

みそ汁 健康の源

みそ汁はご飯とともに日本の食卓に欠かせない料理です。

だし汁に野菜・豆腐・海藻・貝など季節の旬の食材やその地方の特産物を入れて煮、その中に味噌を溶かした汁物がみそ汁です。

特に寒い朝は、あたたかいみそ汁をすすると気持ちになごみ、体の芯から活力が湧いてくるような気がします。

「おみおつけ」と呼ぶこともあります。

おみおつけは漢字で「御実御汁食」と書いて、

「汁の上に実があり、それを食べる」という意味があります。つまり、

日本人は長い間みそ汁を食べてきました。日本がまだ食しかった頃、

質素な食事でありながら**人々が健康で**いられたのは、

ご飯とみそ汁のおかけだといわれています。味噌そのものに栄養があり、

具を煮た煮汁ごと食べるため、その具の栄養も一緒に摂れるすぐれた健康食です。



焼きたての厚焼玉子

EDO egg

102 厚焼玉子 [きのこ]

雜菌厚玉子

Omelette with mushroom \$ 66

103 厚焼玉子 [チーズ]

芝士厚玉子

Omelette with cheese \$ 66

104 厚焼玉子 [うに]

海膽厚玉子

Omelette with sea urchin \$ 82

106 厚焼玉子 [かに]

蟹肉厚玉子

Omelette with crab meat \$ 72

101

厚焼玉子

傳統厚玉子



EDO style omelette \$ 58

Plus 10% Service Charge 加一服務費



201

吞拿魚のマリネ

火炙吞拿魚牛油果沙律



Light burn tuna with
avacodo salad \$ 128

202

たこのマリネ

八爪魚沙律【洋風風味】



Octopus salad
(European style) \$ 86

203

牛肉かぼちやサラダ

牛肉南瓜沙律



Beef and pumpkin salad \$ 98

204

きのこの子サラダ【温玉のせ】

温泉玉子什菌沙律



Mushroom salad with Onsen egg \$ 72



サラダ Salad 沙律

206

芋水菜サラダ

日本水菜紅甘薯沙律
【芝麻風味】



Sweet potato Mizuna salad with sesame sauce \$ 72

207 冷しとまと

凍蕃茄



Cold tomato salad \$ 49

208 あわび水菜サラダ

鮑魚沙律



Stewed abalone salad (seasonal) \$ 92

209 海鮮サラダ

海鮮沙律



Seafood salad \$ 98

肴

おつまみ

Snack

小食

301 漬物盛合

漬物盛合

Assorted pickled \$ 88

302 にんにく焼き

鐵板塩焼蒜頭

Grilled salty garlic \$ 68

303

もちチーズ焼き

揚芝士年糕



Grilled MOCHI w/ cheese \$ 48

304

川海老の唐揚げ

塩酥清流河蝦



Deep fried river shrimp \$ 68

306

かにみそもち(チーズ焼き)

鐵板蟹膏燒海老



Grilled prawn with crab paste \$ 92

肴

おつまみ

Snack 小食

307 揚げたて豆腐
上湯揚豆腐



Deep-fried bean curd
in soup \$ 46

308 银杏塩焼
鹽焼银杏



Grilled salty ginkgo nut \$ 48

309 蟹クリームコロッケ
蟹肉忌廉



Crab croquette \$ 68

310 ギョーザ
餃子



Pork dumpling \$ 52

肴

おつまみ

Snack

小食

311 辛辣味噌揚げ豆腐

辣面豉揚豆腐



Deep-fried bean curd with spicy MISO \$ 50

314 牛挽き肉炒り

免治和牛茄子



Stir-fried minced beef with eggplant \$ 78

312 炙り鮭胡麻 (ソースかけ)

火焰三文魚 (麻汁風味)



