



舞

美味しい食事とお酒が集う
心地よいおもてなしで
笑顔の華が舞う

プリップリで大粒な牡蠣を、
3種の味でお楽しみください。

牡蠣

Oyster

もみじおろしポン酢

いくら

レモン

ニュージーランド産

活牡蠣3種盛合せ

Oysters, an assortment of 3 preparation styles
生蠔3種拼盤

もみじおろしポン酢 いくら レモン

1,490円(税込1,639円)

活牡蠣
単品

◆もみじおろしポン酢

Grated white radish, chili and ponzu vinegar
七味粉蘿蔔泥與柚子醋

1個 1pc 1個 490円(税込539円)

◆いくら

Salmon roe / 鮭魚卵

1個 1pc 1個 560円(税込616円)

◆レモン

Lemon / 檸檬

1個 1pc 1個 490円(税込539円)

産地



活牡蠣の産地 ニュージーランド

ニュージーランドの雄大な自然は、恵まれた牡蠣の産地として世界的に知られています。栄養豊富な冷たい南側の海水が熱帯の南太平洋から来る暖流とぶつかるため、プランクトンが豊富で、牡蠣にとって最適な環境と言われています。さらに、国の指導により養殖環境、工場設備とその衛生面、検査基準が徹底されています。濃厚な旨みがあふれる牡蠣をご賞味下さい。

おすすめペアリング

カッセルロ・デル・ディアブロ ソーヴィニオン・ブラン

Casillero del diablo sauvignon blanc
紅魔鬼葡萄酒 長相思/蘇維翁白

ナリ 辛口

柑橘のさわやかな香りと果実の味わいが広がる
フレッシュな白ワイン

ボトル(750ml) Bottle(750ml) 瓶裝(750ml)

3,390円(税込3,729円)

ブドウ本来のアロマが豊富な品種で造られたワインは、芳香性が高く、少量の苦味や香りづけすることにより牡蠣の風味を引き立たせると言われています。ソーヴィニオン・ブランのレモンやグレープフルーツを思わせる香りが特徴の白ワインです。



貝わさび

Shellfish with wasabi
山葵貝肉

390円(税込429円)



こく旨 いかの塩辛

Salted Squid
美味魷魚鹽辛

390円(税込429円)



ヒマラヤ岩塩で 仕上げた枝豆

Edamame sprinkled with
Himalayan rock salt

喜馬拉雅岩鹽調味毛豆
460円(税込506円)



カロリー・アレルギー
情報はこちら！

*天候や季節により産地の変更や盛り合わせ内容が変わる場合がございます。*水揚げのない場合はご容赦ください。
*写真はイメージです。*実際の商品と写真の大きさは異なります。

人気の上州しゃもつくねの中に
モッツアレラチーズを入れ焼きました。
卵黄を絡めてお召し上がりください。

チーズがとろ〜り



卵黄付

はなの舞プレミアム チーズin上州しゃもつくね

Gamecock Meatball, containing Premium cheese,
and served with an egg yolk
HANANOMAI 頂級
起司内館上州門雞肉丸 附蛋黃

1本 1pc 1本 390円(税込429円)

軍鶏

Shamo



上州しゃも

「上州しゃも」

「上州しゃも」は、軍鶏(しゃも)の血を引き、ジュエリーで
弾力のある食感と旨味が特徴の当社オリジナルの地鶏です。
餌には群馬県産の「梅酢」と「桑の葉」を与えています。
ムネ肉には日常生活の疲労感の軽減に効果があるとされる
イミダゾールジペプチドが豊富に含まれております。



手造り上州しゃもつくね 4種盛合せ

Gamecock Meatballs, an assortment of 4 styles
上州門雞肉丸 4種拼盤

1,290円(税込1,419円)

手造り上州しゃもつくね串 単品

- ◆おろしポン酢 Grated white radish and ponzu vinegar / 蘿蔔泥與柚子醋
 - ◆サルサソース Salsa / 莎莎醬
 - ◆月見 Egg / 生蛋黃
- 1本 1pc 1本 各330円(税込363円)
-
- ◆タレ Sauce / 醬
 - ◆塩味 Salt / 鹽
- 1本 1pc 1本 各260円(税込286円)



