

October 10月

Weekdays Special “Zeitaku Lunch” 贅沢ランチ(平日限定) ¥3,500

Hioroshima Salmon Sashimi	造り	広島サーモン 菊花
Salad Topped with Lightly Roasted Wagyu Beef & Ponzu Jelly	炙り	焼和牛スライス 生野菜 ジュレ
Saury Nanbanzuke	季節の小鉢	秋刀魚南蛮漬け
Garland Chrysanthemum, Fried Tofu & Konjak Salad with Sesame Sauce	季節の小鉢	春菊 厚揚げ 蒟蒻の胡麻酢和え
Seasonal Flavored Steamed Egg Custard	蒸物	茶碗蒸し
Fried Shrimp Dumpling & Maitake Mushroom	油物	海老真薯 舞茸 青味
(Hot or Cold avaiable)Izumo Buckwheat Noodle	麺	(温または冷)出雲そば
3 Piece of Nigiri Sushi & Tamagoyaki (Japanese Rolled Omelet)	鮨	握り鮨三貫と玉子
*Excluding Public Holidays		

Shufutomo Lunch (Weekdays only, Advance Reservation Required) 主婦友ランチ(平日限定 ※要予約) ¥2,000

*Weekdays Only & Reservation Required	(三段)	
Autumn Vegetable Tempura	上段 油物	秋野菜の天麩羅
Potato Salad Rolled with Salmon	中段 焼物	秋鮭ポテトサラダ巻き
Seasonal Assorted Sashimi	下段 造り	旬のもの 芽物一式
Simmered Sea Bream	温物	鯛大根 青味 葱
Pear, Persimmon & Bean with Tofu Vinaigrette Sauce	小鉢	梨 柿 豆の白酢和え 振り柚子
Saury Sushi Roll or Plain Rice, Soup & Japanese Pickles	御食事	秋刀魚棒鮨または白御飯 留椀

Shikisai (Lunch Only) 四季彩(ランチ) ¥5,143

Ichino-zen – 1st Course	(一の膳)	
3 Seasonal Appetizers: 1. Simmered Eggplant Tofu with Grated Yam & Umami Starchy Sauce	小鉢	① 茄子豆腐 とろろ掛け 美味餡 柚子胡椒
Saury Nanbanzuke		② 秋刀魚の南蛮漬け
Garland Chrysanthemum, Fried Tofu & Konjak Salad with Sesame Sauce		③ 春菊 厚揚げ 蒟蒻の胡麻酢和え
Grilled Daisen Chicken Topped with Cheese	焼物	大山鶏チーズ焼き
Seasonal Assorted Sashimi	造り	旬のもの 芽物一式
Ninozen – 2nd Course	(二の膳)	
Sanpei-jiru – Salmon Vegetable Soup	煮物	秋鮭三平仕立て ジャガイモ 人参 大根 牛蒡 青味
Squid & Vegetable Tempura	油物	烏賊と野菜の天麩羅
Seasonal Flavored Steamed Egg Custard	蓋物	茶碗蒸し
Seasoned Steamed Rice with Maitake Mushroom, Soup & Japanese Pickles	食事	舞茸御飯 留椀 香の物
Yogurt Mousse	デザート	ヨーグルトムース

8 Piece Sushi Set Menu Selected by Sushi Chef (Lunch Only) 鮨八貫セット(ランチ) ¥3,600

8 Piece of Nigiri Sushi with Local Seafood	握り鮨 八貫(地物)
Shrimp & Vegetable Tempura	海老と野菜の天麩羅
Seasonal Flavored Steamed Egg Custard	季節の茶碗蒸し
Soup	留椀
Dessert	デザート

12 Piece Sushi Set Menu Selected by Sushi Chef (Lunch Only) 鮨十二貫セット(ランチ) ¥4,629

12 Piece of Nigiri Sushi with Local Seafood	握り鮨 十二貫(地物)
Shrimp & Vegetable Tempura	海老と野菜の天麩羅
Seasonal Flavored Steamed Egg Custard	季節の茶碗蒸し
Soup	留椀
Dessert	デザート

