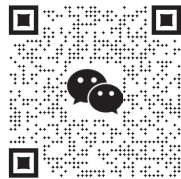




清用 微 信 扫 码



COURSE MENUS

コースメニュー

FESTIVE MENU

クリスマスメニュー

STARTERS

前菜

50

- ◆ BLACK KANPACHI CARPACCIO
かんぱちカルパッチョ
- ◆ SALMON & CUCUMBER ROLLS
サーモンキュウリ巻き
- ◆ LOBSTER TEMPURA
ロブスター天麩羅

MAIN COURSE

主菜

- ◆ DRY AGED SCOTTISH RIB EYE 200g
熟成スコティッシュリブアイ
- ◆ MAIN COURSE UPGRADE OPTIONS
主菜アップグレード
- ◆ MIYAZAKI GYU 100g +35
宮崎牛
- ◆ KOBE GYU 100g +80
神戸牛

KAEDE

楓

STARTERS

前菜

60

- ◆ ZENSAI 3 KINDS
前菜3種
- ◆ DOBIN MUSHI
土瓶蒸し
- ◆ SUSHI / SUSHI ROLLS
寿司巻物
- ◆ WAGYU DUMPLINGS
和牛餃子

MAIN COURSE

主菜

Please choose one from below

下記より一つお選びください

- ◆ SALMON TERIYAKI 200g
サーモン照り焼き
- ◆ ANGUS SIRLOIN 200g
アンガスサーロイン

DESSERTS

デザート

- ◆ MATCHA SOFT ICE CREAM
抹茶ソフトアイスクリーム

ROBATA

炉端焼き

THE ROBATA GRILL USES CHARCOAL DIRECTLY IMPORTED FROM JAPAN TO ENSURE A CONSTANT HEAT SOURCE.

当店の炉端焼きは備長産の炭を使用しております。

DRY AGED SCOTTISH RIB EYE	400g	35
熟成スコッチリブアイ	1kg	65
35 DAY DRY AGED SCOTCH RIBEYE. ALL MEATS SUPPLIED FROM FLOCK & HERD BUTCHERS IN PECKHAM RYE.		
KOBE GYU	100g	130
神戸牛	500g	550
AS AN OFFICIAL SUPPLIER OF KOBE GYU, ONLY A5 & A4 QUALITY IS USED.	1kg	1000
MIYAZAKI GYU	100g	71
宮崎牛		
ONLY A5 & A4 QUALITY USED.		
BLACK ANGUS	200g	SIRLOIN 33
アンガス牛	200g	FILLET 37
LAMB CHOPS	200g	28
ラムチョップ		
WELSH LAMB CHOPS SERVED WITH GARLIC CONFIT.		
SALMON TERIYAKI	200g	28
鮭の照り焼き		
SCOTTISH SALMON WITH TERIYAKI SAUCE.		
BLACK COD SAIKYO YAKI	200g	38
銀鱈の西京焼き		
MARINATED FOR 48 HOURS IN OUR SAIKYO MISO BLEND.		
YUZU BABY CHICKEN	200g	24
雛鳥柚子風味		
YUZU MARINATED BABY CHICKEN.		

STARTERS

一品料理

COLD DISHES 冷菜

EDAMAME / SPICY EDAMAME 5 / 6
枝豆 / スパイシー枝豆
Blanched soy beans with rock salt or spicy sauce

SEAWEED & TOFU SALAD 13
海藻 & 豆腐のサラダ
Nori, red tosaka, ogo nori, tororo konbu, wakame & tofu

ORGANIC SALAD 12
有機野菜のサラダ
Seasonal vegetables, plum & soy sauce dressing

KANPACHI CARPACCIO 15
かんぱちのカルパッチョ
Kanpachi, yuzu, soy sauce, pomegranate, truffle

WAGYU CARPACCIO 25
和牛のたたき
Wagyu, soy sauce, ginger, truffle

SCALLOP, CAVIAR & PONZU JELLY 17
帆立、キャビア & ポン酢ゼリー添え
Scallop, caviar, ponzu jelly, kinpun

SPICY TUNA TARTARE 18
スパイシー鮪のタルタル
Tuna, gochujang, pine nuts, burdock chips, red miso

INANIWA UDON WITH TEMPURA 28
稲庭うどん
Cold noodles, sauce, prawn & vegetable tempura

