

# Seasonal Specials

- |   |   |
|---|---|
| 1) 胡麻豆腐 \$6<br>Homemade Sesame Tofu   | 16) ワカサギ天ぷら \$12<br>Pond Smelt Fish Tempura   |
| 2) 芝エビ \$12<br>Glass Shrimps  | 17) 雲子茶碗蒸し又 天ぷら \$15<br>Fish Milt Chawanmushi or Tempura                                  |
| 3) イカわた干し \$12<br>Dry Squid Guts  | 18) ふぐ白子 \$35<br>Puffer fish  |
| 4) タコおつまみ \$12<br>Slow-Cooked Octopus   | 19) 旬焼魚 \$15~<br>Seasonal Grilled Fish  |
| 5) 春野菜お浸しイクラかけ \$6<br>蟹入り \$15<br>Boiled Spring Vegetables with Salmon Roe.<br>Boiled spring vegetables with Crab | 20) カマス焼魚 \$35~<br>Grilled Barracuda  |
| 6) 稲庭うどん蟹パスタトリュフ風味 \$12<br>Crabmeat, Inaniwa Udon with Truffle Oil flavour  | 21) 伊勢エビ \$35<br>Japanese Lobster   |
| 7) のれそれワインポン酢 \$15<br>Noresore (Juvenile Conger Fish) serve with Ponzu Wine                                       | 22) 白魚、ワカメ、筍、蛤、旬魚鍋 \$35<br>Ice fish, Seaweed, Bamboo Shoots, Clam & Seasonal Fish Hot Pot |
| 8) お造り3点盛り \$22<br>3 kind of Sashimi  | 23) 鯛しゃぶ Small 小 \$35 Big 大 \$50<br>Yellowtail Hot Pot                                    |
| 9) お造り 鯛 \$20<br>Yellowtail Sashimi   | 24) 鮫鱈鍋 \$35<br>Monkfish Hot Pot  |
| 10) 中トロ \$55<br>Fatty tuna Sashimi  | <b>DESSERTS</b>   |
| 11) 大トロ \$80<br>Very Fatty Tuna Sashimi   | 25) 静岡直送マスクメロン \$18<br>Shizuoka Musk Melon  |
| 12) 筍田舎煮 \$15<br>Bamboo Shoots cooked with Sweet & Salty sauce  | 26) 四季のフルーツ \$20<br>Japanese Seasonal Fruits  |
| 13) 筍土佐煮 \$15<br>Bamboo Shoots cooked with Bonito   |   |
| 14) 蕪蒸し \$15<br>Grated Turnip steamed with Silky Egg White & Fish   |   |
| 15) 蛤酒蒸し \$20<br>Clam steamed with Sake   |   |