Teppan Ladies Lunch Course (Weekdays Only) レディース鉄板コース(ランチ 平日限定) ¥3,500

Seafood Soup	スープ	魚介のスープ
Prosciutto & Shitake Mushroom Ajillo & Garlic Toast	オードブル	生ハムと椎茸のアヒージョ & ガーリックトースト
Assorted Seasonal Salad with 10 Kinds of Vegetables	彩サラダ	季節の彩り野菜 10種盛り
Mushrooms & Seafood Acqua Pazza	温物	茸と旬魚のアクアパッツァ風
Beef Stew Gratin	メイン	牛肉のシチューグラタン
Sautéed Daisen Chicken with Paprika Sauce		大山鶏のソテー パプリカソース マッシュポテト 青味
Fried Rice with Ume-Chirimen/Dried Baby Sardines, Soup, Japanese Pickles	食事	梅ちりめん御飯 留椀 香の物
“All you can eat” Dessert	デザート	プティフル
*Excluding Public Holidays		

A3 Wagyu Beef & Seasonal Fish Course (Lunch Only) A3和牛と旬魚のコース(ランチ) ¥5,800

Vegetable Sticks	先附	野菜のスティック	
Seafood Soup & Garlic Toast	スープ	魚介のスープ & ガーリックトースト	
Sautéed Japanese Mackerel with Tomato Sauce	魚料理	鱈のソテー トマトソース	
A3 Sirloin (70g) or Tenderloin (60g) & Grilled Vegetable	肉料理	A3サーロイン70g または フィレ60g	
Please Choose from the following: *Served with Soup & Japanese Pickles except Ochazuke	御食事	【下記の中より1品お選びください】	
Plain Rice or Rice Cooked with Various Seasonal Ingredients		白御飯または炊込み御飯	+ ¥0
or Garlic Fried Rice		ガーリックライス	+ ¥700
or Fried Rice with Ume-Chirimen(Dried Baby Sardines)		梅ちりめん炒御飯	+ ¥700
or Ochazuke (Rice with Seaweed or Japanese Salted Plum Tea)		御茶漬け(海苔または梅)	+ ¥700
or Fried Rice with Thick Starchy Crab Sauce		蟹餡かけ炒御飯	+ ¥700
“All you can eat” Dessert	デザート	プティフル	

A5 Wagyu Beef Course (Lunch & Dinner)	馳走 A5和牛コース (ランチ ディナー)	¥8,800
Duck Confit	先附	鴨のコンフィ 山葵
Seafood Soup (Lunch), Mushroom Consommé with Garlic Toast (Dinner)	スープ	魚介のスープ(昼)、茸のコンソメスープ & ガーリックトースト(夜)
Prosciutto with Autumn Fruits	中皿	生ハム 秋のフルーツ添え
A-5 Sirloin (100g) or Tenderloin (90g) Steak with Grilled Vegetable	肉料理	A5サーロイン100g または ファイル90g
Please Choose from the following: *Served with Soup & Japanese Pickles except Ochazuke	御食事	【下記の中より1品お選びください】
Plain Rice or Rice Cooked with Various Seasonal Ingredients		白御飯または炊込み御飯
or Garlic Fried Rice		ガーリックライス
or Fried Rice with Ume-Chirimen(Dried Baby Sardines)		梅ちりめん炒御飯
or Ochazuke (Rice with Seaweed or Japanese Salted Plum Tea)		御茶漬け(海苔または梅)
or Fried Rice with Thick Starchy Crab Sauce		蟹館かけ炒御飯
Assorted Dessert(Lunch), Yogurt Mousse (Dinner)	デザート	(昼)プティフル、(夜)ヨーグルトムース

Takumi (Lunch & Dinner) 匠 (ランチ ディナー)		¥15,429
Steamed Abalone, Sesame Tofu, Snow Crab & Eggplant with Starchy Sauce	先附	蒸鮑 胡麻豆腐 ずわい蟹 秋茄子 銀館 生姜
Matsutake Mushroom Soup Steamed in Earthenware Pot	吸物	松茸の土瓶蒸し
Seasonal Assorted Sashimi	造り	旬のもの 芽物一式
Wagyu Beef Steak & Grilled Vegetable	焼物	和牛ステーキ 焼野菜
Deep Fried White Shrimp	油物	白海老の搔揚 青味
Simmered Red Snapper Head with Burdock Root & Green Onion	温物	金目鯛兜煮 牛蒡 葱 木の芽 青味
3pc Nigiri Sushi, Soup	食事	握り鮓 三貫 留椀
Seasonal Fruits	水菓子	旬のもの
Chestnut Cassis Mousse	デザート	マロンカシスムース

