

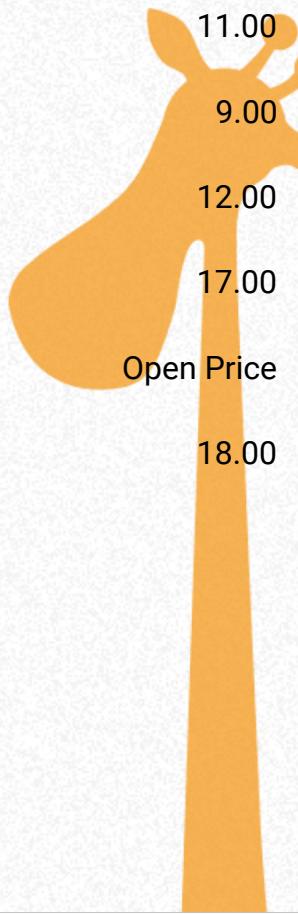
Set lunch

昼の定食

※各種定食には、御飯、味噌汁、ミニサラダ、小鉢、香の物が付きます。

※Every set lunch includes rice, miso soup, a mini salad, a kobachi (small dish) and Japanese pickles.

	£
ビーフステーキ おろしポン酢で	19.00
Beef steak with grated radish and house ponzu sauce	
牛すき焼き小鍋	19.00
Beef sukiyaki hot pot (Thinly sliced beef and vegetables cooked with soy sauce and sake)	
湯豆腐小鍋	11.00
Tofu and vegetables cooked in a paper pot	
ロース豚カツ 二種のソースで	10.00
Tonkatsu (Japanese – style deep fried pork cutlet)	
コーンフェッドチキンの唐揚げ エスニックソース	10.00
Corn fed chicken karaage with an ethnic sauce (Corn fed Japanese-style deep fried, floured chicken with an ethnic sauce)	
コーンフェッドチキン照り焼き	10.00
Corn fed chicken teriyaki	
サーモンの照り焼き	11.00
Salmon teriyaki	
鯖の塩焼き	9.00
Grilled mackerel	
天婦羅	12.00
Assorted tempura	
お刺身	17.00
Sashimi (sliced raw fish)	
日替わり定食	Open Price
Daily special	
お昼の寿司セット	18.00
Sushi set lunch 味噌汁、ミニサラダ、小鉢が付きます。 The sushi set lunch meal includes, miso soup, a mini salad and a kobachi (small dish)	



Grand menu

グランドメニュー

a-la-carte and salads

一品・サラダ

枝豆 ロックソルトで (V)	4.00
Edamame with rock salt (boiled, salted green soy beans)	
ピリ辛胡瓜 (V)	4.00
Marinated spicy cucumbers	
冷奴 (V)	5.00
Chilled tofu served with garnish and soy sauce	
いくらおろし	6.00
Salmon roe with grated Japanese radish and vinegar sauce	
自家製漬け物盛り合わせ (V)	6.00
Salmon roe with grated Japanese radish and vinegar sauce うざく	7.50
Grilled eel and cucumber in a soy-vinegar sauce	
鴨のロースト	8.50
Roasted duck with sweet soy sauce	
納豆とおくらのネバネバ和え (V)	5.00
Fermented soybeans and okra with Japanese yams	
ひじきのたいたん (V)	4.50
Hijiki seaweed, carrot and fried bean curd braised in a moderately sweet broth	
茄子の二色田楽 (V)	6.50
Grilled aubergine with red and white sweet miso	
自家製 和風チキン餃子 紫蘇おろしポン酢で	6.00
Homemade Japanese style chicken dumplings with a shiso leaf ponzu sauce	
コーンフェッドチキンの唐揚げ エスニックソースで	8.50
Karaage	
(Corn fed Japanese-style deep fried, floured chicken with an ethnic sauce)	
揚げ出し豆腐	5.50
Agedashi tofu	
茄子と餅の揚げ出し	7.00
Agedashi aubergine and rice cake	
豚の味噌煮 溫玉のつけ	8.50
Pork belly simmered in a sweet and savoury miso sauce, with sake and a Japanese onsen poached egg	
鴨と水菜のはりパリ葱サラダ ガーリックドレッシング	8.00
Roasted duck with mizuna leaf, mixed onion salad and a garlic dressing	
海藻サラダ ゆず胡椒ポン酢ドレッシング (V)	7.50
Seaweed salad with a yuzu and pepper ponzu dressing	

Sushi and Sashimi

寿司・刺身

本鮓刺身(6p)	13.00
Blue fin Tuna sashimi(6pcs)	
平政／ハマチ(6p) (仕入れにより)	11.00
Yellow tail sashimi(6pcs)	
鱈刺身(6pcs)	9.00
Sea bass sashimi(6pcs)	
サーモン刺身(6pcs)	8.00
Salmon sashimi(6pcs)	
刺身五種盛り合わせ	22.00
Assorrted sashimi 5 kinds	
刺身三種盛り合わせ	14.50
Assorrted sashimi 3 kinds	