ダブルしゃもの炭火焼き風

Charcoal-grilled Gamecock Chicken(Double Shamo)
炭烤風雙門雞

大 Large 大 1,490円(税込1,639円)

小 Small 小 1,190円(税込1,309円)

上州しゃも さつま鶏

ご一緒にどうぞ



ゆず胡椒



上州しゃも つくねピザ

Pizza, topped with
Gamecock meatballs
上州門雞肉丸披薩

890円(税込979円)



ザクッと きゅうり

Crunchy pickled cucumbers
青脆黃瓜

塩味 salty taste

390円(税込429円)



低温調理

豚タン使用

ネギ塩タンレモン

Salted Tongue and
Green Onions, with lemon
檸檬風味蔥鹽豚舌

490円(税込539円)



やみつき 長芋昆布

Addictive Chinese Yams
and salted kelp
難以抗拒的山藥昆布

390円(税込429円)

※天候や季節により産地の変更や盛り合わせ内容が変わる場合がございます。※水曜日の場合はご自慢ください。
※写真はイメージです。※実際の商品と写真の大きさは異なります。

刺身

Sashimi

新鮮な魚が届くまで。

鮮魚バイヤーが産地とタグを組んで、市場や産地より、よりすぐりの鮮魚をご提供いたします。



はなの舞流 3種の味変

岩塩 わさびごま 醤油

はなの舞刺身5種盛合せ

Hananomai sashimi 5 kinds assortment

花之舞5種生魚片拼盤

3貫 1,990円(税込2,189円)

2貫 1,590円(税込1,749円)

※盛合せの内容は変わります。詳しくは係りの者にお尋ねください。 ※写真は3貫盛です。



はなの舞流 3種の味変

岩塩 わさびごま 醤油

本日の刺身3種盛合せ

Today's special sashimi 3 kinds assortment

今日刺身3種拼盤

3貫 1,490円(税込1,639円)

※盛合せの内容は変わります。詳しくは係りの者にお尋ねください。

ヒマラヤ岩塩

Himalayan rock salt
喜馬拉雅山岩鹽

マグマ熱により熟成された紅塩は、通常の塩と比べて旨味の強い岩塩です。

わさびごま

(刺身用ごま)
Wasabi sesame
(sesame for sashimi)
芥末芝麻(生魚片芝麻)

風味豊かな「わさびごま」が、白身魚によく合います。

醤油

Soy sauce
醬油

厳選された刺身醤油を使用。濃厚な旨味の赤身魚に良く合います。

3種の味変

はなの舞流刺身の食べ方



低温調理

砂肝塩昆布

Chicken Gizzards,
with salted kelp
雞胗拌鹽昆布

460円
(税込506円)



どんぐりうずらの煮玉子

Boiled Acorn Quail Eggs
油椽實狀鴨蛋

460円
(税込506円)



炙りチーズで
美味しさUP!

もっちりソットクソットク

Sticky Sotteok Sotteok
Q彈韓式年糕香腸串

1本 290円
1pc 1本 (税込319円)

ゴロゴロにカットした鮮魚を生姜味噌で味付けしました。
 韓国のりや沢庵と一緒に召し上がりください。

海鮮ごろごろなめろう風
 ~色々な食べ方で~

Seafood Namero style
 (An array of Finely Cut Seafood)
 - served in various ways
 碎切海鮮刺身風~搭配各式吃法

690円(税込759円)



おいしい食べ方
 韓国のりに酢飯と鮮魚を
 クルッと巻いて召し上がれ。

鮮魚

Fish

韓国のり

酢飯

沢庵

わさび



まだら
**真蛸と大根の
 彩りカルパッチョ**
 Octopus with white radish
 in a colorful Carpaccio
 章鱼白蘿蔔繽紛薄切冷盤
 790円(税込869円)



馬刺し

馬刺しユッケ
 Horse meat ykhoe; a Korean dish of raw
 seasoned meat topped with an egg yolk
 生拌馬肉刺身
 690円(税込759円)