Miyabi (Lunch & Dinner) 雅 (ランチ ディナー)		¥10,286
Japanese Yam & Eggplant Salad with Lightly Roasted Wagyu Beef	先附	炙りと牛サラダ ベビーリーフ 美味ジュレ 千切長芋 秋茄子 トマト
Red Snapper, Shimeji Mushroom & Shrimp Soup Steamed in Earthenware Pot	吸物	土瓶蒸し 金目鯛 しめじ 海老 胡麻豆腐 結び三つ葉 酢橘
Seasonal Assorted Sashimi	造り	旬のもの 芽物一式
Chilled Pumpkin Soup	中皿	冷製パンプキンスープ
Deep Fried White Shrimp & Amanaga Pepper Tempura	油物	白海老搔揚 甘長唐辛子 七味卸
Steamed Abalone, Daikon Radish, Japanese Rolled Omelette with Crab Starchy Sauce	温物	蒸鮑 大根 出汁巻卵 蟹館 青味
Please Choose from the following: *Served with Soup & Japanese Pickles	御食事	【下記の中より1品お選びください】
Seasoned Steamed Rice with Maitake Mushroom, Soup & Japanese Pickles		舞茸御飯 留椀 香の物
Conger Eel Rice Bowl		穴子飯
5 pc Assorted Sushi		おまかせ鮓5貫
Yogurt Mousse	デザート	ヨーグルトムース

Irodori (Lunch & Dinner) 彩 (ランチ ディナー)		¥7,200
Grilled Conger Eel, Simmered Tofu & Eggplant, Seared Hiroshima Salmon with Japanese Pepper Sauce	先附	穴子 豆腐 茄子 炙り広島サーモン 赤パプリカ 山椒館
Egg Yolk Fried Shrimp Dumpling & Simmered Chicken with Grated Daikon Radish Sauce	吸物	雲仕立て 海老真薯黄身揚げ 里芋 大山鶏治部煮 青味 七味
Seasonal Assorted Sashimi	造り	旬のもの 芽物一式
Grilled Miso Marinated Herring, Stem Lettuce, Herring Roe & Cheese	焼物	鯧味噌漬け 山海月 数の子チーズ
Simmered Seasonal White Fish, Turnip, Crab & Egg Starchy Sauce	温物	旬白身魚 蕪 蟹玉館 青味
Please Choose from the following: *Served with Soup & Japanese Pickles	御食事	【下記の中より1品お選びください】
Seasoned Steamed Rice with Maitake Mushroom, Soup & Japanese Pickles		舞茸御飯 留椀 香の物
Conger Eel Rice Bowl		穴子飯
5 pc Assorted Sushi		おまかせ鮓5貫
Yogurt Mousse	デザート	ヨーグルトムース

Miyabitei's Special “Gokujuyo Kaisen Ju” (Lunch & Dinner) 極上海鮮重 (ランチ ディナー)		¥5,000
Luxury Sashimi Rice Box	極上海鮮重	
Seasonal Flavored Steamed Egg Custard	季節の茶碗蒸し	
Tempura	天麩羅	
Soup	留椀	
Dessert	デザート	

Prefix Course プレフィックス会席「創」		¥5,657 -
Grilled Conger Eel, Simmered Tofu & Eggplant, Seared Hiroshima Salmon with Japanese Pepper Sauce	先附	穴子 豆腐 茄子 炙り広島サーモン 赤パプリカ 山椒館
Egg Yolk Fried Shrimp Dumpling & Simmered Chicken with Grated Daikon Radish Sauce	吸物	雲仕立て 海老真薯黄身揚げ 里芋 大山鶏治部煮 青味 七味
Seasonal Assorted Sashimi	造り	旬のもの 芽物一式
Choice of : (メインチョイス)		
A5 Sirloin (70g) or Tenderloin (60g) & Grilled Vegetables	和牛	A5サーロイン70g または ファイル60g
A3 Sirloin (70g) or Tenderloin (60g) & Grilled Vegetables	和牛	A3サーロイン70g または ファイル60g
Deep Fried White Shrimp & Vegetable Tempura	天婦羅	白海老と野菜の天麩羅
Matsutake Mushroom & Vegetable Hot Pot	温物	松茸と野菜の鍋
Please Choose from the following: *Served with Soup & Japanese Pickles	御食事	【下記の中より1品お選びください】
Seasoned Steamed Rice with Maitake Mushroom, Soup & Japanese Pickles		舞茸御飯 留椀 香の物
Conger Eel Rice Bowl		穴子飯
5 Piece of Nigiri Sushi		おまかせ鮓5貫
Yogurt Mousse	デザート	ヨーグルトムース

