

※ネタは日によって変更となる可能性があります。



にぎり盛合せ「順」じゅん

にぎり盛り合わせ 「順」じゅん[12貫]

Jyun Hand-Rolled Sushi Assortment
毎日綜合握寿司 順-JYUN-

¥4,800

にぎり盛り合わせ 「匠」たくみ[9貫]

Takumi Hand-Rolled Sushi Assortment
毎日綜合握寿司 匠-TAKUMI-

¥3,800

にぎり盛り合わせ 「千鳥」ちどり[8貫]

Chidori Hand-Rolled Sushi Assortment
毎日綜合握寿司 千鳥-CHIDORI-

¥2,800



大海老天重

Prawn Tempura Bento Box
大明蝦天婦羅飯

¥2,500



季節の 炊き込み御飯と 天ぷらの2段重

Tempura & Seasonal Broiled Rice Plate
季節雜煮飯和天婦羅定食

¥2,800



鰻重

Broiled Unagi Bento Box
鰻魚飯

¥3,800



USフィレ ステーキプレート

US Filler Steak Plate
US菲力牛排盤

¥2,000



神戸牛 ローストビーフ丼

Kobe Beef Roast Beef Rice Bowl
熟焼神戸牛丼

¥2,700



黒毛和牛ロース ステーキ100g御膳

Kuroge Wagyu Beef Tenderloin
Steak (100g) Plate
黒毛牛排100公克定食

¥4,200



モダンテラス 和牛ビーフカレー (サラダ付き)

Modern Terrace's Wagyu Beef Curry
(w/ Salad)
摩登特製和牛咖哩飯(附沙拉)

¥1,800



シーフード フリットカレー

Curry Topped with Fried Seafood
(w/ Salad)
炸海鮮咖哩飯(附沙拉)

¥1,800



だし巻きとハムの サンドイッチ& ソーセージココットの プレート

Japanese Rolled Omelet & Ham Sandwich &
Hakushu Sausage Platter
玉子焼&火腿三明治&
白州綜合香腸

¥1,800



比内地鶏の 親子丼

Hinai-Chicken Oyakodon
比内土雞親子丼

¥1,800



比内地鶏の 柚子塩風味の 親子丼

Hinai-Chicken
Yuzu Lemon Pepper Oyakodon
比内土雞風味親子丼

¥1,900



比内地鶏 もも一枚 ステーキ重

Hinai Chicken Thigh Steak
烤比内土雞雞腿肉排定食

¥2,800



黒毛和牛 肩ロース焼き肉重

Kuroge Wagyu Beef Shoulder Rice Bowl
黒毛和牛 烤肩肉蓋飯

¥1,800



黒毛和牛 牛カツ御膳

Kuro Wagyu Beef Cutlet Plate
黒毛和牛 炸牛排定食

¥2,200



松阪牛 すき焼き鍋膳

Matsusaka Beef Sukiyaki
松阪牛 壽喜燒定食

¥3,400



四川麻婆豆腐& 点心御膳

Sichuan Mapo Tofu &
Dim Sum Plate
四川麻婆豆腐&綜合點心定食

¥1,800



松花堂風 中華六宝御膳

Shokado Chinese Bento
松花堂風 中華六寶定食

¥2,400



フカヒレ あんかけそば

Shark Fin Soba Noodles
魚翅増麵

¥2,400



十勝ぶた丼

Tokachi Pork Rice Bowl
北海道十勝猪肉蓋飯

¥1,800



北海道標津 いくら丼

Hokkaido Shibetsu Salmon Roe Bowl
北海道標津鱈魚卵丼

¥2,200



根室海峡 彩り丼

Nemuro Kaikyo Colorful Seafood Bowl
根室海峡彩色丼

¥2,000



ESPMOSSO かき氷 [チョコレート・抹茶金時]

ESPMOSSO Shaved Ice
[Chocolate・Matcha]
雪花冰 [巧克力・抹茶金時口味]

¥1,200



パフェ アラモード

Parfait à la mode
季節水果聖代
※季節によりフルーツの内容が変更となります。

¥1,000



フルーツタルト

Seasonal Tart
季節水果塔

¥800

ショコラ テリーヌ

Chocolate Terrine
起司鮮奶油古典巧克力

¥700

当店の価格表示は税別となります。別途、サービス料10%頂戴いたします。/ Prices exclude tax and 10% service charge. / 本店価格一律不含税,另收10%服務費,謝謝

