

ランチ

漣

一二五〇〇円

厳選握り八貫

特製 玉子焼き 〓みぎわ仕立て〓

巻物 〓本日のおすすめ〓

海苔香る味噌椀

和梨コンポート（N）

洋梨ゆずソルベ 日本酒エスプーマ ゆずディプロマツト 酒粕クランブル

（G F）グルテンフリー（P B）植物由来（P F）植物中心（N）ナッツ使用（D F）乳製品不使用
食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。
表記料金には、消費税およびサービス料が含まれており、金額は日本円で表示しています。

ランチ

波

一六〇〇〇円

八寸ゝ季節の彩りゝ

和梨コンポート（N）

洋梨ゆずソルベ 日本酒エスプーマ ゆずディプロマツト 酒粕克蘭ブル

厳選握り十貫

特製 玉子焼き ゝみぎわ仕立てゝ

巻物 ゝ本日のおすすめゝ

海苔香る味噌椀

（G F）グルテンフリー（P B）植物由来（P F）植物中心（N）ナッツ使用（D F）乳製品不使用
食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。
表記料金には、消費税およびサービス料が含まれており、金額は日本円で表示しています。

ランチ

際

二五〇〇〇円

八寸ゝ季節の彩りゝ

お造り盛りゝ旬の趣ゝ

本日の焼き物

シグネチャーディッシュ
芝海老しんじょ

厳選握り十貫

特製 玉子焼きゝみぎわ仕立てゝ

巻物ゝ本日のおすすめゝ

海苔香る味噌椀

和梨コンポート（N）

洋梨ゆずソルベ 日本酒エスプーマ
ゆずディプロマツト 酒粕克蘭ブル

（G F）グルテンフリー（P B）植物由来（P F）植物中心（N）ナッツ使用（D F）乳製品不使用
食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。
表記料金には、消費税およびサービス料が含まれており、金額は日本円で表示しています。

ディナー

海

一八〇〇〇円

八寸 〓 季節の彩り 〓

厳選握り八貫

特製 玉子焼き 〓 みぎわ仕立て 〓

巻物 〓 本日のおすすめ 〓

海苔香る味噌椀

和梨コンポート (N)

洋梨ゆずソルベ 日本酒エスプーマ
ゆずディプロマツト 酒粕クランブル

(G F) グルテンフリー (P B) 植物由来 (P F) 植物中心 (N) ナッツ使用 (D F) 乳製品不使用
食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。
表記料金には、消費税およびサービス料が含まれており、金額は日本円で表示しています。

ディナー

水面

二五〇〇〇円

八寸 〓 季節の彩り 〓

巻物 〓 本日のおすすめ 〓

お造り盛り 〓 旬の趣 〓

十割手打ち蕎麦

厳選握り十貫

和梨コンポート (N)

洋梨ゆずソルベ 日本酒エスプーマ ゆずディプロマツト 酒粕クランブル

特製 玉子焼き 〓 みぎわ仕立て 〓

ディナー

陸

三〇〇〇〇円

はじまりの握り一貫

厳選握り十貫

八寸 季節の彩り

特製 玉子焼き みぎわ仕立て

お造り盛り 旬の趣

巻物 本日のおすすめ

焼き地蛤

十割手打ち蕎麦

シグネチャーディッシュ

芝海老しんじょ

和梨コンポート (N)

洋梨ゆずソルベ 日本酒エスプーマ
ゆずディプロマツト 酒粕クランブル

(G F) グルテンフリー (P B) 植物由来 (P F) 植物中心 (N) ナッツ使用 (D F) 乳製品不使用
食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。
表記料金には、消費税およびサービス料が含まれており、金額は日本円で表示しています。

ディナー

渚

四五〇〇〇円

はじまりの握り一貫

みぎわ スペシャリテ 黄金出汁 季節のしゃぶしゃぶ

料理長香山の スペシャリテ シグネチャーロール

お造り盛り 旬の趣

厳選握り九貫

十割手打ち蕎麦

特選焼肴

特選雲丹の握り

和梨コンポート (N)

