



若鶏ロースト
wakadori-roast/わかどりろーすと
¥3,300 + 消費税
鮮度抜群の若鶏を
絶妙な塩加減で
シンプルに仕上げました。



和豚しゃぶしゃぶ
wabuta-shabushabu/わぶたしゃぶしゃぶ
¥4,400 + 消費税
上質な高級和豚を
謹製ポン酢でさっぱり
めしあがれ！



肉団子の黒酢餡
nikudango-kurozuan/にくだんこのくろずあん
¥4,400 + 消費税
おなじみ中華の
人気メニューを
季節和風にアレンジ。



若鶏唐揚
wakadori-karaage/わかどりからあげ
¥3,300 + 消費税
定番メニューも
大変身！
辛さあとひく美味しさです。



和風ローストポーク
wafu-roast-pork/わふうろーすとぽーく
¥3,300 + 消費税
自家製ローストポークは
どこか懐かしく
ほっとする味わいが魅力。



和牛しゃぶしゃぶ
wagyu-shabushabu/わぎゅうしゃぶしゃぶ
¥5,500 + 消費税
高級和牛ならではの柔らかか食感！
ジューシーな味わいを
さっぱりポン酢で。



鴨団子の串
kadango-no-kushi/かもだんこのくし
¥4,400 + 消費税
鴨と葱の組み合わせは
おすみつきの美味しさです。
季節野菜と一緒に。



スパイシーチキン
spicy-chikin/すぱいしーちぎん
¥4,400 + 消費税
独自配合の香辛料と
ジューシーチキンは
ビールのおともに最適です。



コールドミート
cold-meat/こーどみーと
¥6,600 + 消費税
つつい手が出る
お肉メニューのアラカルト。



和牛ロースト
wagyu-roast/わぎゅうろーすと
¥5,500 + 消費税
厳選和牛を独自製法で。
柔らかかジューシーに仕上げました。
大人気和風のローストビーフ！



熟成生ハムとチーズ盛
jukazei-namamono-cheese/じゅくせいなまはむとちーず
¥6,600 + 消費税
40ヶ月以上熟成された
極上の生ハムとチーズで
ワインもひときわ美味しさアップ。



海老アーモンドフリット
ebi-almond/えびあーもんどふりっと
¥5,500 + 消費税
香ばしいアーモンドの香りと
プリプリとした海老の食感。
レモンを搾ってどうぞ！



サーモンカルパッチョ
salmon-carpaccio/さーもんかるぱっちょ
¥3,300 + 消費税
鮮度抜群の
とろけるサーモン
さっぱりカルパッチョ。



白身魚のカルパッチョ
shiromi-carpaccio/しろみさかなのかるぱっちょ
¥6,600 + 消費税
旬の白身を昆布でメに。
技ありの
和風カルパッチョ。



蟹クリームコロッケ
cream-croquette/かにくりーむころっけ
¥4,400 + 消費税
さくさく衣の
クリーミーなコロッケは
女性にも人気です。



海老フライ
ebi-fry/えびふらい
¥4,400 + 消費税
サクサクプリプリ食感の
定番メニューは
少し懐かしいご馳走感。

ご飯代わりになるメニュー



手毬寿司
temari-sushi / てまりすし
¥5,500 + 消費税
大人気の手毬寿司は
本格懐石でこだわりの逸品。
可愛く美味しく一番のお薦め。



彩り手毬天むす
temari-tenmusu / てまりてんむす
¥3,300 + 消費税
海苔の風味がたまらない
食感も見た目も楽しい
人気メニュー！



桜肉手毬寿司
sakuraniku-temari-sushi / さくらにくてまりすし
¥6,600 + 消費税
高タンパク 低カロリー ミネラル豊富
桜肉は融点が低く
口の中で広がる脂の旨みが魅力。



虎ふぐ手毬寿司
torafugu-temari-sushi / とらふぐてまりすし
¥9,900 + 消費税
和の職人ならではの
すりガラスのような薄造り
スペシャルな一品です。



特上にぎり寿司
tokujou-sushi / とくじょうにぎりすし
¥9,900 + 消費税
吟味を重ねてこだわり抜いた
新鮮なネタ。
本物の寿司をどうぞ。



上にぎり寿司
jou-nigiri-sushi / じょうにぎりすし
¥6,600 + 消費税
目量はまぐろだけではありません。
鮮度抜群の
高級ネタのアラカルト。



華宮寿司 サーモン&いくら
hanahako-sushi / はなはこすし
¥8,800 + 消費税
とろけるサーモンと
おしみなく盛ったいくらが
とっっても豪華。