Light burn salmon w/ sesame sauce \$ 80

313 揚げ出し鮭

上湯揚三文魚



Deep-fried salmon in soup \$ 80

肴

おつまみ

Snack 小食

316 とんかつ

炸猪扒



Deep-fried pork chop \$ 98

317 温泉玉子

温泉玉子



Onsen egg \$ 28

318 たこ酢の物

八爪鱼醋物



Octopus in vinegar \$ 58

319 明太子いか焼

明太子焼鱿鱼



Grilled Squid w/ cod fish roe \$ 120

肴

おつまみ

Snack

小食

320 若鶏のカラアゲ

炸雞香蔥汁【蔥ソースかけ】



Fried chicken in spring onion sauce \$ 68

321 豚肉焼

豚肉薄焼【麻汁風味】

【胡麻たれかけ】



Stir-fried pork with sesame sauce \$ 78

322

山芋たたきとろかけ

吞拿魚腩山芋

【麻汁風味】



Minced TORO with yam \$ 88

323 軟骨揚げ

揚軟骨



Deep-fried chicken soft bone \$ 52

肴

おつまみ

Snack 小食

324 チーズフライ

炸芝士



Deep fried cheese \$ 60

326 もろ胡瓜

脆胡瓜



Cucumber with miso \$ 55

327 合鴨の酢物

合鴨酢物



Duck breast seaweed in vinegar \$ 68

328 東洋卷

東洋卷



Toyo roll \$ 68

329 焼茄子

鐵板焼茄子伴金山寺味噌



Grilled eggplant with Kinzaji-miso \$ 68



所有串燒均為一串。
All skewers are one stick.

串燒
き
Grilled
串燒

401 活鰻焼き

鹽燒活鰻

Grilled fresh eel \$ 62



鹽燒活鰻【一串】

402 和牛焼き

燒和牛串

Grilled deluxe beef \$ 78



燒和牛串【一串】

403 牛肉と餅焼き

牛肉年糕燒

Grilled beef w/ rice cake \$ 30



燒牛舌【一串】

404 帆立焼き

汁燒帶子

Grilled scallop \$ 38

406 車海老と天然鹽焼き

天然鹽燒大蝦

Grilled king prawn \$ 62



天然鹽燒大蝦【一串】

407 牛たん塩焼き

燒牛舌

Grilled ox tongue \$ 48

408 さけ焼き

三文魚串

Salmon \$ 33



串焼

Grilled

串焼

409 牛肉とアスパラ巻き

牛肉露荀串

Grilled beef with asparagus \$ 32



牛肉靈芝菇【一串】

410 牛肉と本しめじ巻き

牛肉靈芝菇

Grilled beef with mushroom \$ 30

411 うずらの卵

鶴春蛋串

Grilled quail egg \$ 30



鶴春蛋串【一串】

412 羊肉串焼【当店の人気メニュー】

蒜粉羊柳串

Grilled lamp with garlic flavour \$ 48

413 牛肉、とまと巻き

牛肉車厘茄串

Grilled beef w/ mini tomato \$ 30



牛肉車厘茄串【一串】

414 塩焼豚肉

鹽燒白金豚肉

Grilled pork \$ 42

所有串焼均為一串。
All skewers are one stick.



416 鶏軟骨焼き

鶏軟骨

Grilled chicken soft bone \$ 28

串
焼
き

Grilled

串
焼

417 朝挽き地鶏のつくね

免治鶏肉串

Grilled minced chicken \$ 30

418 鶏肉と明太子焼き

鶏肉明太子

Grilled chicken and cod fish roe \$ 30

419 鶏肉ねぎ焼き

雞肉京蔥串

Grilled chicken w/ spring onion \$ 30

420 キノコと鶏肉詰め

免治雞肉釀大啡菇

Grilled mushroom with minced
chicken \$ 78

421 ピーマンと鶏肉詰め

免治鶏肉釀日本青椒

Grilled Japanese pepper stuffed
w/ minced chicken \$ 38

422 鶏もも肉焼き

鶏肉串

Grilled chicken meat \$ 30

423 鶏肉焼き【金山寺みそ】

金山寺鶏肉

Grilled chicken with miso \$ 30

424 鶏手羽串焼き【塩、大粒】

鶏中翼

Grilled chicken wing \$ 30



鶏中翼【一串】



免治鶏肉釀日本青椒【一串】

所有串燒均為一串。
All skewers are one stick.

