



LUNCH



ランチメニュー



COURSE MENU

コースメニュー

Chef Akiba's Lunch Course

Appetizer, soup, assorted sashimi,
main dish(choice of meat or fish), miso
soup, rice and pickles, dessert

オープン特別ミニコース

旬菜、前菜、お椀、造り、合肴、
メイン(肉か魚チョイス)、食事、デザート

\$120**Shokado Box**

Appetizer, assorted sashimi, grilled
dish, steamed dish, miso soup, rice
and pickles, dessert

松花堂

旬菜、口取り、刺身、煮物、揚げ物、
食事、汁、デザート

\$60**Vegetarian Course**

Appetizer, assorted vegetable tempura,
grilled dish, steamed dish, miso soup, rice
and pickles, dessert

ベジタリアンコース

旬菜、造り変り、合肴、焼物、揚げ物、食事、
汁、デザート

\$60**NAMI - Not To Be Missed** **Pan-fried Tuna Head with
Chef Akiba's Sweet Soy Sauce**

鮪ノータン焼

\$60**Steamed Nami Abalone in Kimo
Sauce**

鮑肝ソース磯焼

\$100**Miso Penshell Clam with
Sea Urchin and Salmon Roe**

平貝味噌クリーム焼

\$65**Sliced Raw Japanese Saga
Wagyu Beef Sirloin A4, Kyoto
Vegetables, Dashi Broth**

佐賀牛と京野菜の

スープ掛け

\$80**Japanese Saga Wagyu Beef
Sirloin A4, Sea Urchin, Rice,
Chef Akiba's Special Sauce and
Seasonal Truffle**

佐賀牛ステーキご飯

雲丹・温玉・トリュフをのせて

\$75

SET LUNCH

セットランチ

Sashimi

Appetizer, stewed dish, assorted sashimi, rice, miso soup, pickles, ice cream

お刺身御前

先附、蒸し物、お刺身盛、白飯、汁、香の物、アイスクリーム

\$60

Tempura

Appetizer, stewed dish, assorted tempura, rice, miso soup, pickles, ice cream

天麩羅御前

先附、蒸し物、天麩羅盛、白飯、汁、香の物、アイスクリーム

\$50

Sushi

Appetizer, stewed dish, assorted sushi, miso soup, pickles, ice cream

寿司御前

先附、蒸し物、寿司盛、汁、アイスクリーム

\$60

Australian Angus

Beef Komiyaki (Chuck Eye 150g)
Appetizer, salad, pan-fried marinated beef, rice, miso soup, pickles, ice cream

牛香味焼御前

先附、サラダ、和牛香味焼、白飯、汁、香の物、アイスクリーム

\$50

Australian Angus

Beef Sukiyaki (Chuck Eye 150g)
Appetizer, stewed dish, Australian Angus beef sukiyaki, rice, miso soup, pickles, ice cream

すきやき御前

先附、蒸し物、すきやき、白飯、汁、香の物、アイスクリーム

\$55

Kaisen Don

Appetizer, stewed dish, assorted seafood on rice, miso soup, pickles, ice cream

海鮮丼

先附、蒸し物、汁、アイスクリーム

\$55

Katsu Don

Appetizer, stewed dish, deep-fried pork cutlet on rice, miso soup, pickles, ice cream

豚かつ丼

先附、蒸し物、汁、アイスクリーム

\$45

Una-ju

Appetizer, stewed dish, braised eel with sweet wine sauce, rice, miso soup, pickles, ice cream

鰻重

先附、蒸し物、汁、アイスクリーム

\$108

Ten-ju

Appetizer, stewed dish, prawns, market fish and vegetable tempura on rice, miso soup, pickles, ice cream

天重

先附、蒸し物、汁、アイスクリーム

\$45

Australian Angus

Beef Steak-ju (Chuck Eye 150G)
Appetizer, stewed dish, Australian Angus beef steak, rice, miso soup, pickles, ice cream