一品料理

小皿



京豆腐 七味薬味

三陸産生わかめと胡瓜の酢の物 _____ 600

Wakame Seaweed & Cucumber Marinade
醋腌三陸産生海帶和小黃瓜

京豆腐 七味薬味 _____ 600

Kyoto Tofu served with Seven Japanese Condiments
京豆腐 七色薬味

寿司屋のおつまみ「丸がり」 _____ 600

Sweet & Sour Ginger
整顆醋腌姜



四川風麻婆冷奴

蒸し鶏と北京ダックの棒棒鶏 _____ 680

Banban Chicken & Peking Duck
蒸雞和北京烤鴨的棒棒雞

四川風麻婆冷奴 _____ 680

Sichuan Mapo Tofu
四川風麻婆涼拌豆腐

いくら小鉢 _____ 800

Salmon Roe
刺身鮭魚卵



いくら小鉢

京都産生湯葉刺 _____ 1,200

Kyoto Yuba Tofu Sashimi
京都生豆腐皮

つまみ



寿司屋の3種玉子焼き

寿司屋の3種玉子焼き _____ 800

Three Types of Japanese Rolled Omelet
三種玉子焼

鰻巻玉子焼 _____ 980

Unagi Egg Omelette
玉子焼鰻魚捲



創作中華の4種点心

五目春巻[2本] _____ 680

Mix Spring Rolls [2]
什錦春捲 2支

創作中華の4種点心 _____ 980

Four Variety Dim Sum
4種點心



創作中華よだれ鶏

季節の青菜炒め _____ 980

Stir Fried Seasonal Greens
季節炒青菜

創作中華よだれ鶏 _____ 980

Yodare Chicken
口水雞



比内地鶏のおつまみ盛り合わせ[6種]

比内地鶏のおつまみ盛り合わせ[3種] _____ 1,000

Hinai Chicken Appetizer Platter
比内土雞酒釀綜合盤(小)

(スモークハム胸、きんかんスモーク、がっこチーズ)

比内地鶏のおつまみ盛り合わせ[6種] _____ 2,800

Hinai Chicken Appetizer Platter
比内土雞酒釀綜合盤(大)

(スモークハム胸、きんかんスモーク、がっこチーズ、日替わり など)



白州ソーセージの盛り合わせ

白州ソーセージの盛り合わせ _____ 1,500

Hakushu Sausage Platter
白州綜合香腸

戻り鰹のたたき 七色薬味生姜醤油 _____ 1,600

Seared Bonito w/ ginger soy
半烤鰹魚 付七味佐料生薑醬油



大海老と季節野菜天麩羅

大海老と季節野菜天麩羅 _____ 2,300

Large Prawn & Seasonal Veggie Tempura
季節野菜明蝦天婦羅

鯨ベーコン _____ 2,400

Kujira Whale Bacon
鯨魚培根

サラダ



黒毛和牛 タタキ彩り サラダ

大根と人参のサラダ[梅からしドレッシング] _____ 1,000

Daikon & Carrot Salad w/ spicy plum dressing
紅白蘿蔔沙拉 芥末梅子醬

黒毛和牛 タタキ彩り サラダ _____ 1,800

Kuro Wagyu Beef Tartare Salad
半烤黒毛和牛 彩色沙拉

肉のメニュー



黒毛和牛ロース昆布炙り

黒酢とバルサミコの黒胡麻酢豚 _____ 1,480

Black Vinegar & Balsamico Black Sesame Pork
黒紅雙醋咕啞肉

黒毛和牛ロース昆布炙り
～たたき風～ _____ 2,000

Seared Kuro Wagyu Beef & Kombu
昆布風半烤黒毛和牛



比内地鶏のたたき盛り合わせ

比内地鶏のたたき盛り合わせ _____ 1,500

Hinai-Chicken Tartare Platter
綜合比内土雞

比内地鶏の味噌漬け _____ 1,600

Hina-Chicken Cured in Miso
醃味噌比内土雞



北京ダック

比内地鶏の炭火焼(ネギマ3本) _____ 1,620

Hina-Chicken & Spring Onion Yakitori(3 skewers)
炭火串比内土雞(三支)

