



ひつまぶし

薬味・出汁・吸い物・香の物付

名物

HITSUMABUSHI (Signature)

Chopped up Eel served with Condiments, Broth, Soup and Pickles L 50 | M 37

ひつまぶしのお召し上がり方

How to Eat Hitsumabushi the Traditional Style

Please use the shamoji (scoop) to divide unagi rice into 4 portions. Use the empty bowl to taste each portion.

- | | | | |
|--|---|--|---|
| 1 膳目はそのままうなぎの味を。。
Enjoy as it is without adding anything. | 2 膳目は薬味を加えて。。
Add some of the condiments (Spring Onion, Wasabi and Nori) to your liking and enjoy. | 3 膳目はお茶漬けに。。
Make Ochazuke (rice with soup) with the condiments and Dashi broth from the small pitcher. | 4 最後はお好みお召し上がり方でどうぞ。
Eat it any way you like – whether it's one of the three versions you have just tried or something altogether different if you prefer! |
|--|---|--|---|

お好みで高知県産実山椒を添えてお召し上がりください。

Please feel free to use the Mi Sansho specially from Kochi that we have provided.



④



①

定食



⑥

11. お子様天ぷらセット 10
かつば巻。ゼリー。ジュース(アップル/オレンジ) 10
10. 海老天丼 28
天ぷら卵。小鉢。吸い物。香の物付
9. 野菜天丼 20
小鉢。吸い物。香の物付。天ぷら卵添え+2
8. 天丼 28
天ぷら卵。小鉢。吸い物。香の物付
7. 和牛丼 35
温泉卵。小鉢。吸い物。香の物付
6. ちらし寿司 29
小鉢。吸い物。香の物付。雲丹添え+15 中トロ添え+12
5. うにく丼 55
小鉢。吸い物。香の物付



⑧

1. うな重 上 48
小鉢。吸い物。香の物付
2. うな丼 並 35 小 26
小鉢。吸い物。香の物付
3. 長焼き(白焼き/蒲焼き) 上 48
小鉢。吸い物。ご飯。香の物付
4. ヘルシーうな丼 30
うなぎ。色々な野菜と温泉卵
小鉢。吸い物。香の物付

ご飯のおかわり無料です。
Complimentary top up of Rice.

SET MENU

5. Sea Urchin and Wagyu Rice Bowl 55
Served with Appetizer, Soup and Pickles
6. Sashimi Rice Box 29
Served with Appetizer, Soup and Pickles
Add Sea Urchin +15 Add Fatty Tuna +12
7. Rare Wagyu Rice Bowl 35
Served with Sous Vide Egg, Appetizer, Soup and Pickles
8. Tempura Rice Bowl 28
Served with Tempura Egg, Appetizer, Soup and Pickles
9. Vegetable Tempura Rice Bowl 20
Served with Appetizer, Soup and Pickles
Add Tempura Egg +2
10. Prawn Tempura Rice Bowl 28
Served with Tempura Egg, Appetizer, Soup and Pickles
11. Kid's Tempura Set 10
Served with Sushi Roll, Jelly and Juice (Apple or Orange)

EEL SET MENU

1. Unagi Rice Box L 48
Served with Appetizer, Soup and Pickles
2. Unagi Rice Bowl M 35 | S 26
Served with Appetizer, Soup and Pickles
3. Nagayaki (Choice of Salt or Sauce) L 48
Served with Appetizer, Soup, Rice and Pickles
4. Healthy Unagi Rice Bowl 30
Mix of Eel, Vegetables and Sous Vide Egg
Served with Appetizer, Soup and Pickles

当店では全ての骨を取り除くことに細心の注意を払っておりますが、小骨が残る可能性がございます。お召し上がりの際は十分にご注意下さい。
While we take care to remove all the bones, there may still be some small ones left so please exercise caution when eating.

料金に10%のサービス料とGSTが加算されます。テイクアウトをご利用の場合はサービス料は加算されません。
All prices are subject to 10% service charge and GST. No service charge for takeaways.



①
普通
Standard

季節により食材が変わることがありますので、予めご了承ください。
Please note that the ingredients may vary based on seasonal availability.

一品料理

鰻料理

29.	海老天ぷら	25	12.	蒲焼き	上 48 並 33 小 25
28.	カキ天ぷら	14	11.	白焼き	上 48 並 33 小 25
27.	野菜天ぷら盛り合わせ	18	10.	肝ポン酢	9
26.	天ぷら盛り合わせ	20	9.	肝焼き	9
25.	冷奴	7	8.	肝唐揚げ	9
24.	カマンベールチーズフライ	12	7.	骨せんべい	6
23.	うに豆腐	25	6.	う巻き	12
22.	からすみ大根	20	5.	刺身盛り合わせ	普通 39 プレミアム 60
21.	和牛タタキサラダ	25	4.	鮭皮サラダ	15
20.	和牛タタキサラダ	25	3.	和牛タタキサラダ	25
19.	和牛タタキサラダ	25	2.	からすみ大根	20
18.	う巻き	12	1.	冷奴	7
17.	骨せんべい	6	0.	天ぷら盛り合わせ	20
16.	肝唐揚げ	9		野菜天ぷら盛り合わせ	18
15.	肝焼き	9		カキ天ぷら	14
14.	肝ポン酢	9		海老天ぷら	25
13.	白焼き	上 48 並 33 小 25			
12.	蒲焼き	上 48 並 33 小 25			

