

お肉や魚介のメニュー



若鶏ロースト

wakadori-roast/わかどりろーすと
税込 **3,630** 円 (税別 3,300 円)
鮮度抜群の若鶏を
絶妙な塩加減で
シンプルに仕上げました。



和豚しゃぶしゃぶ

wabuta-shabushabu/わぶたしゃぶしゃぶ
税込 **4,840** 円 (税別 4,400 円)
上質な高級和豚を
謹製ポン酢でさっぱり
めしあがれ！



肉団子の黒酢餡

nikudango-kurozuan/にくだんこのくろずあん
税込 **4,840** 円 (税別 4,400 円)
おなじみ中華の
人気メニューを
季節味和風にアレンジ。



若鶏唐揚

wakadori-karaage/わかどりからあげ
税込 **3,630** 円 (税別 3,300 円)
定番メニューも
大変身！
辛さあとひく美味しさです。



和風ローストポーク

wafu-roast-pork/わふうろーすとぽーく
税込 **3,630** 円 (税別 3,300 円)
自家製ローストポークは
どこか懐かしく
ほっとする味わいが魅力。



和牛しゃぶしゃぶ

wagyuu-shabushabu/わぎゅうしゃぶしゃぶ
税込 **6,050** 円 (税別 5,500 円)
高級和牛ならではの柔らかさ食感！
ジューシーな味わいを
さっぱりポン酢で。



鴨団子の串

kadango-no-kushi/かもだんこのくし
税込 **4,840** 円 (税別 4,400 円)
鴨と葱の組み合わせは
おすみつきの美味しさです。
季節野菜とご一緒に。



スパイシーチキン

snic-chikin/すばいしーちきん
税込 **4,840** 円 (税別 4,400 円)
独自配合の香辛料と
ジューシーチキンは
ビールのおともに最適です。



コールドミート

cold-meat/こーどみーと
税込 **7,260** 円 (税別 6,600 円)
つつい手が出る
お肉メニューのアラカルト。



和牛ロースト

wagyuu-roast/わぎゅうろーすと
税込 **6,050** 円 (税別 5,500 円)
厳選和牛を独自製法で。
柔らかくジューシーに仕上げました。
大人気和風のローストビーフ！



熟成生ハムとチーズ盛

jukuzai-nashabane-cheese/じゅくせいなまはむとちーず
税込 **7,260** 円 (税別 6,600 円)
40ヶ月以上熟成された
極上の生ハムとチーズで
ワインもひときわ美味しさアップ。



海老アーモンドフリット

ebi-almond/えびあーもんどふりっと
税込 **6,050** 円 (税別 5,500 円)
香ばしいアーモンドの香りと
プリプリとした海老の食感。
レモンを搾ってどうぞ！



サーモンカルパッチョ

salmon-carpaccio/さーもんかるぱっちょ
税込 **3,630** 円 (税別 3,300 円)
鮮度抜群の
とろけるサーモン
さっぱりカルパッチョ。



白身魚のカルパッチョ

shiromi-carpaccio/しろみさかなのかるぱっちょ
税込 **7,260** 円 (税別 6,600 円)
旬の白身を昆布でメに。
技ありの
和風カルパッチョ。



蟹クリームコロッケ

cream-croquette/かにくりーむごろっけ
税込 **4,840** 円 (税別 4,400 円)
さくさく衣の
クリーミーなコロッケは
女性にも人気です。



海老フライ

ebi-fly/えびふらい
税込 **4,840** 円 (税別 4,400 円)
サクサクプリプリ食感の
定番メニューは
少し懐かしいご馳走感。

ご飯代わりになるメニュー



手毬寿司

temari-sushi/てまりすし
税込 6,050 円 (税別 5,500 円)
大人気の手毬寿司は
本格懐石でこだわりの逸品。
可愛く美味しく一番のお薦め。



彩り手毬天むす

temari-tenmusu/てまりてんむす
税込 3,630 円 (税別 3,300 円)
海苔の風味がたまらない
食感も見た目も楽しい
人気メニュー！



桜肉手毬寿司

sakuraniku-temari-sushi/ざくらにくてまりすし
税込 7,260 円 (税別 6,600 円)
高タンパク 低カロリー ミネラル豊富
桜肉は融点が低く
口の中で広がる脂の旨みが魅力。



虎ふぐ手毬寿司

torafugu-temari-sushi/とらふぐてまりすし
税込 10,890 円 (税別 9,900 円)
和の職人ならではの
すりガラスのような薄造り
スペシャルな一品です。



特上にぎり寿司

tokujou-sushi/とくじょうにぎりすし
税込 10,890 円 (税別 9,900 円)
吟味を重ねてこだわり抜いた
新鮮なネタ。
本物の寿司をどうぞ。



上にぎり寿司

jou-nigiri-sushi/じょうにぎりすし
税込 7,260 円 (税別 6,600 円)
自慢はまぐろだけではありません。
鮮度抜群の
高級ネタのアラカルト。