まぐろ
鮪と長芋のわさびカルパッチョ
 Tuna and Chinese Yam Carpaccio with wasabi
 山葵風味薄切生鮪魚和山藥
 790円(税込869円)



さば
炙り鯖
 Grilled vinegared mackerel
 炙焼醋漬鯖魚
 660円(税込726円)



馬刺し
 Horse meat sashimi
 馬肉刺身
 690円(税込759円)



**揚げ
 カシューナッツ**
 Fried cashew nuts
 炸腰果 鹽味
 460円
 (税込506円)



なすの浅漬け
 Whole eggplant
 asazuke pickle
 茄子的一本浅漬
 460円
 (税込506円)



板わさ
 Itawasa
 (fish paste)
 魚板佐芥末
 490円
 (税込539円)

*天候や季節により産地の変更や盛り合わせ内容が変わる場合がございます。*水揚げのない場合はご容赦ください。
 *写真はイメージです。*実際の商品と写真の大きさは異なります。

#食べるゼニッポン!

はなの舞は日本の水産業を応援します!

鳥取県産

境港産
紅ズワイガニ入りつみれと
豆富の熱々揚げ出し

Fish balls (containing red snow crab) and Tofu, deep-fried together and served hot
境港産松葉蟹油炸魚丸和熱騰騰的油炸豆腐淋高湯
紅ズワイの入ったお魚つみれと豆腐を揚げ出しにして、小鍋仕立てにいたしました。

490円(税込539円)



岡山県産

特撰喜平
生貯蔵酒

Special Kihei Namachozoshu
特撰喜平生貯蔵酒

【岡山県】平喜酒造
日本酒度: +14

ボトル(300ml)
Bottle (300ml) 瓶装 (300ml)

890円(税込979円)



長崎県産

五島灘産
島天いわしんぼう

Deep-fried Kamaboko (Iwashinbo),
The sardines are from Goto Nada island
五島灘産島天沙丁魚條

イワシ、アジを石臼で練り上げ
素材の味を活かしたかまぼこです。

490円(税込539円)



鹿児島県産

芋焼酎 はなの舞

Sweet potato shochu hananomai
红薯焼酒 花之舞

鹿児島県 25度

厳選した「黄金千貫」を原料とした、
やわらかな飲み口。
グラス Glass 杯装

490円(税込539円)

ボトル(500ml) Bottle (500ml) 瓶装 (500ml)

1,890円(税込2,079円)



芋作り名人 塗木師匠



高知県産

酔鯨
特別純米

Suigei, special junmaishu
酔鯨特別純米酒

【高知県】酔鯨酒造
日本酒度: +7

ボトル(180ml)
Bottle (180ml) 瓶装 (180ml)

860円(税込946円)



高知県産

九条ねぎドレッシング

高知産しらすと
九条ねぎの豆腐サラダ

Tofu Salad with Kochi whitebait
and Jujo green onions
高知産動物仔魚和九条葱の豆腐サラダ

レギュラー
Regular size 常規 790円(税込869円)

ハーフ
Half serving 半條 430円(税込473円)

※写真はレギュラーです。



Whitebait



京都府産

月桂冠
辛口生酒

Gekkeikan karakuchi namazake
月桂冠 辛口生酒

【京都府】月桂冠 株式会社
日本酒度: +5

フルーティーな香りが賢沢に
際立つ本格的な生酒。
ボトル(280ml)
Bottle (280ml) 瓶装 (280ml)

790円(税込869円)



日本海産

南蛮海老の唐揚げ

Deep-fried Nanban shrimp
日式南蠻蝦

極上の海老です。
是非とも味わってください。

590円(税込649円)



大雪の蔵 純米吟醸 生貯蔵酒

Taisetsunokura Junmaiginjo namachozoshu
大雪乃蔵 純米吟醸 生貯蔵酒

【北海道】大雪乃蔵
日本酒度:+2

ボトル(300ml) Bottle(300ml) 瓶装(300ml)
990円(税込1,089円)