WARM DISHES 温菜

WAGYU DUMPLINGS 18
和牛餃子
Wagyu, truffles, soy sauce, rice vinegar

CRAB CROQUETTES 14
蟹クリームコロッケ
Crab, bechamel sauce, panko

CHICKEN YAKITORI 13
地鶏の焼き鳥
Chicken, teriyaki sauce, shichimi, sansho

CHICKEN KARAAGE 12
地鶏の唐揚げ
Chicken, soy sauce, potato starch

NASU DENGAKU 13
茄子田楽
Aubergine, miso

TEMPURA 16
天麩羅 ◆ PRAWN

◆ PRAWN & VEGETABLE 18

◆ LOBSTER 25

◆ VEGETABLE 14

SUKIYAKI 45
すき焼き ◆ MIYAZAKI GYU

◆ MUSHROOM & TOFU 19

SALMON ROE CHAWANMUSHI 12
いくら茶碗蒸し
Salmon roe, mushroom, bamboo shoot

DOBIN MUSHI 9
土瓶蒸し
Mushroom, prawn, bamboo shoot

SUSHI / SASHIMI

寿司 / 刺身

SASHIMI PLATTERS 刺身盛合せ	UME 梅 TUNA, MARBLED TUNA, WHITE FISH, SALMON	10 pieces	27
	TAKE 竹 RICH MARBLED TUNA, MARBLED TUNA, TUNA, SALMON, WHITE FISH	15 pieces	36
	MATSU 松 RICH MARBLED TUNA, MARBLED TUNA, TUNA, WHITE FISH, SALMON ROE, SCALLOPS	21 pieces	48
SUSHI PLATTERS 寿司盛合せ	8 PIECES MARBLED TUNA, TUNA, WHITE FISH, SALMON ROE, SALMON		32
	12 PIECES RICH MARBLED TUNA, MARBLED TUNA, TUNA, WHITE FISH, SEA URCHIN, SALMON ROE, WAGYU BEEF		50
SUSHI ROLLS 巻物	EEL & CUCUMBER ROLLS うなぎゅう巻き EEL, CUCUMBER, SESAME SEEDS, KINOMI MISO	6 pieces	10
	TOROTAKU ROLLS とろたく巻き RICH MARBLED TUNA, PICKLED WHITE RADISH	6 pieces	13
	SALMON AVOCADO ROLLS サーモンアボカド巻き SALMON, AVOCADO, YUZU MAYONNAISE	6 pieces	10
	SPIDER ROLLS スパイダー巻き SOFT SHELL CRAB	6 pieces	12
	SPICY PRAWN ROLLS 海老フライ巻き PANKO FRIED PRAWN, AVOCADO, SPICY MAYONNAISE	6 pieces	10
	NEGITORO ROLLS ねぎとろ巻き RICH MARBLED TUNA, SPRING ONIONS	6 pieces	12

TEPPAN YAKI

鉄板焼き

THE ROBATA COUNTER USES STATE OF THE ART CARBON LIGHTING TO ENSURE A CONSTANT HEAT SOURCE.

当店の鉄板焼きは最新のカーボンランプを使用しております。

KOBE GYU 神戸牛 AS AN OFFICIAL SUPPLIER OF KOBE GYU, ONLY A5 & A4 QUALITY IS USED.	100g	130
MIYAZAKI GYU 宮崎牛 ONLY A5 & A4 QUALITY USED.	100g	71
BLACK ANGUS アンガス牛	200g	SIRLOIN 33
	200g	FILLET 37
CHICKEN TERIYAKI 地鶏の照り焼き BREAST AND THIGH CUTS WITH TERIYAKI SAUCE.	200g	28
KING PRAWNS 大海老 AFRICAN KING PRAWNS WITH SOY SAUCE AND BUTTER.		34
LOBSTER ロブスター CANADIAN LOBSTER WITH SOY SAUCE.	HALF	32
	WHOLE	65
ASSORTED VEGETABLES 野菜炒め		18
FOIE GRAS フォアグラ FRENCH FOIE GRAS WITH KINOMI SAUCE.	100g	26
FRIED RICE 焼き飯	REGULAR	6
	CHICKEN	10
	PRAWN	10

COURSE MENUS

コースメニュー

AOI 葵

STARTERS

前菜

80

- ◆ ZENSAI 5 KINDS
前菜 5 種
- ◆ DOBIN MUSHI
土瓶蒸し
- ◆ SUSHI / SUSHI ROLLS
寿司 巻物
- ◆ LOBSTER TEMPURA
ロブスター 天婦羅

MAIN COURSE

主菜

Please choose one from below

下記より一つお選びください

- ◆ BLACK COD SAIKYO YAKI 200g
銀鱈 西京焼き
- ◆ ANGUS SIRLOIN 200g
アングス サーロイン
- ◆ MIYAZAKI GYU 100g
宮崎牛

DESSERTS

デザート

Please choose one from the desserts menu

デザートメニューより一つお選びください

The Aoi course is our signature tasting menu.

Designed for you to enjoy all our specialities in one sitting.

Please allow at least one hour to enjoy the set course.