焼き物 v12 Grilled dishes

焼き牡蠣 酒と牡蠣塩 LIVE OYSTER GRILLED WITH SAKE & OYSTER SALT

焼き牡蠣 照り焼きたれ、バター、パルメザンチーズ BROILED OYSTER WITH TERIYAKI SAUCE, BUTTER, AND PARMESAN

なすのグリル 練りごまとラム肉のソース, ヨーグルト添え。 GRILLED JAPANESE EGGPLANT WITH SESAME-LAMB SAUCE, MINT, YOGURT

ズッキーニのグリル レモン酢 GRILLED ZUCHINNI WITH LEMON

焼きししとうグーダチーズ詰め SHISHITO PEPPER WITH GOUDA CHEESE

鱈の味噌ずけ

MISO COD WITH CARROT PUREE AND PICKLED GINGER

アボカドのグリル ポン酢、本わさび GRILLED AVOCADO WITH PONZU AND FRESH WASABI

汁物 / 蒸し物 Soups and steamed dishes

変り茶碗蒸し 椎茸、パルメザンチーズ CHAWANMUSHI WITH SHIITAKE AND PARMESAN

アサリのみそ汁 MISO SOUP WITH MANILA CLAMS

揚げ物 Fried dishes

七面鳥の手羽先唐揚げ 葱,ショウガ、ニンニク ペスト FRIED TURKEY WING WITH GGS "PESTO"

アンコウの唐揚げ FRIED MONKFISH

かにコロッケ メリーランド風味 CRAB CROQUETTES WITH OLD BAY

芽キャベツと豚肉のお好み焼き風 BRUSSEL SPROUTS AND PORK OKONOMIYAKI STLE

冷製の物 / サラダ / 刺身 Cold dishes, salads and sashimi

ルイベ 本わさび 関ヶ原溜まり醤油 "RUIBE" TRADITIONAL HOKKAIDO FROZEN SALMON SASHIMI WITH FRESH WASABI, GRATED GINGER, AND SEKIGAHARA TAMARI

キュウリの塩揉み ピリ辛風 CUCUMBER SALAD WITH RAYU AND GARLIC

山芋千切り バジル、甘酢、いくら MOUNTAIN YAM WITH SWEET SOY VINEGAR, BASIL, AND MARINATED SALMON ROE

白菜のサラダ リンゴ、キューピーマヨ、ヨーグルト、イクラ GRILLED NAPA CABBAGE WITH APPLES, KEWPIE-YOGURT, AND SALMON ROE

お漬け物

自家製ぬかずけ 自家製白菜の漬け物 沢庵 漬け物盛り合わせ

HOUSE FERMENTED JAPANESE VEGETABLES
HOME-MADE NUKAZUKE
NAPA CABBAGE
TAKUAN
ASSORTMENT OF ALL THREE

煮物

Braised and simmered dishes.

ロールキャベツ STUFFED CABBAGE BRAISED IN DASHI

サバ味噌煮 MISO BRAISED SABA

その他の物 / 珍味 Unique dishes

あん肝 味噌エスカリバダ添え ANKIMO WITH MISO ESCALIVADA

揚げニンニク みそ FRIED GARLIC WITH MISO

タコのワサビ漬け りんご、アラベキーナオリーブ油 WASABI OCTOPUS WITH WASABI SPROUTS, GREEN APPLE AND ARBEQUINA OLIVE OIL

炒め枝豆 ニンニク、一味唐辛子 SAUTEED EDAMAME WITH GARLIC AND ICHIMI

ご飯もの/麺もの Rice and noodle dishes.

おにぎり

鮭

こんぶ

油みそ

ONIGIRI - RICE BALLS

- SALMON
- KOMBU
- ABURA-MISO

明太子スパゲッチー SPICY COD ROE SPAGHETTI

デザート

Desserts

胡麻のパナコッタ SESAME PANACOTTA

ワンカッププリン キャラメルグラニタ PURIN WITH BURNT CARAMEL GRANITE

チョコレートアイスクリームと味噌バナナキャラメル CHOCOLATE ICECREAM WITH MISO-BANANA CARAMEL