

華

Hanayaka

Nigiri sushi is said to have been invented during the Edo period. You can enjoy Edomae's traditional taste here.

はなやか

華咲く巧さ
江戸前鮨



椀物
付き

4,100^{税込}円

ランチ限定 Lunchtime only
菜单仅供午餐

握り寿司 9貫・ミニいくら丼・江戸前玉子焼き
(大トロ・中トロ・赤身・いか・旬の白身・海老・うに・中落ち・ほたて)

~Selected by the chef, 9pieces,
Small salmon roe bowl, & “EDOMAE”
Style Egg Omelette
(Fatty tuna, Medium fatty tuna, Red flesh of tuna, Squid,
Seasonal white fish, Shrimp, sea urchin, Tuna rib, Scallop)

~握寿司9貫, 小鲑鱼子盖饭, 江戸前煎鸡蛋
(大肥金枪鱼, 中肥金枪鱼, 金枪鱼红肉, 烏賊,
季节白魚, 虾, 海胆, 鱼肉, 扇贝)

寿司 Sushi



極 ~きわみ

握り寿司10貫・巻物
(大トロ・上海老・旬の白身・煮穴子・活貝・とろ巻き・うに等)

8,200円

Kiwami ~Selected by the chef, 10 pieces
(Fatty tuna, quality shrimp, abalone, sea urchin, salmon roe...) and a roll.



漣 ~れん

5,700円

握り寿司10貫・巻物
(大トロ・中トロ・海老・旬の白身・穴子・うに・いくらなど10貫と巻物)

Ren

~Selected by the chef, 10 pieces and a roll
(Medium fatty tuna, Fatty tuna, Shrimp...)



和 ~なごみ

4,000円

おまかせ握り寿司7貫・巻物

Nagomi

Selected by the chef, 7 pieces and a roll



本まぐろ 8貫握り

4,500円

大トロ・中トロ・赤身

8pieces Assorted Bluefin Tuna Sushi
Fatty tuna, medium fatty tuna, tuna

刺身

Sashimi (Raw fish cut in pieces)



お造り5点盛り

3,200円

■各種お好みの刺身承ります。

Assorted Sashimi 5 kinds / Chef's choice.

一品料理



あん肝ポン酢

Monkfish Liver with Ponzu Vinegar Sauce

1,000円

江戸前玉子焼き

“EDOMAE” Style Egg Omelette

700円

まぐろの酒盗

Salted Fish Guts of a Tuna

600円

九条葱のぬた

Kujo Green Onions with Vinegared Miso Dressing

600円

ホヤの塩辛

Salted Sea Squirt Guts

600円

海鮮丼

Kaisendon (Seafood rice bowl)



海鮮三色丼

5,100円

まぐろ三種・うに・いくら

3 Colors Kaisendon

Contains 3 kinds Color Sashimi
(Tuna, Sea urchin & Salmon roe)



紅海鮮丼

3,500円

くれない

まぐろ2種・金目鯛・海老・いくら

Kurenai Kaisendon

Contains Red Color Sashimi
(2kinds of Tuna, Alfonsino, Shrimp, Salmon roe)



本まぐろうに丼

6,100円

うに・大トロ・中トロ・赤身

Sea Urchin and Premium Tuna Kaisendon

Sea urchin, fatty tuna, medium-fatty tuna, tuna



数量限定 Limited quantities

贅沢まぐろ丼

4,000円

大トロ・中トロ・赤身・中落ち

Luxury Tuna Kaisendon

Fatty tuna, medium-fatty tuna, tuna, chopped tuna with green onions



本日のおすすめ海鮮丼 楽 3,600円

海鮮8種
大トロ・中トロ・赤身・海老 + 旬の日替わりネタ

Today's Recommendation Kaisendon -Special-
fatty tuna, medium fatty tuna, tuna, shrimp and more...



本日のおすすめ海鮮丼 宴 6,100円

海鮮10種
国産うに・いくら・牡丹海老
大トロ・中トロ + 旬の日替わりネタ

Today's Recommendation Kaisendon -Premium-
domestic sea urchin, salmon roe, botan shrimp,
fatty tuna, medium fatty tuna and more...



極之炙り丼 5,500円

大トロ・金目鯛・海老2尾・帆立・うに

Premium Seared Kaisendon

Fatty Tuna, Alfonsino, Shrimp, Scallop, Sea Urchin.