北京ダック _____ 2,400

Peking Duck
北京烤鴨



黒毛和牛ロースステーキ100g

松坂牛サーロイン西京焼 _____ 5,000

Matsusaka Beef Sirloln Japanese Grill
松阪牛沙朗 西京焼

黒毛和牛ロースステーキ100g _____ 4,200

Kuroge Wagyu Beef Tenderloin Steak (100g)
黒毛和牛牛排 100公克

魚のメニュー



刺身盛り合わせ「輝」かがやき

刺身盛り合わせ「宴」うたげ _____ 2,800

Utage Assorted Sashimi Platter
綜合生魚片 宴-UTAGE-

刺身盛り合わせ「輝」かがやき _____ 4,800

Kagayaki Assorted Sashimi Platter
綜合生魚片 輝-KAGAYAKI-



金目鯛の炙り 辛味大根ポン酢

金目鯛の炙り 辛味大根ポン酢 _____ 1,600

Seared Kinmedai w/ spicy daikon
蘿蔔泥柚子醋烤金目鯛

海老のチリソース煮 _____ 1,800

Chili Sauce Shrimp
干燒蝦仁



鰻蒲焼

鰻蒲焼 _____ 2,970

Unagi Kabayaki
烤鰻魚

鰻白焼 _____ 2,970

Grilled Unagi w/ Wasabi
清蒸烤鰻魚

ご飯もの



神戸牛 炙り肉寿司[3貫]

本生まぐろ 鉄火巻き _____ 1,000

Maguro Sushi Roll
黒鮪魚壽司捲

神戸牛 炙り肉寿司[3貫] _____ 1,500

Kobe Beef Sushi (3)
神戸牛 烤肉壽司 3貫



雲丹焼きおにぎり

黒毛和牛肉巻きおにぎり 赤出汁付き _____ 1,380

Kuro Wagyu Beef Rice Balls w/ red dashi
黒毛和牛飯糰 付赤味噌湯

雲丹焼きおにぎり _____ 800

Grilled Uni Rice Ball
海膽烤飯糰

うなぎ茶漬け _____ 1,500

Unagi Eel Chazuke Rice
鰻魚茶泡飯



うなぎ茶漬け

天ぷら茶漬け _____ 1,500

Tempura Chazuke Rice
天婦羅茶泡飯

当店の価格表示は税別となります。別途、サービス料10%頂戴いたします。
Prices exclude tax and 10% service charge. / 本店價格一律不含稅,另收10%服務費,謝謝



監修 山田チカラ

「熱海大月ホテル ラルーヌ」にて斎藤元志郎氏に師事しキャリアをスタートさせる。イタリアン、和食などを経験し、23歳の時スペインへ渡り、バルセロナ市内に自身の店を開店。「El Bulli」のフェラン・アドリア氏の下で1年半修業。帰国後の2002年に「旬香亭グリルメルカド」料理長を経験。2007年、創作料理「山田チカラ」を開店する傍ら、食文化プロデューサーとして様々な企業の料理を監修。



セビーチェ

WHAT'S CEVICHE ?

セビーチェとは、スパイシーな海鮮サラダのこと。

海老・タコ・帆立・白身魚などの魚介を斬新なハーブやレモンで風味よく仕上げています。

クラシック _____ 1,700

Classic Ceviche / 経典秘魯海鮮沙拉

ハーフサイズ 1/2 size 950

わさび _____ 2,000

Wasabi Ceviche / 南美洲風芥末海鮮沙拉

ハーフサイズ 1/2 size 1,200

雲丹とお出汁のフラン _____ 800

Uni Dashi Flan / 海膽頂級高湯茶碗蒸

鮭とば2種盛り _____ 500

Salmon Jerky / 2種干鮭魚

イカのガーリックオイルマリネ _____ 550

Garlic Squid Marinade / 大蒜油拌花枝

エイヒレの炙り 八幡屋の七味添え _____ 500

Charred Sting Ray / 烤鰼魚翅 附八幡屋的七味粉

タコとホタテのスモークのオイル漬け _____ 600

Classic Ceviche / 煙燻油淹章魚與干貝

タタミ干し 醤油焼き _____ 500

Soy Sauce Grilled Sardine / 疊干吻仔魚

ホタルイカ上干干し _____ 550

Dried Firefly Squid / 螢光烏賊一夜干

数の子のスモーク _____ 500

Smoked Herring Roe / 煙燻鯡魚卵

当店の価格表示は税別となります。別途、出前料金としてサービス料10%頂戴いたします。

Prices exclude tax and 10% service charge. / 本店價格一律不含稅,另收10%服務費,謝謝