北海道産



北海道産

噴火湾産 ホタテバター串

Butter-flavored Scallops from Funka Bay (Uchiura Bay), served on a skewer
噴火湾産 帆立貝奶油串

ホタテをさっと焼き甘タレとバターをのせました。

1本 1pc 1本 330円(税込363円)



ゲソ唐ポン酢

Deep-fried Squid Legs,
flavored with ponzu
油炸魷魚腳 柑橘醋風味

青森県産むらさきいかのゲソを竜田揚げにしました。
さっぱりおろしポン酢でお召し上がりください。

590円(税込649円)

青森県産



雪の松島 特別純米 生貯蔵酒

Yuki-No-Matsushima,
Special Junmai Namachozoshu
雪之松島 特別純米 生貯蔵酒

【宮城県】大和蔵酒造
日本酒度:+3

純米酒ならではのしっかりとした
味わいのある涼感生貯蔵酒です。

ボトル(300ml) Bottle(300ml) 瓶装(300ml)
860円(税込946円)



宮城県産



越乃梅里 特別純米

Koshino Bairi Special Junmai
越乃梅里特別純米清

【新潟県】DHC酒造
日本酒度:+3

フルーティーな香りと深いコクが
特徴的な純米酒です。
のどごしは軽く、飲み飽きしない
おすすめの本1本です。

ボトル(300ml) Bottle(300ml) 瓶装(300ml)

930円(税込1,023円)



新潟県産



愛知県産

のり塩小鰯スナック

Small Horse Mackerel,
flavored with salty seaweed. A great snack!

海苔鹽風味小竹英魚小吃
愛知県知多半島近海で漁獲した
唐揚げサイズに揃った
小鰯を使用しております。

490円(税込539円)



浦霞 生一本 特別純米

Urakasumi, undiluted special junmai
浦霞 生一本 特別純米

【宮城県】株式会社 佐浦

日本酒度:+1~+2

心地よい香りとしっかりとした
米の旨味、後味のキレが感じられる
バランスのとれた辛口の味わい。

ボトル(180ml) Bottle(180ml) 瓶装(180ml)
790円(税込869円)



宮城県産



酒肴

Appetizer

塩味のたれで
和えております
お好みで
レモンを搾って



低温調理 豚タン使用

ネギ塩タンレモン

Salted Tongue and Green Onions, with lemon
檸檬風味葱鹽豚舌

490円(税込539円)

卵黄と絡めて
お召し上がりください



低温調理 豚タン使用

薄切り豚タンの卵黄のせ

Thinly-sliced Par-boiled Tongue with
an egg yolk
薄切半生豚舌加蛋黄

590円(税込649円)

低温調理で
しっとり柔らかかに
仕上げました。



開発担当 浅田さん



砂肝塩昆布

Chicken Gizzards, with salted kelp
雞胗拌鹽昆布

460円(税込506円)



板わさ

Itawasa (fish paste)
魚板佐芥末

490円(税込539円)



南蛮海老のチリソース炒め

Stir-fried Shrimp, with Chile sauce
辣番茄醬炒南蠻蝦

690円(税込759円)



出汁香るごごろ蛸きゅうわさび

Octopus and Cucumber Pieces, flavored with wasabi and
trailing the aroma of a delicious soup stock
高湯風味 山葵涼拌章魚丁小黃瓜

590円(税込649円)



どんぐりうずらの煮玉子

Boiled Acorn Quail Eggs
滷橡實狀鶉雞蛋

460円(税込506円)



揚げカシューナッツ

Fried cashew nuts
炸腰果 鹽味

460円(税込506円)



アボカドとねぎとろの海苔まみれ

Avocado and Minced Tuna with Green Onions (negitoro),
topped with slivered seaweed
酪梨與鮪魚泥瀟海苔絲

590円(税込649円)



こく旨いかの塩辛

Salted Squid
美味魷魚鹽辛

390円(税込429円)



貝わさび

Shellfish with wasabi
山葵貝肉

390円(税込429円)