Autumn Feast Kaiseki Course(Dinner only, Advance Reservation Required)

秋の味覚祭(ディナー 前日まで要予約)

¥12,800

Assorted Seasonal Appetizer, Grilled Seafood Marinated with Fermented Salted Bonito	酒肴	三段陶器入りの旬肴、酒盗温石焼
Bonito & Saury Sashimi	造り	戻り鰹 秋刀魚の造り
Seasonal Flavored Steamed Egg Custard with Crab	蒸物	蟹の茶碗蒸し
Grilled Eggplant with Sweet Miso Paste	温物	秋茄子田楽
Seasoned Steamed Rice with Matsutake Mushroom, Miso Soup with Sea Bream	御食事	松茸御飯、紅葉鯛の味噌汁
Chestnut Ice Cream	デザート	栗のアイス

Chef's Recommended Sushi Kaiseki Course

お勧め鮨会席

¥10,286

Grilled Conger Eel, Simmered Tofu & Eggplant, Seared Hiroshima Salmon with Japanese Pepper Sauce	先附	穴子 豆腐 茄子 炙り広島サーモン 赤パプリカ 山椒鮓
Deep Fried White Shrimp & Amanaga Pepper Tempura, 3 Piece of Nigiri Sushi	一の膳	白海老搔揚 甘長唐辛子、握り鮨 三貫
Lightly Roasted Wagyu Beef Salad, 3 Piece of Nigiri Sushi	二の膳	和牛炙りサラダ 美味酢ジュレ、握り鮨 三貫
Simmered Sesame Tofu, Seasonal White Fish & Japanese Yam, 3 Piece of Nigiri Sushi	三の膳	温物 胡麻豆腐 旬白身魚 長芋の煮卸、握り鮨 三貫
Saury Ball Soup		秋刀魚のつみれ汁
Yogurt Mousse	デザート	ヨーグルトムース

Seafood & Seasonal Vegetable Sushi Course

魚貝と旬野菜の鮨コース

¥7,200

Grilled Conger Eel, Simmered Tofu & Eggplant, Seared Hiroshima Salmon with Japanese Pepper Sauce	先附	穴子 豆腐 茄子 炙り広島サーモン 赤パプリカ 山椒鮓
Simmered Seasonal White Fish, Turnip, Crab & Egg Starchy Sauce	温物	旬白身魚 蕪 蟹玉鮓 青味
12 Piece of Fish & Vegetable Nigiri Sushi, Soup	鮨	魚貝と野菜の鮨12貫、留碗
Yogurt Mousse	デザート	ヨーグルトムース

Today's Chef's Choice Luxury Sushi Course

本日のおまかせ贅沢鮨コース

¥15,429

Japanese Pickled Mackerel & Autumn Vegetable Salad	先附	炙りメ鯖と秋野菜のサラダ
Assorted Sashimi, 5 Kinds	造り	五種盛り
Matsutake Mushroom & Vegetable Tempura, Deep Fried Sweet Shrimp	油物	松茸と野菜の天麩羅、甘エビのから揚げ 稲穂
Steamed Abalone, Daikon Radish, Japanese Rolled Omelette with Crab Starchy Sauce	温物	蒸鮑 大根 出汁巻卵 蟹鮓 青味
7 Piece of Nigiri Sushi, Soup	鮨	旬鮨 七貫、留碗
Yogurt Mousse	デザート	ヨーグルトムース

A5 Wagyu Beef & Atlantic Lobster Course

A5和牛とオマール海老のコース

¥16,800

Salmon Escabeche	先附	サーモンのエスカベッシュ	
Mushroom Consommé with Garlic Toast	スープ	茸のコンソメスープ & ガーリックトースト	
Sautéed Foie Gras & Chestnuts Compote with White Port Wine Sauce	中皿	フォアグラのソテー 栗のコンポート 白ポルト酒ソース	
Sautéed Whole Atlantic Lobster with Cream Sauce	魚料理	オマール海老 クリームソース 青味	
A5 Sirloin (90g) or Tenderloin (70g) Steak & Grilled Vegetable	肉料理	A5サーロイン90g または A5フィレ70g 焼野菜	
Please Choose from the following: *Served with Soup & Japanese Pickles except Ochazuke	御食事	【下記の中より1品お選びください】	
Plain Rice or Rice Cooked with Various Seasonal Ingredients		白御飯または炊込み御飯	+ ¥0
or Garlic Fried Rice		ガーリックライス	+ ¥700
or Fried Rice with Ume-Chirimen(Dried Baby Sardines)		梅ちりめん炒御飯	+ ¥700
or Ochazuke (Rice with Seaweed or Japanese Salted Plum Tea)		御茶漬け(海苔または梅)	+ ¥700
or Fried Rice with Thick Starchy Crab Sauce		蟹鮓かけ炒御飯	+ ¥700
Yogurt Mousse	デザート	ヨーグルトムース	