鮮

串燒

Grilled

串燒

426 スイートコーン焼き
粟米串
Grilled corn with butter \$ 28

431 かぼちゃ
燒南瓜
Grilled pumpkin \$ 38

427 生いたけ
鮮冬菇
Grilled mushroom \$ 26

432 さつまいも
燒日本蕃薯
Grilled sweet potato \$ 38

428 長いねぎ
日本長蔥
Grilled long onion \$ 26

433 厚揚げ焼き
燒豆腐
Grilled bean curd \$ 28

429 ズキーニの塩焼き
燒翠玉瓜
Grilled zucchini \$ 26

434 ししとう
溫室青椒仔
Grilled green pepper \$ 28

430 アスパラ焼き
燒露荀
Grilled asparagus \$ 30



粟米串【一串】



燒蕃薯



厚燒豆腐

所有串燒均為一串。
All skewers are one stick.

Plus 10% Service Charge 加一服務費

旬の鮮魚





お刺身
Sashimi
刺身

日本直送

本まぐろ【あが身】

601 赤吞拿魚
Tuna \$ 180

602 甘えび
甜蝦
Sweet shrimp \$ 70

603 赤貝
赤貝
Ark shell \$ 120

606 牡丹蝦



Botan shrimp \$ 120

604 油甘魚



Yellow tail \$ 95

607 白身魚の薄作り
白身魚薄切



Sliced white fish with citron sauce \$ 240



お刺身

Sashimi

刺身

608

生
活
た
て
鮮
帶
子



Scallop \$ 120

609

本
と
ろ
刺
し

吞
拿
魚
腩

吞拿魚腩(中)
Toro sashimi \$ 480

吞拿魚腩(大)
Otoro sashimi \$ 580



610

白
身
魚
の
薄
作
り

胡
麻
海
草
白
身
魚
薄
切
「
マ
ー
油
ソ
ー
風
味
」



Sliced white fish with
seaweed sesame sauce \$ 280



お刺身

Sashimi

刺身

611

うに (大板)

海膽 (大)