華筵寿司

サーモン&いくら
hanahako-sushi/はなはこすし
税込 9,680 円 (税別 8,800 円)
とろけるサーモンと
おしみなく盛ったいくらが
とっても豪華。



華筵寿司

五目ちらし
hanahako-sushi/はなはこすし
税込 7,260 円 (税別 6,600 円)
小さな筵寿司に
本格五目ちらしを完結。
優しい甘さと酢加減が秀逸。



華筵寿司

生湯菜&眞身鮓
hanahako-sushi/はなはこすし
税込 7,260 円 (税別 6,600 円)
とろける生湯菜を
特製の卵だれと
わさびの香りでいただきます。



華筵寿司

ローストポーク
hanahako-sushi/はなはこすし
税込 6,050 円 (税別 5,500 円)
自家製和風ローストポークと
チーズのハーモニー。
新感覚のボリューム！



華筵寿司

アラカルト
hanahako-sushi/はなはこすし
税込 7,260 円 (税別 6,600 円)
当店オリジナル華筵寿司。
色々食べれる
嬉しいアラカルト。



サンドイッチ

sandwich/さんどいっち
税込 3,630 円 (税別 3,300 円)
定番メニューは
人気の献立だけをチョイス。
おさえのひと品。



和風カナッペ

wafu-canape/わふうかなっぺ
税込 3,630 円 (税別 3,300 円)
目移りしてしまうほど彩り豊か。
以外な組み合わせも
美味しさの秘密です。



五目ちらし

omoku-chirashi/ごもくちらし
税込 7,260 円 (税別 6,600 円)
どこか懐かしい
昔ながらのちらし寿司は
特に女性に人気です。

お野菜のメニューやデザート&軽食



和風カポナータ
wafu-caponata / わふうかぼな-た
税込 6,050 円 (税別 5,500 円)
特製和風たれがたっぷり染み込んだ洋風のおでん。野菜が大好きな方に。



アボカドの山かけ
abokado-no-yamakake / あぼかどのやまかけ
税込 3,630 円 (税別 3,300 円)
アボカドの美味しさ再発見。日本人が大好きなお味です。



皮付ポテト
kawatuki-potato / かわつきぼと
税込 2,420 円 (税別 2,200 円)
食べ応え十分な皮付きポテトです。



生麩と茄子の彩田楽
irodori-dengaku / なまぶとなすのいろどりでんかく
税込 4,840 円 (税別 4,400 円)
手間ひまかけてじっくり練り上げた特製味噌が決め手です。



カプレーゼ
caprese / かぶれーぜ
税込 4,840 円 (税別 4,400 円)
モッツアレラチーズとトマトの美しいコントラスト！テーブル華やく人気メニュー。



カステラ卵&のし鳥
kasei-maruhwa-cheese / じやくせいなまはむとちーず
税込 3,630 円 (税別 3,300 円)
プチフルのように可愛らしく優しいお味のオードブル。



アンチョビポテト
anchovy-potato / かわつきぼと
税込 3,025 円 (税別 2,750 円)
アンチョビの塩加減がお酒誘う止まらない美味しさ。



お新香&枝豆
oshinko & edamame / おしんこあんどうだまめ
税込 3,630 円 (税別 3,300 円)
日本ならではの箸休めは心もほっとします。外国のゲストにも人気です。



季節野菜のサラダ
kiseitvassai-no-sarada / きせつやさいのさらだ
税込 3,025 円 (税別 2,750 円)
美しい和の彩りを特製ドレッシングで食べるご馳走サラダ。



和牛ローストサラダ
wagyu-roast-sarada / わぎゅうろーすとさらだ
税込 4,840 円 (税別 4,400 円)
大好評の和牛ローストと彩り野菜のミックスメニュー。お手頃価格で豪華版！



季節果物の白衣
kiseki-no-shiragoromo / きせつくだものしろごろも
税込 6,050 円 (税別 5,500 円)
クリーミーな特製白衣でいただく旬の果物。和風デザートの新定番！



季節のフルーツ
kiseki-no-fruits / きせつのみるーつ
税込 6,050 円 (税別 5,500 円)
旬のフルーツは取り分け易い。カップに盛り込みました。



季節野菜の葛餡
kisei-wazai-kizuan / きせつやさいのくずあん
税込 550 円 / 個 (税別 500 円)
さっぱりとした季節野菜を濃厚出汁で寄せました。ハッとする美味しさ。



雲丹のフラン
unagi-no-fran / うにのふらん
税込 880 円 / 個 (税別 800 円)
新鮮な雲丹を贅沢に超高級レストランの献立をケータリングでも。



とまとの茶碗蒸し
tomato-no-chawanmushi / とまとのちやわんむし
税込 550 円 / 個 (税別 500 円)
新感覚の茶碗蒸しは相性抜群のバジルの香りめでめしあがれ。



おまかせスイーツ
omakase-cup-cake / おまかせかつぷけーき
税込 330 円 / 個 (税別 300 円)
種類は季節ごとのおまかせ調整。ケータリングにもお弁当のデザートにもご利用可能。