*天候や季節により産地の変更や盛り合わせ内容が変わる場合がございます。*水揚げのない場合はご容赦ください。
*写真はイメージです。*実際の商品と写真の大きさは異なります。

6種チーズのシーザーサラダドレッシング

生ハムのシーザーサラダ ～卓上削りたてチーズ仕上げ～

Caesar Salad, with uncured ham.
Shredded cheese is added on top
生火腿凱撒沙拉 起司於餐桌上完成

レギュラー
Regular size 常規 **890円(税込979円)**

ハーフ
Half serving 半條 **460円(税込506円)**
※写真はレギュラーです。



赤じそ和風ノンオイルドレッシング

はなの舞6種の海鮮サラダ

Fresh Seafood Salad: contains 6 different types of seafood
HANANOMAI 6種海鮮沙拉

レギュラー
Regular size 常規 **990円(税込1,089円)**

ハーフ
Half serving 半條 **530円(税込583円)**
※写真はレギュラーです。



九条ねぎドレッシングが
香りを引き立てます。

※しらすの水揚げ状況により
品切れになる場合がございます。

野菜

Salad



京都の伝統野菜を
ドレッシングにしました。
シャキシャキとした食感の
「九条ねぎ」に何度も試作を重ねた
オリジナル九条ねぎドレッシングが
良く合います。

九条ねぎドレッシング

高知産しらすと 九条ねぎの豆腐サラダ

Tofu Salad with Kochi whitebait and Kujo green onions
高知産魴仔魚和九条葱的豆腐沙拉

レギュラー
Regular size 常規 **790円(税込869円)**

ハーフ
Half serving 半條 **430円(税込473円)**
※写真はレギュラーです。



ヒマラヤ岩塩

マグマ熱により熟成された紅塩は、
通常の塩と比べて旨味の強い岩塩です。



ヒマラヤ岩塩で仕上げた枝豆

Edamame sprinkled with Himalayan rock salt
喜馬拉雅岩鹽調味毛豆

460円(税込506円)



冷やしトマトとオニオン

Tomato and Onion
番茄洋葱

460円(税込506円)



やみつき長芋昆布

Addictive Chinese Yams and salted kelp
難以抗拒的山藥昆布

390円(税込429円)



ザクッときゅうり

Crunchy pickled cucumbers
青脆黃瓜

塩味 salty taste
鹽味

梅昆布 plum&kelp flavor
甘梅昆布

各**390円(税込429円)**



なすの浅漬け

Whole eggplant asazuke pickle
茄子的一本浅漬

460円(税込506円)



アボカドユッケ

Avocado Yukhoe
韓式凉拌酪梨

490円(税込539円)

※天候や季節により産地の変更や盛り合わせ内容が変わる場合がございます。※水揚げのない場合はご容赦ください。
※写真はイメージです。※実際の商品と写真の大きさでは異なります。

焼物

Burned

脂が乗った
肉厚な
鯖ほっけです。

特大鯖ほっけ

Grilled extra-large atka mackerel
烤特大北海道線魚

一尾 Whole serving 1條 1,290円(税込1,419円)
ハーフ Half serving 半條 790円(税込869円)

※写真は一尾です。

食べごたえ抜群。

特大サイズ!



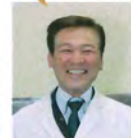
鶏モモ西京焼き

自社加工

Chicken Thigh,
served Saikyoyaki style
單片雞腿西京燒

790円(税込869円)

試行錯誤を
繰り返した
こだわりの味です



開発担当 浅田さん

仕上げています。

開発話
自社加工
仕入れから製造まで一括で



子持ちししゃも (樺太ししゃも)

Grilled shishamo smelt with roe
(Sakhalin shishamo)
帶卵柳葉魚

5尾 5pcs. 5條

490円(税込539円)



炙りエイヒレ

Grilled manta ray fin
烤鰻魚翅

590円(税込649円)

※天候や季節により産地の変更や盛り合わせ内容が変わる場合がございます。※水揚げのない場合はご容赦ください。
※写真はイメージです。※実際の商品と写真の大きさとは異なります。