追加メニュー Additional

しゃり大盛り Rice Large Serving

170円

味噌汁 Miso Soup

440円

お飲み物 Drink

ビール

麒麟 1 番搾り生ビール 800円
Kirin Ichiban Draft Beer

ハイボール

陸ハイボール 800円
Whisky and soda

ウイスキー with water/with hot water/on the rocks

ジャパニーズウイスキー富士 シングル 1,200円
Japanese made whiskey Fuji Single

焼酎 with water/with hot water/on the rocks

紅芋焼酎 北郷の忠司 600円
Kitago no chuji (distilled from purple yam)

濃厚麦焼酎 北郷の忠司 600円
Kitago no chuji (distilled from barley)

米焼酎 鳥飼 850円
Torikai (distilled from rice)

日本酒 (燗) - H o t S a k e -

オリジナル日本酒<極辛口> グラス (130ml) 750円
Itadori's original sake Glass
(Kiwami karakuchi) 徳利 (270ml) 1,350円
Sake pitcher

オリジナル日本酒 - C o l d S a k e -

虎杖と佐渡・北雪酒造がコラボレートしたオリジナル清酒
グラス (130ml) 750円 徳利 (200ml) 1,050円
Glass Sake pitcher

< 淡麗 > 大吟醸ブレンド
Tanrei キレの良い辛口を保ちつつ優しく繊細な香りの
(smooth & clear) 深みのある味わい

< 極辛口 > 辛口を極めた大辛口酒
Kiwami karakuchi 酒はとにかく辛口でなければという方へ
(extra dry)

日本酒 - C o l d S a k e -

ひたかみ
日高見 超辛口純米 (宮城) グラス (130ml) 850円
Hitakami / Junmai Extra dry (Miyagi) Glass
超辛口でありながらコクと米の旨味も 徳利 (200ml) 1,300円
表現した味わいのある純米酒。 Sake pitcher

<どき上手 純米吟醸 (山形) グラス (130ml) 950円
Kudokijozu / Junmai ginjo (Yamagata) Glass
こだわりの10号酵母が放つ、軽やかで 徳利 (200ml) 1,450円
柔らかい繊細な香味、ふくやかな旨味と Sake pitcher
甘みが特徴。

ばくれん 吟醸超辛口 (山形) グラス (130ml) 850円
Bakuren / Ginjo cho-karakuchi (Yamagata) Glass
ほのかに感じるフルーティーで品のよい吟醸香、 徳利 (200ml) 1,300円
軽快で円やかなキレの良い味わい、飲み疲れ Sake pitcher
しないスッキリとした酒質、なんとも爽やかで
心地よい酒。

こしのかんばい さい
越乃寒梅 麗 純米吟醸 (新潟) グラス (130ml) 950円
Koshinokanbai Sai / Junmai ginjo (Niigata) Glass
『越乃寒梅』が45年ぶりに送り出した新商品。 徳利 (200ml) 1,450円
繊細でキレ良くさらりとした飲み心地。料理との Sake pitcher
相性抜群の飲み飽きしない味わい。

ほくせつ
北雪 遠心分離 純米大吟醸 (新潟) グラス (130ml) 1,450円
Hokusetsu / Junmai daiginjo (Niigata) Glass
優しく香る吟醸香と雑味なく繊細で 徳利 (200ml) 2,200円
上品な味わいのバランスは純米大吟醸 Sake pitcher
ならではの。

だっさい
瀬祭 純米大吟醸酒 45 (山口) グラス (130ml) 1,050円
Dassai Glass
/ Junmai daiginjo 45 (Yamaguchi) 徳利 (200ml) 1,550円
フルーティーな香りとすっきりとした飲み口で Sake pitcher
超人気。日本のみならず、世界に誇る銘柄。

サワー - S o u r -

氷結無糖レモンサワー 700円
Lemon sour

緑茶ハイ 600円
Shochu with Green Tea

ウーロンハイ 600円
Shochu with Oolong Tea

グラスワイン

グラスワイン 白 900円
Glass wine (White)

シャンパーニュ

モエ・エ・シャンドン 14,100円
Moët & Chandon Brut Impérial

果実酒 with water/with soda/on the rocks

濃醇梅酒 700円
Noujun umeshu (Plum wine)

ノンアルコール -Non-alcoholic-

キリングリーンスフリー ビールテイスト飲料 700円
Non-alcoholic beer

ソフトドリンク - S o f t D r i n k -

ウーロン茶 400円
Oolong tea

オレンジジュース 400円
Orange juice

グレープフルーツジュース 400円
Grapefruit juice

コカ・コーラ 400円
Coca-Cola

コカ・コーラ ゼロ 400円
Coca-Cola zero

ジンジャーエール 400円
Ginger ale

炭酸水 350円
Sparkling water