



## DINNER

### 前 菜

枝豆 ( 塩 )

白鯧のカルパッチョ

特選刺身盛り合わせ

ぎょうざ

鶏唐揚げ

揚げ出し豆腐

天ぷら盛り合わせ

ハマチのかま

鮭のかま

和牛 A5 焼き肉

みやこサラダ

サーモンスキンサラダ

### 麺 類

冷製そば又はうどん

天ぷらそば又はうどん

### デザート

自家製クッキー

日替わりケーキ

アイスクリーム

### STARTER

**Edamame** Salted \$6

**Albacore Carpaccio** \$20 鯛 **Sea Bream** \$26

**Premium Chef's Choice Sashimi Plate** From \$40

**Gyoza** dumplings with ground pork and vegetables \$7

**Karaage** fried chicken with ginger garlic sauce \$12

**Agedashi Tofu** deep fried tofu with tempura sauce \$8

**Assorted Tempura** shrimp, fish and vegetable tempura \$14

**Hamachi Kama** grilled yellowtail collar, sea salt and daikon \$18

**Sake Kama** grilled salmon collar, sea salt and daikon \$12

**A5 Wagyu Yakiniku** grilled Sliced A5 Wagyu 4oz \$50

**Miyako Salad** Organic mix greens, tomatoes, carrots, daikon, sprouts, almonds with apple ginger dressing \$12  
with chicken \$16 with salmon \$16

**Salmon Skin Salad** oven cooked fresh salmon skin and organic mix greens with sesame dressing \$14

### NOODLES

**Cold soba or udon noodles** \$12

**Hot or cold Tempura soba or udon noodles** \$22

### DESSERTS

**Homemade Cookie** (2pieces) \$3.50

**Daily Pastries** \$6.00

**Ice Cream** green tea or vanilla \$4.50

Consuming raw or under cooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of food borne illness, especially if you have certain medical conditions.



## みやこコース

一の膳：サーモンスキンサラダ

二の膳：海老と野菜の天ぷら、煮野菜の煮物

お好みを一品お選びください：

- 鶏照り焼き（胸肉又はもも肉） \$ 39
- サーモン照り焼き \$ 42
- にぎり御膳 \$ 45
- ちらし御膳 \$ 45
- うなぎ \$ 45
- ローストビーフ \$ 45
- 銀鱈西京 \$ 46
- チリアンシーバス \$ 49

味噌汁とご飯、デザートにアイスクリームが付きます。

## いせしまコース \$80

一の膳：小鉢、前菜三点盛り、お造り

二の膳：海老と鱈の天ぷら  
野菜の煮物、

お好みを一品お選びください

- チリアンシーバス西京焼き
- 銀鱈西京焼き
- うなぎ
- ローストビーフ

三の膳：にぎり寿司、椀物

デザート：くずもち

## おまかせコース（\$80から）

本日仕入れた旬の食材をシェフが吟味して  
コースを組ませていただきます。

一の膳：小鉢、前菜盛り、お造り二品

二の膳：煮物、焼き物、揚げ物、蒸し物

三の膳：にぎり寿司取り合わせ、椀物

デザート：季節の果物

## MIYAKO COURSE

1<sup>st</sup> Course: *Salmon Skin Salad*

2<sup>nd</sup> Course: *Shrimp and vegetable Tempura & Nimono*  
your choice of the dish.

- *Chicken Teriyaki* (Breast or thigh) \$39
- *Atlantic Salmon Teriyaki* \$42
- *Niriri Sushi Gozen* \$45
- *Chirashi Sushi Gozen* \$45
- *Unagi* \$45
- *Roast Beef Bento* 12 oz \$45
- *Grilled Black Cod Saikyo* \$46
- *Chilean Seabass* \$49

Includes miso soup, steamed rice, and ice cream.

## ISE-SHIMA COURSE \$80

1<sup>st</sup> Course: *Chef's amuse-bouche, assorted appetizer,*  
*assorted very fresh Sashimi seafoods.*

2<sup>nd</sup> Course: *Assorted Tempura* shrimp and smelt  
*Braised Nimono vegetables*

Your choice of:

- *Chilean Seabass* broiled sake-miso marinated
- *Black Cod* broiled sake-miso marinated
- *Unagi*
- *Roasted beef*

3<sup>rd</sup> Course: *Assorted sushi and miso soup*

Dessert: Kudzu starch cake

## OMAKAE COURSE from \$80

*leaves it up to the chef to select and*  
*serve seasonal specialties.*

1<sup>st</sup> Course: *Chef's amuse-bouche, assorted appetizer,*  
*assorted very fresh Sashimi seafoods.*

2<sup>nd</sup> Course: *Braised dish, grilled dish, tempura dish and*  
*steamed dish.*

3<sup>rd</sup> Course: *Assorted sushi with soup*

Dessert: *Seasonal fruits*

15% Service charge added automatically with over 8pp. Thank you for understanding.