日本直送



Sea urchin (50g) \$320

Sea urchin (100g) \$568

612 鮭

三文魚

Salmon \$ 80

613 イカ

魷魚

Squid \$ 70

614 たこ

八爪魚

Octopus \$ 80

616 本

吞拿魚 Tatakai

【自家製柚子汁】



Tuna tataki \$ 220



お刺身

Sashimi
刺身

617 【特上】 刺身7点盛り合わせ

(特上) 刺身盛合七點

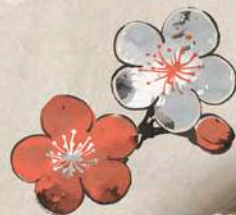
【中拖羅、牡丹蝦、帶子、海膽、時令魚、油甘魚、赤貝】

Deluxe assorted sashimi 7 kinds \$ 680

618

刺身5点盛り合わせ

刺身盛合五點



Assorted sashimi 5 kinds \$ 290

619 (特一) 刺身5点盛り合わせ

(特一) 刺身盛合五點



Special assorted sashimi 5 kinds \$400



にぎり寿司
Sushi
寿司

701 た
八爪魚



Octopus \$ 35

706 平日ひも
平日魚邊

Flounder muscle \$ 60

702 い
鮫魚



Squid \$ 35

707 はまら
油甘魚

Yellow tail \$ 45

703 本
吞拿魚



Tuna \$ 60

704 赤
赤貝



Ark shell \$ 90

お好みの寿司がございましたら、
スタッフまでお尋ねください。
如有喜歡其他款式請向職員查詢



にぎり寿司
Sushi
寿司

708 鮭
三文魚



Salmon \$ 30

709 ホタテ
帶子



Scallop \$ 40

710 海老
熟海老



Boiled shrimp \$ 90

711 大とろ
吞拿魚腩



Otoro \$ 200

712 牡丹えび

牡丹蝦

Botan shrimp \$ 120

713 甘えび

甜蝦

Sweet shrimp \$ 40

お好みの寿司がございましたら、
スタッフまでお尋ねください。
如有喜歡其他款式請向職員查詢



握りすし

Sushi 寿司

803 うにとおぐろすし
海膽吞拿魚寿司

801 おおかせ 6カン

寿司6件

Chef's platter (6 pcs) \$ 160



Light burn salmon with
sesame sushi roll \$ 180



Sea urchin and tuna sushi \$ 220

802

炙りサーモン巻

胡麻火炙三文魚卷

804

アボカト巻

蟹肉牛油果卷

「蟹肉いっぱい入り」



Avocado crabmeat sushi roll \$ 98

806 おおかせ 10カン

寿司 10件



Deluxe chef's platter (10 pcs) \$ 260

Plus 10% Service Charge 加一服務費



軍艦巻き

Sushi

軍艦巻

807
うに
海膽



Sea urchin \$ 80

811 甘えび

甜蝦

Sweet shrimp \$ 40

808
飛び子
飛魚子



Flying fish roe \$ 33

812 葱さけ

香葱三文魚

Minced salmon with long onion \$ 40

809
葱とろ
香葱吞拿魚腩



Minced tuna with long onion \$ 60

813 ゆず白身魚

柚子白身魚

White fish w/ pomelo \$ 40

810
いくら
三文魚子



Salmon roe \$ 60

814 蟹サラダ

蟹肉沙律

Crab meat salad \$ 35

寿

手卷き

Hand Roll

手卷

816 白身魚とゆず手卷き

白身魚柚子手卷

White fish with pomelo hand roll \$ 40

817 アボカト手卷き【蟹肉いっぱい入り】

牛油果蟹肉手卷

Avocado crabmeat hand roll \$ 40

818 葱とろ手卷き

香葱吞拿魚腩手卷

Minced tuna with spring onion \$ 76

819 鮭手卷き

三文魚手卷

Salmon \$ 40

820 うに手卷き

海膽手卷

Sea urchin hand roll \$ 48

821 ホタテピリ辛手卷き

辣味帆立貝手卷

Spicy scallop \$ 40

お好みの寿司がございましたら、
スタッフまでお尋ねください。
如有喜歡其他款式請向職員查詢



822 白身魚ゆず巻き

白身魚 柚子卷

White fish w/ pomelo \$ 55

巻き物

Sushi Roll

壽司細卷

823 鉄火巻き

鐵火卷

Tuna \$ 55

828 鮭巻き

三文魚卷

Salmon \$ 50

824 梅巻き

梅肉卷

Plum \$ 45

829 納豆巻き

納豆卷

Fermented soy beans \$ 45

826 牛蒡巻き

牛蒡卷

Burdock \$ 45

830 カッパ巻き

青瓜卷

Cucumber \$ 40

827 お新香巻き

素菜漬卷

Japanese pickles \$ 45

