

“RICE PASTA” 米粉パスタ

ふんわりとした食感とコクのある味わいが特徴の
【米粉】を使用したオリジナルパスタ。
お食事の締めくくりに心地よい余韻をお届けします。
是非ご賞味ください。

	120g / 180g
シラスのペペロンチーノ	1,100/1,400
Whitebait Peperoncino Spaghetti	
魚介のラグーパスタ	1,300/1,600
Seafood Ragu Pasta	
炙り鶏ハムの胡麻ダレ和パスタ	1,300/1,600
Seared Chicken Ham Sesame Sauce Japanese Style Pasta	

GRILL

焼き物

本日のカマの塩焼き	1,300
Today's Salt-Grilled, Collar of a Fish	
鮭ハラスの塩焼き	1,350
Salt-Grilled Salmon Belly	
銘柄鶏の塩焼き	1,500
Salt-Grilled Brand Chicken	
黒毛和牛のステーキ	2,800
Japanese Black Beef Steak	
お米を詰めたうずらのロースト	2,500
Roasted Quail, Stuffed with Rice	

DEEP FRIED

揚げ物

天婦羅盛り合わせ	1,900
Assorted Tempuras	

APPETIZER

前菜

高ようじサラダ	1,200
Takayoji Salad	
ほうれん草の胡麻和え	800
Spinach with Sesame Dressing	
季節のカプレーゼ	900
Seasonal Caprese	
香の物の盛り合わせ	800
Assorted Pickles	

SASHIMI

刺身・海鮮

生牡蠣	1pc/800~
Fresh Oyster	
平目の昆布締め	1,500
Flatfish Cured with Kombu	
鮮魚のタルタル	1,300
Fresh Fish Tartar	
刺身盛り合わせ	2,200
“究極といわれる津本式にて血抜きした熟成魚です”	
Assorted Sashimi	

WARM DISH

温物

鮪の煮おろし	1,500
Boiled and Grated Tuna	
チキン南蛮	1,200
Marinated Fried-Chicken with Tartar Sauce	
揚げ出し豆腐	800
Deep-Fried Tofu	

DESSERT

甘味

旬の果物の大福	1個/700
Daifuku of Seasonal Fruits	
ナッツとレーズンの最中アイス	700
Monaca Ice Cream with Nuts and Raisins	
蕎麦茶のブランマンジェ	800
オリーブオイルとゲランドの塩	
Buckwheat Tea Blancmange, Olive Oil and Sel de Guerande	
自家製チョコレートケーキ	900
エスプレッソソース	
Homemade Chocolate Cake, Espresso Sauce	



TAKAYOJI



アレルギー情報

※当店では多くの商品を扱っているため、また共通の器具や設備を使用しているため、意図せず他の食材が混入や付着する場合があります。
※お客様からのお問い合わせには可能な限りお答えいたしますが、上記の事由によりご提供時の状態を保証する物ではございません。特に重篤な症状の方や過敏な方は、お医者様にご相談の上、最終的にはお客様ご自身でご判断をお願いいたします。

上記はすべて税込表示料金です。

ディナータイムはシートチャージとしてお1人様 ¥500 頂戴いたします。

All prices include tax.

There is 500 yen per person cover charge added to your bill during dinner time.