串物

Kushi

上州しゃものむね肉を粗刻みし野菜と共に練り上げることで独特の食感とジューシーさが生まれます。

卵黄付

はなの舞プレミアム チーズin上州しゃもつくね

Gamecock Meatball, containing Premium cheese, and served with an egg yolk
HANANOMAI 頂級起司内館上州門鶏肉丸 附蛋黃

1本 1pc 1本 390円(税込429円)



手造り上州しゃもつくね 4種盛合せ

Gamecock Meatballs, an assortment of 4 styles
上州門鶏肉丸 4種拼盤

1,290円(税込1,419円)

- おろしポン酢
- 炙りチーズ
- サルサソース
- 月見

手造り上州しゃもつくね串 単品

- ◆おろしポン酢 Grated white radish and ponzu vinegar / 蘿蔔泥與柚子醋
- ◆サルサソース Salsa 莎莎醬
- ◆月見 Egg 生蛋黃

- ◆タレ Sauce 醬
- ◆塩味 Salt 鹽

1本 1pc 1本 各260円(税込286円)

1本 1pc 1本 各330円(税込363円)

串焼き5種盛合せ

Yakitori platter, an assortment of 5 styles
主廚推薦烤拼盤

タレ 塩味 990円(税込1,089円)

串焼き単品

- ◆鶏もも串 Chicken thigh skewer / 雞腿串
 - ◆鶏皮串 Chicken skin yakitori / 雞皮串
 - ◆ぼんじり串 Chicken tail meat yakitori / 雞尾串
 - ◆せせり串 Chicken neck skewer / 雞頸肉串
- [単品] 1本 1pc 1本 各190円(税込209円)

こだわりのタレ

吟味された大豆で作った昔ながらの仕込み醤油を使い、秘伝の手法で仕上げました。

天日旨塩

焼き鳥の旨味を最大限に引き出す為に開発したオリジナルブレンドの特別な焼き塩です。

ソーセージにトッポギを交互にはさんで「もっちり」仕上げました。

もっちり ソットクソットク

炙りチーズで美味しさUP!

Sticky Sotteok Sotteok

Q彈韓式年糕香腸串

1本 1pc 1本 290円(税込319円)

玉子

Egg

ひとつひとつ丁寧に焼き上げました。
ふわふわの食感に
出汁の風味がひろがります。

焼き立て



※ご注文いただいてから焼き上げます。
お時間を頂く場合がございますのでご了承ください。

自家製だし巻き玉子焼き

Original recipe tamagoyaki (Japanese omelette)

自家製玉子焼

760円(税込836円)

焼き立て



削りたての
チーズを卓上で
おかけします

※ご注文いただいてから焼き上げます。
お時間を頂く場合がございますのでご了承ください。

玉子焼きチーズ明太

Rolled Omelet, topped with spicy pollack roe and cheese

起司煎蛋 明太子

890円(税込979円)

焼き立て



※ご注文いただいてから焼き上げます。
お時間を頂く場合がございますのでご了承ください。

お出汁たっぷり玉子焼き

Omelet, served in soup stock

玉子焼浸高湯

890円(税込979円)

豆腐

こだわりの調理法
牛の希少部位フランケン(脇腹のお肉)を
圧力調理。濃口しょうゆと数種類の豆み
そをブレンドした、オリジナルのだしが肉
の味と脂の甘味を引き立たせます。



熱々牛すじ豆腐の煮込み

Stewed Beef Tendon and Tofu
熱騰騰的燉牛筋豆腐

590円(税込649円)



あさりの陶板蒸し

Grilled asari clam
烤蛤蜊

590円(税込649円)

熱々

Hot

ぶとんとんとは...
肩ロースの
あばら骨側にある肉で
1頭から約2kgとしか
とれない希少部位。
柔らかい肉質が特徴で、
数ある希少部位の中でも
特に人気がある部位です。

あふれるジューシーな
脂と肉の旨み。



ふわとろ食感の山芋陶板

Mashed Yams, served on a hot ceramic plate
□ 威 鬆 軟 陶 板 山 藥

760円(税込836円)