831 ねぎとろ巻き

香蔥吞拿魚腩卷

Minced tuna w/ long onion \$ 78

832

カリフォルニア巻き

加州卷



California roll \$ 128



旬の野菜

Vegetarian sushi 素寿司

834 ごぼう

牛蒡
Burdock \$ 28

833 玉子

玉子
Egg \$ 28

837 とまと

蕃茄
Tomato \$ 28

836 アボカト

牛油果
Avocado \$ 28

838

おまかせ旬の野菜寿司

野菜寿司盛合



Chef's Vegetarian platter \$ 118

美女への道を指南する本も各種出版された。

江戸時代には、大型の鏡や化粧品が大量に生産され、

庶民の女性たちだっておしゃれしたくなるのは当たり前。

食べる心配がなくなり、生活が安定すれば、

江戸の美人、パリの美人 一八一三年





てんぷら

Tempura

天婦羅

903 野菜天ぷらの盛合わせ

野菜天婦羅盛合

Assorted vegetable tempura \$ 132

904 かき揚げ

季節菜餅天婦羅

Seasonal vegetable cake \$ 42

906 子持ち白魚揚げ

子持ち白魚天婦羅

Ice fish \$ 88

907 カニ揚げ

蟹鉗天婦羅

Crab claws \$ 52

901 天ぷらの盛合わせ

海鮮天婦羅盛合



Assorted seafood tempura \$ 220

902 かに肉と大葉包み揚げ

大葉挟蟹肉天婦羅



Deep fried crab meat with Ooba \$ 82

天

てんぷら

Tempura

天婦羅

908 あわじ

鮑魚

Abalone \$ 88

909 いか

魷魚

Squid \$ 22

910 きす

鱈魚

Sand whiting \$ 28

911 海老天ぷら

大海老

Prawn \$ 48

912 うに

海膽

Sea urchin \$ 40

913 帆立貝

鮮帶子

Scallop \$ 28

914

桜えび揚げ

櫻花蝦 天婦羅

916

うにとチーズのり巻き

芝士海膽海苔天婦羅



Deep fried sakura shrimp \$ 88



Deep fried sea urchin with cheese \$ 72



てんぷら

Tempura

天婦羅

921 さつまいも
日本甘藷薯
Sweet potato \$ 16

917 アボカド
牛油果
Avocado \$ 14

922 かぼちゃ
南瓜
Pumpkin \$ 16

918 生しいたけ
鮮冬菇
Mushroom \$ 14

923 ししとう
温室青椒仔 (兩只)
Japanese green pepper \$ 16

919 れんこん
蓮藕
Lotus \$ 14

924 山芋
日本山薯
yam \$ 14

920 アスパラ
鮮露荀
Asparagus \$ 38

926 なす
茄子
Eggplant \$ 14



海の幸

Seafood

海鮮

1001 あさりの清酒蒸し

清酒煮蛤蜊石頭湯

Clams with sake in stone pot \$ 108

1002

銀

だら

西

京

焼

き

銀鱈魚西京焼

1003

蕃

茄

海

鮮

石

焼

炊

き

蕃茄海鮮石頭湯



Grilled cod fish with black MISO \$ 168

1004

ア

サ

リ

の

バ

タ

ー

焼

き

道湖浅蜊一柚子風味一



Seafood with tomato soup
in hot pot \$ 180

1006

カ

レ

イ

煮

の

煮

付

け

花華比目魚煮



Fried flatfish with
tomato sauce \$ 168



Fried clam with citron sauce \$ 88



海の幸

Seafood

海鮮

1008

鮭と稻荷温泉玉の揚げだり

上湯三文魚伴温泉玉子



Grilled salmon and onsen egg in soup \$ 92

1010

あわびと帆立の鉄板焼き

鐵板焼鮑魚、帆立貝



Grilled scallop and abalone \$ 280

1007

イカと高菜の炒め

高菜鱿鱼炒



Stir-fried squid with Takana \$ 88

1009

鯖の鉄板焼き

鐵板焼鯖魚



Grilled mackerel \$ 88

肉

もの

Meat

肉類

1101

牛肉煮込み温玉のせ

紅酒牛肉煮伴温泉玉子



Stewed beef w/ red wine \$ 80

1103

鶏肉ときのこの炒め

和風炒雞



Grilled chicken with mushroom \$ 92

1104

豚肉豆腐煮込み

豚肉豆腐煮



Stewed slice pork w/ bean curd \$ 76

1106

牛肉豆腐玉子とじ

滑蛋牛肉豆腐鐵鍋煮



Beef with egg and bean curd in hot pot \$ 88

1102

豚肉と野菜石頭焼きスープ

柚子豚肉石頭湯 (柚子風味)



