



蕎麦御膳

1,800 円

(本体価格 1,667 円 + 税)

(十割蕎麦、季節の天婦羅、押し寿司、小鉢、薬味)

“Soba” set meal

Cold soba noodles with seasonal tempura, rod-shaped pressed sushi, garnish.

小麦 卵 乳 えび そば
wheat egg milk shrimp buckwheat

豚のやわらか煮御膳

1,650 円(本体価格 1,528 円 + 税)

(豚のやわらか煮、ナスの揚げ出し、小鉢
御飯、味噌汁、香の物)

“Braised Pork Belly” set meal

Braised pork belly with deep-fried eggplant in dashi broth, garnish, rice, miso soup, pickles.

小麦 卵
wheat egg



お刺身御膳

1,650 円(本体価格 1,528 円 + 税)

(本日のお刺身四種、小鉢、茶碗蒸し
御飯、味噌汁、香の物)

“Sashimi” set meal

Sashimi (sliced raw fish) of the day with garnish, steamed egg hotchpotch, rice, miso soup, pickles.

小麦 卵 えび
wheat egg shrimp



Drink set +350 円(本体価格 324 円)

お食事をご注文の方は+350 円(本体価格 324 円)でお好きなソフトドリンクをセットにできます。

For guests ordering meals, you can order one soft drink at extra ¥350.

※フロートドリンクは+400 円(本体価格 370 円)での提供となります。 ※お食事をご注文されたご本人様のみ対象です。 ※二杯目以降は通常価格での提供となります。
Ice cream float is ¥400. Limited to guests ordered meal. Refills are charged at regular prices.



親子重

1,300 円(本体価格 1,204 円 + 税)

(小鉢、味噌汁、香の物付)

“Oyako-ju”

Box lunch topped with chicken and eggs, with garnish, miso soup, pickles.

小麦 卵
wheat egg

天重

1,500 円(本体価格 1,389 円 + 税)

(小鉢、味噌汁、香の物付)

“Ten-ju”

Box lunch topped with sauce poured tempura with garnish, miso soup, pickles.

※Some mildly sweet soy sauce “Tare” will be poured over tempura when serving.

小麦 卵 乳 えび
wheat egg milk shrimp



かつ重

1,500 円(本体価格 1,389 円 + 税)

(小鉢、味噌汁、香の物付)

“Katsu-ju”

Box lunch topped with pork cutlet, with garnish, miso soup, pickles.

小麦 卵 乳
wheat egg milk

よよぎうどん

1,300 円(本体価格 1,204 円 + 税)

(稲荷寿司、温泉卵付)

“Yoyogi Udon”

Udon noodle with sushi Pockets (vinegared rice balls wrapped in deep fried tofu pockets) and soft boiled egg.

小麦 卵 乳
wheat egg milk



ご飯大盛り +150 円(税込)
extra rice
麺大盛り +200 円(税込)
extra noodle

※揚げ物の油はえび、かにと他の揚げ物を、共通の油で調理しております。
All fried foods, including shrimp and crab fries, are cooked with same oil.