COLD STARTERS
前菜（冷）

HIYASHI TOMATO 冷やしトマト **13**
Kumamoto Tomato, Onion Soy Sauce

MIKUNI GREEN SALAD 三国グリーンサラダ **25**
Organic Wild Greens, Vegetables, Crispy Kataipi, Sesame Dressing

KAISEN SASHIMI SALAD 海鮮刺身サラダ **58**
Organic Wild Greens, Vegetables, Tuna, Salmon, Yellowtail, Soya Dressing

AGE WATARI KANI SALAD 揚げ渡り蟹のサラダ、白ごまドレッシング **25**
Soft Shell Crab Tempura, Kumamoto Tomato, Avocado, White Sesame Dressing

WASABI KAKI 牡蠣 赤ワインと山葵のソースで **26**
Oysters, Red Wine Vinegar Sauce, Wasabi

TRUFFLE KAMPACHI かんぱち薄造り ゆずと黒トリュフ **30**
Yellow Tail, Yuzu, Black Truffle Soya, Lily Bulb, Micro Cress

HIYASHI HOME MADE TOFU 自家製豆腐の冷奴 **15**
Bean Curd, Edo Miso, Greens, Wasabi

TRUFFLE SEA URCHIN TOFU 雲丹と冷し豆腐トリュフソース **38**
Bean Curd, Tofu, Truffle Soya, Caviar

WARM STARTERS
前菜（温）

SMOKED TORO スモークとろ 柑橘ソース **42**
Apple Wood Smoked Tuna Belly, Micro Cress, Citrus, Turnip Sauce

EDAMAME 枝豆 **15**
Steamed Edamame, Amami Island Sea Salt

KAWAKI MONO 乾き物盛り合わせ **28**
Sun Dried Puffer Fish, Sardine Paper, Stingray

NASU DENGAKU 茄子の味噌田楽 **25**
Baked Maruju Eggplant, Sweet White Miso

WAGYU GYOZA 和牛とフォアグラの餃子 **28**
Kagoshima Wagyu-Foie Gras Gyoza, Kabocha Wasabi Butter

HOTATE MENTAIKO 焼き帆立 明太子 **28**
Hokkaido Scallops, Marinated Cod Roe, Yuzu Butter