華宮寿司 五目ちらし
hanahako-sushi / はなはこすし
¥6,600 + 消費税
小さな宮寿司に
本格五目ちらしを完結。
優しい甘さと酢加減が秀逸。



華宮寿司 生湯葉&真身鮭
hanahako-sushi / はなはこすし
¥6,600 + 消費税
とろける生湯葉を
特製の卵だれと
わさびの香りでいただきます。



華宮寿司 ローストポーク
hanahako-sushi / はなはこすし
¥5,500 + 消費税
自家製和風ローストポークと
チーズのハーモニー。
新感覚のボリューム！



華宮寿司 アラカルト
hanahako-sushi / はなはこすし
¥6,600 + 消費税
当店オリジナル華宮寿司。
色々食べれる
嬉しいアラカルト。



サンドイッチ
sandwich / さんどいっち
¥3,300 + 消費税
定番メニューは
人気の献立だけをチョイス。
おさえのひと品。



和風カナッペ
wafu-canape / わふうかなっぺ
¥3,300 + 消費税
目移りしてしまうほど彩り豊か。
以外な組み合わせも
美味しさの秘密です。



五目ちらし
gomoku-chirashi / ごもくちらし
¥6,600 + 消費税
どこか懐かしい
昔ながらのちらし寿司は
特に女性に人気です。

お野菜のメニューやデザート&軽食



和風カポナータ

wafu-caponata/わふうかぼな一た
¥ 5,500 + 消費税
 特製和風たれがたっぷり染み込んだ洋風のおでん。野菜が大好きな方に。



アボカドの山かけ

abokado-no-yamakake/あぼかどのやまかけ
¥ 3,300 + 消費税
 アボカドの美味しさ再発見。日本人が大好きなお味です。



皮付ポテト

kawatuki-potato/かわつきぼてと
¥ 2,200 + 消費税
 食べ応え十分な皮付きポテトです。



生麩と茄子の彩田楽

irodori-dengaku/なまふとなずのいろどりでんがく
¥ 4,400 + 消費税
 手間ひまかけてじっくり練り上げた特製味噌が決め手です。



カプレーゼ

caprese/かぶれーゼ
¥ 4,400 + 消費税
 モッツァレラチーズとトマトの美しいコントラスト！テーブル華やく人気メニュー。



カステラ卵&のし鳥

jukazei-nanbanu-cheese/じゅくせいなまはむとちーず
¥ 3,300 + 消費税
 プチフルのように可愛らしく優しいお味のオードブル。



アンチョビポテト

anchovy-potato/かわつきぼてと
¥ 2,750 + 消費税
 アンチョビの塩加減がお酒誘う止まらない美味しさ。



お新香&枝豆

oshinko & edamame/おしんこあんどえだまめ
¥ 3,300 + 消費税
 日本ならではの箸休めは心もほっとします。外国のゲストにも人気です。



季節野菜のサラダ

kisetuyasai-no-sarada/きせつやさいのさらだ
¥ 2,750 + 消費税
 美しい和の彩りを特製ドレッシングで食べるご馳走サラダ。



和牛ローストサラダ

wagyuu-roast-sarada/わぎゅうろーすとさらだ
¥ 4,400 + 消費税
 大好評の和牛ローストと彩り野菜のミックスメニュー。お手頃価格で豪華版！



季節果物の白衣

kisetu-no-shingoromo/きせつくだものしろころも
¥ 5,500 + 消費税
 クリーミーな特製白衣でいただく旬の果物。和風デザートの新定番！



季節のフルーツ

kisetu-no-fruits/きせつのみるーつ
¥ 5,500 + 消費税
 旬のフルーツは取り分け易い。カップに盛り込みました。



季節野菜の葛箱

kisetsuyasai-no-kuwan/きせつやさいのくわん
¥ 500 + 消費税 ※1個あたり
 さっぱりとした季節野菜を濃厚出汁で寄せました。ハツとする美味しさ。



雲丹のフラン

uni-no-fran/うにのふらん
¥ 800 + 消費税 ※1個あたり
 新鮮な雲丹を贅沢に超高級レストランの献立をケータリングでも。



とまとの茶碗蒸し

tomato-no-chawanmushi/とまとのちゃわんむし
¥ 500 + 消費税 ※1個あたり
 新感覚の茶碗蒸しは相性抜群のバジルの香りでめしあがれ。



おまかせスイーツ

omakase-cup-cake/おまかせかつぷけーき
¥ 300 + 消費税 ※1個あたり
 種類は季節ごとのおまかせ調整。ケータリングにもお弁当のデザートにもご利用可能。