October Chef's Recommended Teppan Course

10月のお勧め鉄板コース

¥12,800

Duck Confit	先附	鴨のコンフィ 山葵	
Mushroom Consommé with Garlic Toast	スープ	茸のコンソメスープ & ガーリックトースト	
Salmon Escabeche	中皿	サーモンのエスカベッシュ	
Sautéed Seer Fish with Browned Butter Sauce	魚料理	鯖のソテー 焦がしバターソース	
A5 Sirloin (90g) or Tenderloin (70g) Steak with Grilled Vegetables	肉料理	A5サーロイン90g または A5フィレ70g 焼野菜	
Please Choose from the following: *Served with Soup & Japanese Pickles except Ochazuke	御食事	【下記の中より1品お選びください】	
Plain Rice or Rice Cooked with Various Seasonal Ingredients		白御飯または炊込み御飯	+ ¥0
or Garlic Fried Rice		ガーリックライス	+ ¥700
or Fried Rice with Ume-Chirimen(Dried Baby Sardines)		梅ちりめん炒御飯	+ ¥700
or Ochazuke (Rice with Seaweed or Japanese Salted Plum Tea)		御茶漬け(海苔または梅)	+ ¥700
or Fried Rice with Thick Starchy Crab Sauce		蟹鮓かけ炒御飯	+ ¥700
Yogurt Mousse	デザート	ヨーグルトムース	

Kaiseki A la Carte 会席単品

Steamed Abalone, Sesame Tofu, Snow Crab & Eggplant with Starchy Sauce	先附	蒸鮑 胡麻豆腐 ずわい蟹 秋茄子 銀鮠 生姜	¥2,500
Small Sardines Nanbanzuke	Appetizers	小鰯南蛮漬け	¥800
Salad Topped with Lightly Roasted Wagyu Beef		和牛サラダ	¥2,500
Salad Topped with Seared Tuna		中トロ鮪炙りサラダ	¥3,000
Sea Squirt		クリームチーズ 酒盗添え	¥500
Cream Cheese & Shuto/Salted Bonito Stomach		広島サーモンとアボカド 美味酢掛け	¥900
Hiroshima Salmon & Avocado with Umami Vinaigrette Sauce		ほよこのわた	¥800
Seasonal Fish & Wasabi Leaves Salad		旬魚の葉わさび和え	¥800
Roasted Simmered Conger Eel		煮穴子炙り	¥2,400
Roasted Fatty Tuna		トロ炙り	¥2,800
Today's Seafood with Sweet Vinegar Sauce		本日の酢の物	¥1600 -
Egg Yolk Fried Shrimp Dumpling & Simmered Chicken with Grated Daikon Radish Sauce	吸物	雲仕立て 海老真薯黄身揚げ 里芋 大山鶏治部煮 青味 七味	¥2,000
Matsutake Mushroom Soup Steamed in Earthenware Pot	Soup	松茸土瓶蒸し	¥2,800
Today's Sashimi (3 Kind)	御造り	御造り 三種盛り合せ	¥1,600 -
Today's Sashimi (5 Kind)	Sashimi	御造り 五種盛り合せ	¥2,400 -
Today's Sashimi (Whisper Thin Sliced Sashimi)		本日の薄造り	¥2,800 -
Grilled Spiny Lobster	焼物	伊勢海老	¥9,800
Saikyo Miso Marinated Grilled Sablefish	Grilled Dish	銀鱈西京焼	¥2,000
Grilled Prawn(35g/1pc)		車海老塩焼 (35g)1尾	¥2,000
Sautéed Abalone		鮑(大)	¥9,800
Grilled Miso Marinated Herring, Stem Lettuce, Herring Roe & Cheese		鯧味噌漬け 山海月 数の子チーズ	¥2,200
Simmered Red Snapper, Turnip, Crab & Egg Starchy Sauce	温物	金目鯛 蕪 蟹玉餡 青味 胡椒	¥2,600
Matsutake & Vegetable Hot Pot	Warm Dish	松茸と野菜の鍋	¥3,500
Vegetable Tempura	油物	野菜の天麩羅	¥1,500
Shrimp Tempura	Tempura	才巻海老の天婦羅	¥2,000
Conger Eel Tempura		穴子の天婦羅	¥1,800
Shrimp & Vegetable Tempura		才巻海老と野菜の天婦羅	¥2,800
Deep Fried White Shrimp & Amanaga Pepper Tempura		白海老搔揚 甘長唐辛子	¥1,500
Japanese Style Crab Meat Risotto	御食事	蟹雑炊	¥2,000
Green Tea Buckwheat Noodles (Cold/Hot)	Rice/Noodles	茶蕎麦(冷 温)	¥1,600
Udon Noodles(Cold/Hot)		うどん(冷 温)	¥1,600
Seasoned Cooked Rice Set		炊込み御飯セット	¥1,300
Steamed Rice Set		白御飯セット	¥800
Ochazuke (Rice with Seaweed or Japanese Salted Plum Tea)		お茶漬け(海苔茶 又は梅茶)	¥1,000