Pork with vegetable soup in hot pot \$ 88

肉

もの

Meat

肉類

1107 上カルビ鉄板焼

鐵板和牛厚焼



Teppanyaki thick **Deluxe** beef
200g \$ 460

1109 鹿兒島和牛と力キ

の鉄板焼

鐵板焼鹿兒島和牛伴日本蠔



Teppanyaki Kagoshima wagyu
with oyster \$ 220

1108 和牛のすき焼
和牛薄切伴温泉玉子
〔温玉かけ〕



Wagyu with onsen egg \$ 180

1110 和牛肉たたき

火炙和牛他



Light burn beef tataki \$ 260

麵

うどん、そば
Noodle

烏冬 蕎麥麵

1201

和牛野菜そば

和牛野菜 蕎麥麵 (或) 烏冬



Wagyu beef soba or udon \$ 180

1202

穴子そば (または) うどん

穴子天婦羅 蕎麥麵 (或) 烏冬

ざるそば



Sea eel tempura soba or udon \$ 108

1203 天ぷらそば【または】うどん

天婦羅 蕎麥麵 (或) 烏冬
Assorted tempura soba or udon \$ 152

1204 野菜天ぷらそば【または】うどん

野菜天婦羅 蕎麥麵 (或) 烏冬
Vegetables tempura soba or udon \$ 98

1206 かき揚げそば【または】うどん

季節菜餅天婦羅 蕎麥麵 (或) 烏冬
Seasonal vegetable cake soba or udon \$ 88

1207 稲庭うどん【冷(または)温】

稲庭烏冬 (冷或熱)
Inaniwa udon (Cold or hot) \$ 98

1208 せいろそば【または】うどん

凍蕎麥麵 (或) 凍烏冬
Cold soba(or) Cold udon \$ 63



麵

うどん そば Noodle 麵類

1209

野菜蕎麥麵(或)うどん
野菜蕎麥麵(或)うどん



Vegetable soba or udon \$ 65

1210

合鴨蕎麥麵(或)うどん
合鴨蕎麥麵(或)うどん



Duck breast soba or udon \$ 88

1211

麦豚肉そば、うどん
【おたは】

麥豚蕎麥麵(或)烏冬
Japanese pork soba or udon \$ 88

1212

地鶏肉そば、うどん
【おたは】

雞肉野菜蕎麥麵(或)烏冬
Chicken w/ vegetables soba or udon \$ 88

1213

海老天婦羅蕎麥麵(或)うどん
海老天婦羅蕎麥麵(或)うどん



Prawn tempura soba or udon \$ 120

飯

ぐ飯もの Rice 飯

1301 生姜焼石焼ぐ飯

生姜豚肉石頭焼飯
Fried ginger pork with
rice in stone pot \$ 92

1302

うなぎ石焼ぐ飯
滑蛋鰻魚石頭燒飯



Fried eel with egg rice
in stone pot \$ 138

1303

牛肉石焼ぐ飯
牛肉石頭燒飯



Fried Beef with rice in stone pot \$ 92

楽しい

1304 和牛ひき肉チャーハン

免治和牛炒飯

Minced beef fried rice \$ 160

1306

車えびと野菜天丼

大蝦野菜天婦羅飯

その他 Other 其他



1307

野菜炒め

炒雜菜

Prawn and vegetable tempura rice \$ 168



Fried mixed vegetable \$ 78

楽しい

1308 とり肉土瓶蒸し

雞肉茶壺湯

Chicken soup in tea pot \$ 58

1313

海鮮土瓶蒸し

海鮮茶壺湯

1309 みそ汁

麵豉湯

MISO soup \$ 30

その他

Other

其他

1310 豚汁

豚肉麵豉湯

Pork MISO soup \$ 36

Seafood soup in tea pot \$ 68

1311 あさり汁

蜆麵豉湯

1312

MISO soup w/clam \$ 36

1314 鮭汁茶づけ

三文魚茶漬飯

Salty salmon, steam rice of tea \$ 60

白身魚茶漬飯

白身魚茶漬飯

1316 梅茶づけ

梅子茶漬飯

Plum steam rice of tea \$ 55



Sliced fish, steam rice of tea \$ 68

懐かしい昭和の町屋。