Nigiri sushi 2 Pieces

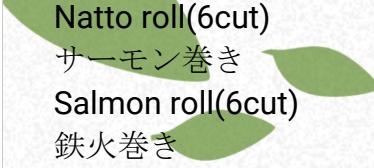
握りずし 2貫

本鮓	7.00
Blue fin Tuna nigiri	
平政／ハマチ (仕入れにより)	6.00
Yellow tail nigiri	
サーモン	4.50
Salmon nigiri	
鱈	5.00
Sea bass nigiri	
黒鯛	5.00
Sea Bream nigiri	
鰻	7.00
Grilled eel nigiri	
海老	4.50
Prawn nigiri	
いくら	7.00
Salmon roe gunkan	
コーニッシュクラブ	6.00
Cornish crab	

Sushi roll

巻き寿司

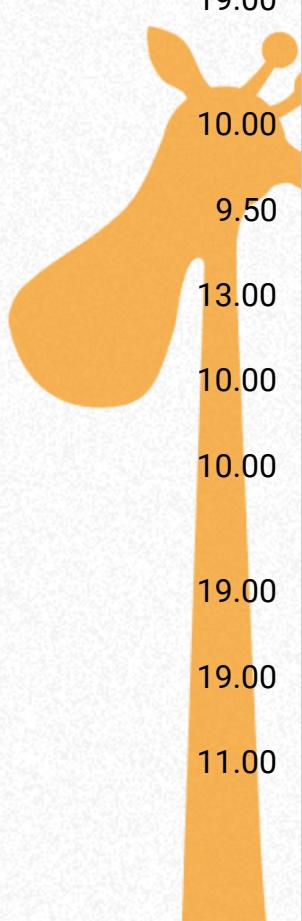
ソフトシェルクラブロール	9.00
Soft shell crab roll(4cut)	
海老天婦羅ロール	
Prawn tempura roll(8cut)	9.00



サーモンアボカドロール	8.50
Salmon & avocado roll(8cut)	
コーニッシュクラブアボカドロール	9.00
Cornish crab & avocado roll (California roll)(8cut)	
かっぱ巻き(V)	4.00
Cucumber roll(6cut)	
納豆巻き(V)	4.50
Natto roll(6cut)	
サーモン巻き	4.50
Salmon roll(6cut)	
鉄火巻き	6.00
Tuna roll(6cut)	
アボカド巻き(V)	4.00
Avocad roll(6cut)	

Hot food

ホットフード



ビーフステーキ おろしポン酢	16.00
Beef steak with oroshi ponzu (grated daikon radish and Japanese citrus sauce)	
コーンフェッドチキンの照り焼き	9.50
Corn fed chicken teriyaki	
銀だらの西京焼き	19.00
Black cod saikyouyaki (Flavoured with a mildly sweet saikyo miso paste)	
サーモンの照り焼き	
Salmon teriyaki	
鰯の塩焼き	9.50
Grilled mackerel	
天婦羅盛り合わせ	10.00
Assorted tempura	
野菜天婦羅盛り合わせ(V)	10.00
Assorted vegetable tempura	
ロース豚カツ おろしポン酢で	10.00
Tonkatsu (Pork loin tonkatsu with a ponzu sauce)	
牛すき焼き小鍋	19.00
Beef sukiyaki	
牛しゃぶしゃぶ小鍋	19.00
Beef shabu shabu	
湯豆腐小鍋(V)	11.00
Tofu and vegetables cooked in a paper pot	

Rice and Noodle

締めの一品

鮭とイクラの親子丼	13.00
Salmon sashimi and salmon roe donburi (rice topped with salmon sashimi and salmon roe)	
海鮮丼	17.00
Seafood donburi (rice topped with plenty of assorted fresh sashimi)	
鰻丼	18.00
Grilled eel donburi (rice topped with grilled eel with a sweet sauce)	
天丼	11.00
Tempura donburi (rice topped with seafood and vegetable tempura)	
かけうどん・そば(V)	8.50
Udon or soba noodles in a bonito broth	
山菜うどん そば(V)	11.00
Udon or soba noodles with Japanese spring mountain vegetable in a bonito broth	
天婦羅うどん・そば(V)	12.00
Udon or soba noodles in a bonito broth with prawn and vegetable tempura	
焼きおにぎり鮭茶漬け	8.50
Grilled salmon rice ball with a tea broth	
焼きおにぎり梅茶漬け	8.50
Grilled plum rice ball with a tea broth	
焼きおにぎりおかか茶漬け	9.00
Grilled bonito rice ball with a tea broth	
焼きおにぎり鰻茶漬け	11.00
Grilled eel rice ball with a tea broth	
御飯	2.50
Rice	3.00
味噌汁	
Miso soup	

Dessert

デザート

クランベリーと柚子のタルト	5.00
Cranberry and Yuzu(Japanese Citrus)Tarlet	
柚子チーズケーキ	5.00
Yuzu(Japanese Citrus)Cheese Cake	
マンゴーと柚子のムースバーケーキ	5.00
Mango and Yuzu Mousse Bar Cake	

チョコレートフォンデュ (アイス添え+£ 1.50)	5.00
Chocolate Fondue Cke (With Ice cream+ £ 1.50)	
デザート盛り合わせ	12.00
Assorted Dessert	
(Small portion of chef's dessert selection on one plate. You can choose one flavour of ice cream.)	
グリーンティーアイスクリーム	2.50
Green tea Ice cream	
黒ゴマアイスクリーム	2.50
Black sesame Ice cream	
わさびアイスクリーム	2.50
Wasabi Ice cream	