Teppan A la Carte 鉄板単品

Sautéed Fresh Japanese Abalone	お魚	焼き鮑 (大)	¥9,800
Sautéed Japanese Spiny Lobster	Seafood	伊勢海老ソテー(1尾)	¥9,800
Sautéed Atlantic Lobster		オマール海老 (1尾)	¥6,380
Grilled Scallop (1 pc)		焼きホタテ貝(1貫)	¥640
Sautéed Seer Fish with Browned Butter Sauce		鱈のソテー 焦がしバターソース	¥1,600
A3 Sirloin 100g ¥5,800 Plus ¥500/10g	お肉	和牛100g～(10g単位増量をお受けいたします。)	
A3 Sirloin 100g ¥6,800 Plus ¥600/10g	Wagyu Beef	A3サーロイン100g ¥5,800 10g増量でプラス ¥500	
A5 Sirloin 100g ¥7,800 Plus ¥700/10g		A3フィレ100g ¥6,800 10g増量でプラス ¥600	
A5 Sirloin 100g ¥8,800 Plus ¥800/10g		A5サーロイン100g ¥7,800 10g増量でプラス ¥700	
		A5フィレ100g ¥8,800 10g増量でプラス ¥800	
Seafood Soup	スープ	魚介のスープ	¥600
Mushroom Consommé with Garlic Toast	Soup	茸のコンソメスープ	¥800
Garlic Toast (3 pc)	オードブル	ガーリックトースト(温) 3枚	¥300
Today's Seafood Ahijio with Baguette	Appetizers	本日の魚介類アヒージョバゲット添え	¥1,200
Caviar 50g with Hiroshima Vegetable Sticks		キャビア(50g)	¥9,800
Today's Grilled Vegetables		本日のおすすめ焼き野菜	¥1,200
Caesar Salad with Dried Mullet Roe		シーザーサラダ カラスミ添え	¥1,680
Salmon Escabeche		サーモンのエスカベッシュ	¥1,500
Sautéed Foie Gras & Chestnuts Compote with White Port Wine Sauce		フォアグラのソテー 栗のコンポート 白ポルト酒ソース	¥1,500
Fried Rice with Ume-Chirimen(Dried Baby Sardines)	食事	梅ちりめん炒御飯 留挽 香の物	¥1,000
Garlic Fried Rice	Rice Set	ガーリックライス 留挽 香の物	¥1,000
Fried Rice with Thick Starchy Crab Sauce		蟹餡かけ炒飯 留挽 香の物	¥1,300
Ochazuke (Rice with Seaweed Tea), Pickles		御茶漬け 海苔茶 香の物	¥1,000
Ochazuke (Rice with Japanese Salted Plum Tea), Pickles		御茶漬け 梅茶 香の物	¥1,000
Rice Cooked with Various Seasonal Ingredients		季節の炊き込御飯 留挽 香の物	¥1,300
Plain Rice		白御飯 留挽 香の物	¥800
*All Served with Soup & Japanese Pickles except Ochazuke			

※Please advise us of any dietary or allergy requirements that you may have.

※All prices include 10% service charge and applicable government tax.

※Menu items may change depending upon availability.

※We only use Locally Grown Hiroshima Rice.

※お食事に制限がある場合 もしくは アレルギーのあるお客様はお申し付けください。

※料金には税金 サービス料10%が含まれております。

※食材の仕入れ状況によっては、メニューが変更になる場合がございますので予めご了承ください。

※広島産のお米のみを使用しております。