



Kyuu Omakase Course \$129++
Kyuu Omakase All Upgrade Course \$179++

前菜 **Appetizer**

前菜三種盛り
3kinds of assorted appetizers

刺身盛り合わせ **Assorted Sashimi**

刺身七種盛り合わせ
Assorted 7 kinds of sashimi
Or
刺身九種盛り合わせ (+\$15)
Assorted 9 kinds of sashimi

温菜 **Cooked Dish**

自家製さつま揚げ おろし生姜あん
Homemade Satsumaage (Fish cake) with ginger radish sauce
キスの天ぷら 淡雪塩とすだち
Sand Borer Tempura with snow flake salt and sudachi lime
うなぎと枝豆の茶碗蒸し
Unagi and edamame Chawanmushi
大海老炭火焼き 和風トマトソース
Charcoal Grilled Big Prawn with Japanese tomato sauce
北海道産とうもろこし 醤油バター
Japanese sweet corn with butter and soysauce
近江和牛A4イチボ バルサミソース
Omi A4 Wagyu beef H-bone with balsamic sauce
Or
宮崎和牛A5サーロイン バルサミソース (+\$24)
Miyazaki A5 Wagyu beef Sirloin with balsamic sauce

ご飯 **Rice Dish**

こぼれいらが飯
Hokkaido Nanatsuboshi rice with overflowing salmon roe
Or
こぼれいくらトロうにご飯 (+\$29)
Hokkaido Nanatsuboshi rice with overflowing salmon roe tuna belly and sea urchin
青のり味噌汁
Miso soup with fresh nori seaweed

デザート **Dessert**

自家製アイス
Home made ice cream