

— デイナー —

# 和食庵

A LA CARTE MENU  
DINNER

記載の料金はすべて15%のサービス料・税金が含まれたお支払い金額です。  
食物によるアレルギーや食事制限のご要望は、予め係りにお申し付けください。  
写真はイメージです。季節・天候、仕入状況により料理内容、器等が変更になる場合がございます。

All prices include 15% service charge and consumption tax.  
Kindly inform our staff, if you are allergic to certain foods or observing dietary restrictions.  
The actual presentations may differ from what you see in the photos.  
Menu items are subject to change based on season and availability.

アレルギー特定原材料8品目および牛肉・豚肉・鶏肉を記載しております。  
Eight specified allergenic ingredients and beef, pork, chicken are listed in the menu.



- GF** グルテンフリー:小麦を使用しておりません。No wheat/ gluten used.  
**VF** ヴィーガンフレンドリー:動物性食品を使用しておりません。No animal-derived ingredients are used.  
**V** ベジタリアン:肉、魚介類を使用しておりません。No meat, fish, or poultry is used. May contain dairy product and eggs.

## 酒菜 Appetizer, Sashimi

四季の旬菜5種



5 Kinds of Seasonal Appetizer

¥2,500

江戸芯取菜のお浸し



SHINTORINA (Edo-Tokyo Vegetable)

1,000

酒の友三種

3 Kinds of Appetizer of the Day

1,500

もずく酢



Vinegared *Mozuku* Seaweed

900

鯛わた塩辛



Salted Sea Bream Guts

1,300

佐賀県産大豆「フクユタカ」の 寄せ豆腐



Tofu (Organic Soy Beans)

1,200

鮪のお造り



Sashimi of Tuna

3,600

お造り三種盛り合わせ



3 Kinds of Sashimi

4,100

## サラダ Salad



カラフル根菜と葉ものサラダ

～自家製西京味噌ドレッシング～

Fresh Salad



¥1,650



野菜のカリカリサラダ

Vegetable Salad

with Fried Garlic and Dried Baby Sardines



1,500

## 温菜 Hot Dish



彩り野菜のせいろ蒸し  
自家製西京味噌だれ、ヒマラヤ岩塩  
Steamed Vegetables



¥1,300

唐津自然薯の天麩羅 ～ささき農園より～



自然薯の皮を香ばしく焼き上げて、ヒマラヤ岩塩に和えた、料理長手作りの薯塩を添えて

Tempura of Japanese Yam

1,600

出し巻き玉子



Japanese Style Omelet

1,600

## 魚介料理 Fish Dish



天麩羅盛り合わせ

Assorted Tempura



¥2,600

野菜天麩羅

Vegetable Tempura



2,000

銀鱈味噌柚庵焼き



Grilled Sablefish Marinated with Miso and Soy Sauce

2,000

蟹茶碗蒸し



Steamed Egg Custard with Crab

1,700

## 肉料理 Meat Dish



黒毛和牛のすてーき (120g)  
香りタレ付き、柚子胡椒、ワサビ、岩塩  
Wagyu Beef Steak

¥8,000



鶏の照り焼き  
Teriyaki Chicken

2,500



1年熟成の柚子胡椒を纏わせた  
鶏の柚子薫り揚げ  
Fried Chicken Seasoned with Yuzu Pepper

2,500



黒豚の角煮  
Simmered Tender Pork Cube

2,600



## 麺類 Noodles



鴨そうめん ～滋賀県産近江鴨～  
Somen Noodles  
with Grilled Wild Duck (Hot)

¥2,500



新潟県長岡小島屋さんの 布海苔そば (冷 or 温)  
Buckwheat SOBA Noodles (Cold or Hot)



1,400

発祥元祖高岡屋の 氷見うどん (冷 or 温)  
Udon Noodles (Cold or Hot)



1,400

## 御飯物 Rice



おまかせ握り寿司(五貫)

Sushi (5 Pieces)



¥3,500

季節のせいろ御飯 ~筍~ 

Bamboo Shoot Rice

1,300

御飯・香の物・赤出汁 または 味噌汁 


Steamed Rice, Pickles, Red Miso Soup or Miso Soup with Organic Soybeans

1,000

御飯

Steamed Rice

450

有機大豆のお味噌汁 

Miso Soup with Organic Soybeans

600

## デザート Dessert

甘味と水菓子

Dessert of the Month



¥1,800

アイスクリーム

Ice Cream

バニラ・抹茶・黒蜜

Vanilla, Matcha Green Tea, or Brown Sugar



850

本日の果物

Today's Fruit

\*お尋ねください

\* Please ask for details

## グルテンフリーメニュー Gluten-Free Menu (GF)

※Kindly notify our staff in advance should you require gluten-free dishes.

魚の塩焼き GF Grilled Fish with Salt	切身	¥1,800～
佐賀県産大豆「フクユタカ」の 寄せ豆腐 GF Tofu (Organic Soy Beans)		1,200
鮪のお造り GF Sashimi of Tuna		3,600
お造り三種盛り合わせ GF 3 Kinds of Sashimi		4,100
カラフル根菜と葉ものサラダ ～自家製西京味噌ドレッシング～ GF	 	1,650
蒸し鶏のサラダ GF		1,800
彩り野菜のせいろ蒸し GF	 	1,300
鶏の塩焼き GF		2,500
黒毛和牛のすてーき (120g) GF 香りタレ付き、柚子胡椒、ワサビ、岩塩 Wagyu Beef Steak		8,000
おまかせ握り寿司(五貫) GF Sushi (5 Pieces)		3,500
御飯 GF Steamed Rice		450
有機大豆のお味噌汁 GF Miso Soup with Organic Soybeans		600
本日の果物 GF Today's Fruit		

\*お尋ねください  
\* Please ask for details

ヴィーガンフレンドリーメニュー

Vegan-Friendly Menu



※Kindly notify our staff in advance should you require vegan-friendly dishes.

佐賀県産大豆「フクユタカ」の 寄せ豆腐 V  ¥1,200  
Tofu (Organic Soy Beans)



カラフル根菜と葉ものサラダ V  1,650  
Fresh Salad

野菜のかりかりサラダ V  1,500  
Vegetable Salad with Fried Garlic and Lotus Root Chips

彩り野菜のせいろ蒸し V 1,300  
Steamed Vegetables

野菜天麩羅 V  2,000  
Vegetable Tempura

唐津自然薯の天麩羅 ～ささき農園より～ V  1,600  
自然薯の皮を香ばしく焼き上げて、ヒマラヤ岩塩に和えた、料理長手作りの薯塩を添えて  
Japanese Yam Tempura

新潟県長岡小島屋さんの 布海苔そば (冷 or 温) V   1,400  
Buckwheat SOBA Noodles (Cold or Hot)

発祥元祖高岡屋の 氷見うどん (冷 or 温) V  1,400  
Udon Noodles (Cold or Hot)

御飯 V 450  
Steamed Rice

有機大豆のお味噌汁 V 600  
Miso Soup with Organic Soybeans

本日の果物 V  
Today's Fruit

\*お尋ねください  
\* Please ask for details