AGEDASHI TOFU 揚げ出し豆腐 **20**
Bean Curd, Radish, Mushrooms

SOUP
椀

MISO SHIRU 味噌汁 **6**
Inaka Miso, Tofu, Wakame, Nameko, Mushrooms

KYUSHU ASARI CLEAR SOUP 浅利の吸い物 **28**
Ariake Clams

KYUSHU GIANT CLAM ハマグリと海草の吸い物 **20**
Hamaguri Clam, Seaweed

SUSHI | SASHIMI
寿司 | 刺身

SASHIMI MORIAWASE 特上さしみ **190**
Chef's Selection of 7 Seasonal Sashimi

SUSHI MORIAWASE 特上すし **110**
Chef's Selection of 7 Seasonal Sushi

MIKUNI CHIRASHI 三国ちらし **90**
Chef's Seasonal Sashimi on Rice

TORO とろ **45**
Tuna Belly

MAGURO まぐろ **30**
Tuna

KANPACHI かんぱち **28**
Amberjack

SHAKE サーモン **20**
Salmon

UNI うに **38**
Hakodate Sea Urchin

SHIMA AJI 縞鯵 **28**
Yellow Jack

AKAGAI 赤貝 **38**
Ark Shell

AMA EBI 甘エビ **28**
Sweet Prawn

BOTANEBI ぼたん海老 **45**
Hokkaido Prawn

IKURA いくら **28**
Salmon Roe

HOTATE 帆立 **28**
Sanriku Gulf Scallop

SHIMESABA 〆さば **28**
Vinegary Mackerel

ANAGO 穴子 **30**
Sea Eel

UNAGI うなぎ **28**
Eel

ZUWAIKANI ずわい蟹 **28**
Zuwai Crab

MUSHI EBI 蒸し海老 **25**
Steamed Prawn

TAMAGO たまご **10**
Egg Omelet

ABURI ENGAWA あぶりえんがわ **25**
Grilled Flounder Fin

HIRAME ひらめ **30**
Flounder

TAI 鯛 **30**
Sea Bream

KINMETAI 金目鯛 **30**
Red Snapper

MEKAJIKI メカジキ **28**
Sword fish

MAKI SUSHI
巻き寿司

MIKUNI MAKI 三国ロール **25**
BBQ Eel, Cream Cheese, Caviar

EBITEN 海老天 **22**
Prawn Tempura

UN FUTOMAKI UN 太巻き **28**
Toro, Shrimp Tempura, Unagi, Tobiko

CALIFORNIA カリフォルニア **22**
Avocado, Crab, Cucumber, Tobiko

SPIDER スパイダー **24**
Crispy Soft Shell Crab, Bean Sprouts, Spicy Sauce

SALMON BELLY サーモンベリー **26**
Grated Green Apple, Salmon Roe, Avocado

NEGITORO ネギトロ **25**
Tuna Belly, Leek

SPICY MAGURO スパイシーツナ **25**
Tuna, Avocado, Chilli Paste, Black Tobiko

SALMON SKIN **20**
サーモンスキンクリームチーズ
Crispy Salmon Skin, Avocado, Cream Cheese

VEGETABLE MAKI 野菜 **18**
Organic Wild Greens, Pickles, Avocado

ROBATAYAKI
炉端焼き

KAGOSHIMA WAGYU BEEF 和牛	**78**
BONE-IN KUROBUTA PORK BELLY 骨付きポーク	**42**
ORGANIC CHICKEN THIGH 焼きとり	**20**
TEBASAKI CHICKEN WINGS 手羽先	**20**
CHILLI MARINATED LAMB CHOPS スパイシーラム	**30**
KUROBUTA PORK TSUKUNE YAKI 黒豚つくね	**28**
TSUKIJI MARKET CATCH OF THE DAY 旬の魚	
HOKKAIDO SCALLOPS 帆立	**32**
KING PRAWN 海老	**32**
AOMORI ICHIYABOSHI SQUID 烏賊	**38**
OYSTER WITH CITRUS BUTTER 牡蠣と柑橘ソース	**25**
ALASKAN KING CRAB たらば蟹	**75**
SEASONAL VEGETABLES 野菜	**28**
MUSHROOMS WITH GARLIC BUTTER きのこガーリックバターソース	**28**
ASPARAGUS アスパラガス	**20**
TAMANEGI ONION 玉葱	**12**
KABOCHA PUMPKIN かぼちゃ	**15**
SWEET POTATO, SESAME TERIYAKI さつまいも	**15**
HOKKAIDO SWEET CORN とうもろこし	**15**
SHISHITO GREEN CHILLI しし唐	**15**
HARUJU EGGPLANT 茄子	**15**
GRILLED SOY FLAVOURED RICE 焼きおにぎり	**15**

TEPPANYAKI
鉄板焼き

AUSTRALIAN SIRLOIN (200g) オーストラリアサーロイン	**60**
AUSTRALIAN TENDERLOIN (200g) オーストラリアテンダーロイン	**75**
AUSTRALIAN WAGYU RIBEYE (200g) オーストラリア和牛リブロース	**110**
JAPANESE WAGYU SIRLOIN (200g) 和牛サーロイン	**175**
LOBSTER ロブスター	**48**
FOIE GRAS フォアグラ	**42**
PRAWN WITH GOLDEN SAUCE 海老黄金ソース	**40**
NORWEGIAN KING SALMON ノルウェーキングサーモン	**38**
WILD COD たら	**40**
GRILLED VEGETABLES 野菜	**18**
WILD MUSHROOMS きのこ盛り合わせ	**18**
KUROBUTA PORK RIB 黒豚	**40**
TERIYAKI CHICKEN 照り焼きチキン	**32**
SQUID 烏賊	**28**
GARLIC FRIED RICE ガーリック炒飯	**12**
KING CRAB FRIED RICE たらば炒飯	**18**

TEMPURA
天麩羅

TEMPURA MORIAWASE 天麩羅盛り合わせ **38**
Finest Selection of Assorted Seasonal Tempura

YASAI MORIAWASE 野菜天麩羅盛り合わせ **24**
Seasonal Vegetable Tempura

EBITEN 海老天麩羅 **33**
Live Prawns, Soya Dip

TAKO KARI-KARI AGE たこのかりかり揚げ **30**
Sous-Vide Octopus, Shishito, Wasabi Mayo

CHICKEN KARAGE 鶏唐揚げ **28**
Organic Chicken, Japanese Green Pepper

NOODLES AND RICE
麺 & ご飯

KAKE SOBA OR UDON かけそば　又は　うどん **22**
Soba or Udon Noodles, Kamaboko, Bonito Broth

TEMPURA SOBA OR UDON 天麩羅そば　又は　うどん **38**
Soba or Udon Noodles, Seasonal Tempura, Bonito Broth

KYOTO NISHIN SOBA OR UDON 鰊そば　又は　うどん **38**
Soba or Udon Noodles, Herring, Mizuna

TENDON 天丼 **40**
Prawn & Vegetable Tempura, Rice

UNAGI DON うな丼 **48**
BBQ Eel, Ginger, Rice

KAGOSHIMA WAGYU BEEF DON 鹿児島産和牛丼 **48**
Wagyu Beef, Onion, Crispy Egg, Dried Seaweed, Rice

MAINS
アラカルト

SILVER COD SAIKYOU MISO YAKI 銀ムツの西京焼き **48**
Grilled Silver Cod, Miso Marinade, Lotus, Fresh Ginger

UNAGI KABAYAKI 鰻蒲焼 **45**
Grilled BBQ Eel, Japanese Pepper Leaf

SHIO KAMAYAKI / NI ZUKE カマ塩焼き/ 煮付け **48**
Tsukiji Market Seasonal Fish Cheek, Grated Daikon or Sweet Soy Sauce

NIKOMI GYU RIB 牛リブの煮込み **48**
Miso Braised Beef Short Rib, Lady Finger, Shiitake, Daikon

KUROBUTA PORK 黒豚 味噌風味 **48**
Black Pork, Leek-Miso Glaze

LOBSTER UNI YAKI ロブスターのうに焼き **48**
Grilled Hokkaido Lobster, Sea Urchin Cream

CHANKO NABE ちゃんこ鍋 **45**
Seasonal Seafood, Miso Broth

SUKIYAKI KONABE すきやき小鍋 **48**
Kagoshima Wagyu Beef, Vegetables, Sweet Soy Sauce, Fresh Chicken Egg

KUROBUTA PORK KATSU 黒豚とんかつ **48**
Black Pork, Salad, Katsu Sauce

KAGOSHIMA WAGYU ISHI YAKI 鹿児島産和牛の石焼き **75**
Kagoshima Wagyu, Garlic Sauce, Amarillo