牛ステーキ重

先附、蒸し物、汁、アイスクリーム

\$55

SALAD

サラダ

Seafood Salad

海鮮サラダ

\$20

Chilled Japanese Tomato

冷やしトマト

\$15

Fresh Green Salad with Crispy Squid

和風カリカリサラダ

\$15

Crab Roe Salad

蟹子サラダ

\$20

À LA CARTE

**Poached Hiroshima Oyster
Marinated with Sesame Oil**
牡蠣時雨煮オイル漬
\$20

Kagoshima Fried Fish Cake
鹿児島産薩摩揚げ
\$20

Assorted Pickles
香の物盛合わせ
\$15

**Poached Vegetables with
Bonito Sauce**
季節のお浸し
\$10

Soy Marinated Baby Squid
蛸烏賊沖漬け
\$17

**Salmon Roe Marinated
in Soy Sauce**
イクラ醤油漬け
\$35

**Soy Marinated Fried Chicken,
Lemon Confit**
地鶏立田揚げ
\$18

**Boiled Green Soybean with
Salt**
枝豆
\$15

**Deep-Fried White Fish in
Vinegar Sauce and Vegetables**
白身魚南蛮漬
\$18

MORIAWASE

Assorted Sushi
6 pieces of sushi
寿司盛
6 かん
\$70

Assorted Sashimi
Serves 1 to 2 persons
3 種盛り
1 ～ 2 人前
\$80

Deluxe Assorted Sashimi
Serves 3 to 4 persons
7 種盛り
3 ～ 4 人前
\$220

Deluxe Assorted Sushi
8 pieces of sushi and 2 pieces of
Gunkan-maki
寿司盛
8 かん + 軍艦, 2 かん
\$95

Daily Market Sashimi
Serves 2 to 3 persons
5 種盛り
2 ～ 3 人前
\$150

ROLLED SUSHI

**Minced Prime Tuna and
Spring Onion Roll**
ねぎとろ巻
\$24

**Shrimp Tempura
Inside-Out**
海老天巻
\$21

Tuna
鉄火巻
\$15

Cucumber
かっぱ巻
\$6.5

**Eel and Egg
Inside-Out**
鰻玉裏巻
\$24

Salmon
鮭巻
\$12.50

Pickled Radish
お新香巻
\$6.50

Simmered Gourd
かんぴょう巻
\$6.50

Fermented Soybean
納豆巻
\$14

California Inside-Out
加州裏巻
\$19

Tuna Belly
とろ巻
\$22

Barbecued Eel
鰻巻
\$24

TEMPURA

Daily Market Assortment
本日鮮魚天ぷら盛合せ
\$36

Prawn
才巻海老天ぷら
\$50

Assorted Vegetables
野菜天ぷら盛合せ
\$25

Soft Shell Crab
ソフトシェルクラブ
\$25

Sea Urchin with Seaweed
雲丹の磯辺揚げ
\$80

Abalone
鮑天ぷら
\$90

MAINS

**Grilled Salmon
with Yuzu Pepper Sauce**
サーモン 桑焼き
\$30

**Grilled Halibut with
Miso Sauce and Yuzu**
カレイ 柚庵 味噌焼
\$35

**Grilled Silver Cod Marinated
in Saikyo Miso**
銀鱈西京焼
\$35

**Grilled Eel with
Sweet Soy Sauce**
鰻蒲焼
\$100

**Grilled Blackthroat Sea Perch
with Salt**
のどぐろ 塩焼き
\$120

**Pan-Fried Sliced Miyazaki
Wagyu Beef Striploin A5,
Sweet Onion Soy Sauce**
宮崎牛 A5 和牛香味焼
\$120

Miyazaki Wagyu Beef Sirloin A5
宮崎牛 A5 和牛ステーキ
\$150

**Japanese Saga Wagyu Beef
Sirloin A4**
佐賀牛ステーキ
\$200