選べるソース

牛ざぶとんステーキ

トリュフソース truffle sauce 松露醬
OR
レモンソース Lemon sauce 檸檬醬
Chuck flap steak
翼板牛排

170g 1,890円(税込2,079円)

85g 990円(税込1,089円)



希少部位! 鶏せせりの炭火焼き風

Charcoal-grilled Chicken Necks. A rare menu item!
稀有部位! 炭烤雞脖子肉

大 Large / 大 1,090円(税込1,199円)

小 Small / 小 790円(税込869円)



いかたっぷりチヂミ

Korean seafood pancake with squid
韓式魷魚海鮮餅

790円(税込869円)



黒豚の一口餃子

Black pork gyoza
日式黑豚煎餃

鹿児島
県産
黒豚

10個 10pcs. 10個 590円(税込649円)

5個 5pcs. 5個 320円(税込352円)



カマンベールチーズの 蜂蜜オープン焼き

Camembert Cheese, oven-baked with honey
爐烤蜂蜜卡芒貝爾起司

690円(税込759円)



国産牛ホルモン鉄板炒め

Domestic Beef Organs, stir-grilled on an iron plate
國產牛內臟鐵板燒

790円(税込869円)



ソーセージとジャガイモの チーズ焼き

Baked Sausages and Potatoes, with cheese
起司烤香腸馬鈴薯

890円(税込979円)

※天候や季節により産地の変更や盛り合わせ内容が変わる場合がございます。※水揚げのない場合はご容赦ください。
※写真はイメージです。※実際の商品と写真の大きさは異なります。

揚げ物

Fried



クセになる神スパイスが決め手!



金賞受賞の手羽先唐揚げ

Deep-fried spicy chicken wings
炸雞翅

1本 1pc 1本 170円(税込187円)



淡路島藻塩使用 旨塩からあげ

Chicken kara-age
日式炸雞

4個 4pcs. 4個 760円(税込836円)

当店の揚げ物は「吸油が少ないフライオイル使用」ヘルシーオフ製法だから、一般的なサラダ油と比べ吸油量低減! ヘルシーオフ製法は揚げ物の吸油量を抑える日清オイログループ独自の製法です(特許6109136号)



*写真はのり塩です。

ポテトフライ

Fried potatoes / 土豆薯條

塩味 salty taste
鹽味

レギュラー Regular size 常規 560円(税込616円)

ハーフ Half serving 半條 290円(税込319円)

のり塩 seaweed and salt
海苔鹽風味

560円(税込616円)



大きな牛肉コロケのチーズオープン焼き

Beef Croquette, topped with baked cheese
烤起司牛肉可樂餅

590円(税込649円)



青森県産 ゲソ唐ポン酢

Deep-fried Squid Legs, flavored with ponzu
油炸魷魚腳 柑橘醋風味

590円(税込649円)



日本海産 南蛮海老の唐揚げ

Deep-fried Nanban shrimp
日式南蠻蝦

590円(税込649円)



鶏なんこつ唐揚げ

Fried chicken cartilage
酥脆油炸雞軟骨

レギュラー Regular size 常規 560円(税込616円)

ハーフ Half serving 半條 290円(税込319円)



さくさくごぼうの唐揚げ

Crispy Deep-fried Burdock
酥脆炸牛蒡

460円(税込506円)



揚げたこ焼き

Takoyaki
章魚丸子

5個 5pcs. 5個 590円(税込649円)



カマンベールチーズ天ぷら

Tempura of camembert cheese
卡芒貝爾起司天婦羅

590円(税込649円)

*天候や季節により産地の変更や盛り合わせ内容が変わる場合がございます。*水揚げのない場合はご容赦ください。
*写真はイメージです。*実際の商品と写真の大きさは異なります。

寿司

Sushi

お好きな巻き寿司を
一人で食べても
みんなでシェアしても。

うな玉巻き

トロタク巻き

エビマヨ巻き

ねぎとろ巻き

ねぎとろ巻き

Hand-rolled Sushi,
contains tuna and green onion
鯖魚泥壽司捲

トロタク巻き

Hand-rolled Sushi,
contains fatty tuna and
pickled yellow radish
鯖魚泥蘿蔔乾司捲

うな玉巻き

Hand-rolled Sushi,
contains eel and rolled omelet
鰻魚蛋壽司捲

エビマヨ巻き

Hand-rolled Sushi,
contains shrimp and mayonnaise
美乃滋蝦壽司捲

各390円(税込429円)

おこさまメニュー



「じぶんでおすしを/
つくっちゃおう!」

ドリンク・おもちゃ付き!