EEL À LA CARTE

12.	Grilled Eel with Sauce	L 48 M 33 S 25
13.	Grilled Eel with Salt	L 48 M 33 S 25
14.	Liver Ponzu	9
15.	Grilled Liver	9
16.	Deep Fried Liver	9
17.	Crispy Bone	6
18.	Unagi Egg Roll	12

À LA CARTE

19.	Sashimi Moriawase	Standard 39 Premium 60
20.	Salmon Skin Salad	15
21.	Rare Wagyu Beef Salad	25
22.	Mullet Roe with Radish	20
23.	Sea Urchin with Tofu	25
24.	Fried Camembert Cheese	12
25.	Cold Tofu with Fish Sauce	7
26.	Assorted Tenpura	20
27.	Assorted Vegetables Tenpura	18
28.	Oyster Tenpura	14
29.	Prawn Tenpura	25

DESSERT

30.	Parfait	12
31.	Chef's Daily Pudding	5
32.	Green Tea / Black Sesame Ice Cream • Japanese Citron Sherbet	5

デザート

- 32. 抹茶／胡麻アイスクリーム・
柚子シャーベット 5
- 31. シェフの気まぐれプリン 5
- 30. パフェ 12



③

日本酒

1. 君の井(新潟) 生本醸造 + 3 1 9
2. 今錦(長野) 本醸造 + 4 2 9
3. 真野鶴(新潟) 特別本醸造 生貯蔵 3 9
4. 燦然(岡山) 純米大吟醸 雄町50 + 2 4 9
5. 桂月(高知) 純米吟醸 5 5 8 9
6. 蓬萊(岐阜) 純米大吟醸 色おとこ + 3 1 0 9
7. 川鶴(香川) 純米大吟醸 + 5 1 2 9
8. 越前岬(福井) 純米大吟醸 + 1 1 3 9
9. 東光(山形) 大吟醸 山田錦 + 3 1 5 9
10. 秀よし(秋田) 純米大吟醸 + 2 1 5 9

300ml 720ml

飲み物

お酒

11. ブルワークズゴールド
ンエール 1 3
12. ブルワークズピルスナー
ビール 1 3
13. サッポロプレミアム
ビール 1 0
14. 海童 芋焼酎 鹿兒島 1 5 7 9
15. いいちこ 麦焼酎 大分 1 3 6 9
16. 秀よし 梅酒 秋田 2 9
17. 柚子茶 10% sugar 4
18. カルピスソーダ 12% sugar 5
19. オレンジ 9% sugar 5
20. りんごジュース 11% sugar 5
21. コーラ 4% sugar 4
22. コーラ ライト 0% sugar 4
23. スプライト 5% sugar 4
24. ソーダ 0% sugar 4
25. 冷たい麦茶 0% sugar 2
26. 温かい煎茶 0% sugar 2
27. ファイジーウォーター 0% sugar 4

NIHONSHU 300ml 720ml

1. Kiminori (Niigata) Nama Honjyozo | +3 19
2. Imanishiki (Nagano) Honjyozo | +4 29
3. Manotsuru (Niigata) Junmai Ginjo | +3 39
4. Sanzen (Okayama) Junmai Daiginjo Omachi 50 | +2 49
5. Keigetsu (Kochi) Junmai Ginjo 55 89
6. Hourai (Gifu) Junmai Daiginjo Iro Otoko | +3 109
7. Kawatsuru (Kagawa) Junmai Daiginjo Wisdom | +5 129
8. Echizen Misaki (Fukui) Junmai Daiginjo | +1 139
9. Toko (Yamagata) Daiginjo Yamada Nishiki | +3 159
10. Hideyoshi (Akita) Junmai Daiginjo | +2 159

ALCOHOLIC BEVERAGES

11. Brewerkz Golden Ale 13
12. Brewerkz Pilsner 13
13. Sapporo Premium Beer 10
14. Kaidou Sweet Potato Shochu (Kagoshima) 15 79
15. Ichiko Wheat Shochu (Oita) 13 69
16. Hideyoshi Umeshu (Akita) 9 29

Shochu served with choice of: • Hot Water • Cold Water • On-the-Rocks •
Straight Umeshu served with choice of: • Soda Water • On-the-Rocks

BEVERAGES

17. Yuzu Tea 10% sugar 4
18. Calpis Soda 12% sugar 5
19. Orange 9% sugar 5
20. Coke 4% sugar 4
21. Cold Wheat Tea 0% sugar 2
22. Fiji Water 0% sugar 4
- Apple Juice 11% sugar 5
- Coke Light 0% sugar 4
- Soda Water 0% sugar 4
- Hot Sencha 0% sugar 2