

<b>SOUP</b> スープ	
Miso Soup みそ汁	45
Soup of the Day 本日のみそ汁	45
Our soup is cooked daily on site from fresh local produce 当店のみそ汁は日替わりで現地の素材を使用	
Asari Clam Soup あさりあさり汁	65
Fresh Asari clam served with kombu & sake stock, sprinkled with green onion 新鮮なあさりに昆布と酒を添え、ねぎをまぶしたもの	
Fish Soup 魚のスープ	60
Fish tempura served with carrot & potatoe infused and cream soup 魚の天ぷら、にんじんとポテトの クリームスープ	
<b>SALAD</b> サラダ	
House Salad	40
ハウスサラダ Sourced daily from local suppliers 現地で生産された日替わり野菜を使用	
Wakame Salad	50
わかめサラダ Fresh local green salad with seaweed ,mixed seed served with roasted sesame dressing さまざまな海藻とローストしたゴマのドレッシング添え	
Green Salad グリーンサラダ	60
Mixed of green salad served with vinaigrette dressing グリーンサラダのミックス、ビネグレットドレッシング添え	
Tuna Salad ツナサラダ	85
Slightly seared tuna marinated with mixed lettuce, tomato cherry, blanch broccoli, red radish served with lemon vinaigrette dressing ミックスレタス、トマトチェリー、ブランチブロッコリー、 赤大根をレモンビネグレットドレッシングでマリネしたマグロの 少し炒め物	

<b>Dessert</b> デザート	
Green Tea/ Black Sesame / Vanilla Ice Cream	35
抹茶の / 黒ゴマの / バニラ アイスクリーム	
Mochi with Ice Cream	45
アイスクリーム入り餅 Home made Mochi topped with choice of Black Sesame , Green Tea Ice Cream, Vanilla Ice Cream and sake infused gojiberry 自家製の餅を選んで頂きました 黒ゴマのアイスクリーム 抹茶のアイスクリーム バニラアイスクリーム と酒はゴジベリーを注入	
Fruit Bowl	40
フルーツボウル Fresh diced assorted local fruit 新鮮なさいの目に切った地元の果物の盛り合わせ	
Mango Tempura with ice cream (seasonal)	50
マンゴー天ぷらアイスクリーム Tempura mango with ice cream topped with fried basil マンゴーの天ぷらアイスクリームバジル添え	
Lemon Yuzu Mousse	60
レモンゆずムース Sweet sour Yuzu mousse served with sweet ground and strawberry marmalade 甘酸っぱいゆずムースに甘挽きといちごマーマレードを添えて	
Cheese Cake	55
チーズケーキ Sweet cold creamy cheese flavour topped with strawberry marmalade いちごマーマレードをトッピングした甘くて冷たいウリーミーな チーズ味	