

Charcoal-grill Chicken Skewers Course

いろいろ炭火焼 鶏串コース

¥8,800

Chicken Soup

鶏スープ

Simmered Bamboo Shoots and Wakame Seaweed

若竹煮

Deep Fried Young Ayu and Wild vegetables

稚鮎と山菜

Saku Carp Sashimi or Salt-Grilled River Fish

佐久鯉洗い 又は 川魚塩焼

*You may order both with additional 1,100yen.

両方お召し上がる際はプラス1,100円にて承ります。

— Charcoal-grill Dishes —

Skewered Chicken, Skewered Chicken Wings,
Skewered Chicken Meat Balls, Shiitake Mushroom

炭火焼

鶏串 鶏つくね串 手羽串 椎茸

HANAWASABI (Flower of the Japanese Horseradish)

marinated with soy sauce

花山葵しょうゆ漬け

Barley Rice with Grated Yam

Nameko Mushrooms Miso Soup Japanese Pickles

麦とろご飯 なめこ汁 香の物

*You may change Barley Rice with Grated Yam
to Seasonal ingredients-Gohan(Steamed rice with Bamboo Shoots)
with an additional 1,540yen.

※麦とろご飯はプラス1,540円にて竹の子ごはんに変更できます。

Sakura mochi

桜もち

If you have any FOOD ALLERGIES, please notify us.

A 10% service charge will be added to the tax-included charge listed above.

All the items on this menu are subject to change without notice.

Thank you for your understandings.

アレルギーをお持ちの方はお申し付けください。

すべての価格には消費税(10%)が含まれており、別途サービス料(10%)を承ります。

表記のメニューにつきましては、内容を変更する場合がございます。

Charcoal-grill Beef & Chicken Course

いりり炭火焼 牛鶏コース

¥11,000

Simmered Bamboo Shoots and Wakame Seaweed

若竹煮

Deep Fried Young Ayu and Wild vegetables

稚鮎と山菜

Saku Carp Sashimi or Salt-Grilled River Fish

*You may order both with additional 1,100yen.

佐久鯉洗い 又は 川魚塩焼

両方お召し上がる際はプラス1,100円にて承ります。

Tsumire and Wild vegetables Hot Pot

鶏つみれと春菜鍋

Charcoal-grill Dishes

Skewered Beef*, Skewered Chicken, Shiitake Mushroom,

*You may change rump to sirloin with an additional 1,100 yen.

炭火焼

牛串 鶏串 椎茸

※牛串のランプはプラス1,100円にてサーロインに変更できます。

HANAWASABI (Flower of the Japanese Horseradish)

marinated with soy sauce

花山葵しょうゆ漬

Barley Rice with Grated Yam

Nameko Mushrooms Miso Soup, Japanese Pickles

麦とろご飯 なめこ汁 香の物

*You may change Barley Rice with Grated Yam
to Seasonal ingredients-Gohan(Steamed rice with Bamboo Shoots)
with an additional 1,540yen.

※麦とろご飯はプラス1,540円にて竹の子ごはんに変更できます。

Sakura mochi

桜もち

If you have any FOOD ALLERGIES, please notify us.

A 10% service charge will be added to the tax-included charge listed above.

All the items on this menu are subject to change without notice.

Thank you for your understandings.

アレルギーをお持ちの方はお申し付けください。

すべての価格には消費税(10%)が含まれており、別途サービス料(10%)を承ります。

表記のメニューにつきましては、内容を変更する場合がございます。

Beef Course
いろり炭火焼 牛コース
¥14,300

Simmered Bamboo Shoots and Wakame Seaweed
若竹煮

Deep Fried Young Ayu and Wild vegetables
稚鮎と山菜

Saku Carp Sashimi or Salt-Grilled River Fish

*You may order both with additional 1,100yen.

佐久鯉洗い 又は 川魚塩焼

両方お召し上がる際はプラス1,100円にて承ります。

Tsumire and Wild vegetables Hot Pot
鶏つみれと春菜鍋

Charcoal-grill Premium Japanese Wagyu Beef
特選和牛サーロイン 炭火焼

Ootsuka ninjin Tempura(Carrot Tempura)

Seasonal Onion Salad

大塚にんじん天ぷら / 新玉ねぎサラダ

Barley Rice with Grated Yam
Nameko Mushrooms Miso Soup

Japanese Pickles

麦とろご飯 なめこ汁 香の物

*You may change Barley Rice with Grated Yam
to Seasonal ingredients-Gohan(Steamed rice with Bamboo Shoots)
with an additional 1,540yen.

※麦とろご飯はプラス1,540円にて竹の子ごはんに変更できます。

Sakura mochi
桜もち

If you have any FOOD ALLERGIES, please notify us.

A 10% service charge will be added to the tax-included charge listed above.

All the items on this menu are subject to change without notice.

Thank you for your understandings.

アレルギーをお持ちの方はお申し付けください。

すべての価格には消費税(10%)が含まれており、別途サービス料(10%)を承ります。

表記のメニューにつきましては、内容を変更する場合がございます。