おすしやさんセット

サーモン・海老・玉子・ねぎとろ・
ツナマヨ・ジュース・おもちゃ付

Kid's rice ball combo
兒童飯糰套餐

690円(税込759円)

ドリンクがついております。
下記のおこさまドリンクより
お選びください。

おこさまドリンク Kids' drinks 兒童特飲 単品各100円(税込110円)

・中国茶 中国産烏龍茶葉使用。
Chinese Oolong tea
中國產烏龍茶

・ジンジャー
エール
Ginger ale
薑汁汽水

・コカ・コーラ
Cola
可樂

・カルピス
ウォーター
Calpis water
可爾必思水語

・オレンジ
Orange juice
橙汁



チーズをごま油風味のピリ辛ご飯で
巻いた韓国式海苔巻きです!

チーズキンパ

Cheese kimbap
起司韓式飯捲

890円(税込979円)

食事

Meal

人気の上州しゃもつくねを
たっぷり使用したピザです。



上州しゃもつくねピザ
Pizza, topped with Gamecock meatballs
上州門鶏肉丸披薩
890円(税込979円)



香ばしく焼き上げたおにぎりに
パルミジャーノ・レッジャーノを
たっぷり削りました。
独り占めしたくなる美味しさです。

焼きおにぎりチーズ玉子のせ

Grilled Rice Balls with cheese and egg
起司玉子焼飯糰

290円(税込319円)



もちっとした食感が
大人気の和風ピザ。

もち明太ピザ

Pizza, topped with rice cake(mochi) and spicy Pollock Roe (mentaiko)
麻糬明太子披薩

790円(税込869円)



食欲をそそる香り!

ガーリックチャーハン

Garlic chicken fried rice
蒜蓉雞炒飯

590円(税込649円)



もちりとした太麺に
特製ソースが
よくなります!

もちもち太麺焼きそば

Yakisoba
日式炒麵

590円(税込649円)



ピリ辛&クリーミー!

濃厚クリーミー明太うどん

Mentaiko udon noodles
明太子烏冬面

690円(税込759円)

ご飯セット(ご飯・味噌汁・漬物)

Rice set (rice, miso soup, pickles)
白飯套餐(白飯、味噌湯、漬物)

普通盛り

normal serving 一般

330円(税込363円)

大盛り

large serving 大碗

430円(税込473円)

小盛り

small serving 小碗

290円(税込319円)

甘味

Dessert

ソースがこぼれて美味しい濃厚ティラミス風デザート



「フィルムを外すと!



あふれるソースのティラミス風ミニケーキ

Mini cake, with lots of tiramisu sauce
迷你蛋糕 香濃四溢提拉米蘇

590円(税込649円)



アルフォンソマンゴーを使用したロールケーキの上にふんわりレアチーズクリームをのせました。

ミニロールケーキ焦がしレアチーズクリーム

Mini Roll-cakes topped with grilled rare cheese cream
迷你蛋糕 上面烤稀有起司奶油

490円(税込539円)



チョコとバニラのクラシッククレープ

Classic chocolate and vanilla crepe
經典巧克力和香草可麗餅

590円(税込649円)



厚切りミニトーストにバニラアイスとはちみつをたっぷりかけました。ペのデザートにちょうど良い独り占めサイズ♪

はちみつバニラトースト

Honey vanilla toast
蜂蜜香草吐司

690円(税込759円)



バニラアイス

Vanilla ice cream
香草冰激凌

抹茶アイス

Green Tea Ice Cream
抹茶冰淇淋

各390円(税込429円)

※写真は抹茶アイスです。