



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
季節味和風にアレンジ。



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さ食感！
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/かもだんごのくし
¥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。
季節野菜とご一緒に。



スパイシーチキン
snicv-chikin/すぱいしーちきん
¥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
つついっ手が出る
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。
柔らかく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
jukuzei-nashamu-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/さーもんがるぱちゅ
¥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ちゅ
¥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/かにくりーむごろっけ
¥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-fly/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/ざ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

自慢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&真身館
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/わふうかぼなーた
¥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
kawafuki-potato/かわつきぼとと
¥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/なまふとなす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/かぶれーぜ
¥4,400 + 消費税
モッツアレラチーズとトマトの美しいコントラスト！テーブル華やぐ人気メニュー。



カステラ卵&のし鳥
ikusei-namahu-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/かわつきぼとと
¥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/おしんこあんどうだまめ
¥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
kisetuvasai-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
wagyu-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-shirogoromo/きせつくだものしろごろも
¥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/きせつのはるいつ
¥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。



季節野菜の葛餡
kisenhuasai-kiroman/きせつやさいのくずあん
¥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。ハッとさせる美味しさ。



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/とまとのちやわんむし
¥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。