洋梨ゆずソルベ 日本酒エスプーマ ゆずディプロマツト 酒粕クランブル

シグネチャーディッシュ 芝海老しんじょ

特製 玉子焼き みぎわ仕立て

(G F) グルテンフリー (P B) 植物由来 (P F) 植物中心 (N) ナッツ使用 (D F) 乳製品不使用
食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。
表記料金には、消費税およびサービス料が含まれており、金額は日本円で表示しています。

アラカルト

おつまみ

握り寿司

穴子

一八〇〇円

シグネチャーディッシュ 芝海老しんじょ

二五〇〇円

本鮪 赤身

二〇〇〇円

雲丹

二五〇〇円

焼き蛤 一個

三〇〇〇円

本鮪 中トロ

三〇〇〇円

特上雲丹

五〇〇〇円

本日の磯辺焼き 一個

二五〇〇円

本鮪 大トロ

三五〇〇円

いくら

一八〇〇円

本日の焼魚

時価

とろたく

三〇〇〇円

車海老

二一〇〇円

富士サーモンと本鮪の二点盛り

五〇〇〇円

本日の白身

二〇〇〇円

いか

一五〇〇円

おまかせ三点盛り

七〇〇〇円

本日の光物

一五〇〇円

富士サーモン

一五〇〇円

料理長厳選お刺身三点盛合せ

一二〇〇〇円

本日の貝

一八〇〇円

(G F) グルテンフリー (P B) 植物由来 (P F) 植物中心 (N) ナッツ使用 (D F) 乳製品不使用
食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。
表記料金には、消費税およびサービス料が含まれており、金額は日本円で表示しています。

アラカルト

巻き寿司

富士サーモン

二〇〇〇円

味噌汁

一〇〇〇円

ネギトロ

三〇〇〇円

料理長香山シグネチャーロール

四五〇〇円

和梨コンポート（N）

二八〇〇円

鉄火巻き 赤身

二五〇〇円

洋梨ゆずソルベ 日本酒エスプーマ
ゆずディプロマツト 酒粕克蘭ブル

鉄火巻き トロ

三五〇〇円

自家製紛石臼挽き十割手打ち蕎麦

かんぴょう

一〇〇〇円

冷かけ蕎麦

二〇〇〇円

かっぱ（きゅうり）

一〇〇〇円

すだち蕎麦

二五〇〇円

穴子ときゅうり

二五〇〇円

本日の特選蕎麦

時価

（GF）グルテンフリー（PB）植物由来（PF）植物中心（N）ナッツ使用（DF）乳製品不使用
食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。
表記料金には、消費税およびサービス料が含まれており、金額は日本円で表示しています。

LUNCH

漣 -Sazanami-

12,500

- 8 Nigiri Sushi
- Migiwa Special Egg Japanese Omelete
- Sushi Roll of the Day
- Seaweed Miso Soup
- Japanese Pear Compote(N)
Pear Yuzu Sherbet, Sake Espuma, Yuzu Diplomat,
Sakekasu Crumble

波 -Nami-

16,000

- Seasonal Tasting Plate (Hassun)
- 10 Nigiri Sushi
- Migiwa Special Egg Japanese Omelete
- Sushi Roll of the Day
- Seaweed Miso Soup
- Japanese Pear Compote(N)
Pear Yuzu Sherbet, Sake Espuma, Yuzu Diplomat,
Sakekasu Crumble

LUNCH

際 - Sai -

25,000

- Seasonal Tasting Plate (Hassun)
- Assorted Seasonal Sashimi
- Seasonal Grilled Dishes
- Signature Dish – Shiba Shrimp Shinjo
- 10 Nigiri Sushi
- Migiwa Special Egg Japanese Omelete
- Sushi Roll of the Day
- Seaweed Miso Soup
- Japanese Pear Compote(N)
Pear Yuzu Sherbet, Sake Espuma, Yuzu Diplomat,
Sakekasu Crumble

DINNER

海 -Kai-

18,000

- Seasonal Tasting Plate (Hassun)
- 8 Nigiri Sushi
- Migiwa Special Egg Japanese Omelete
- Sushi Roll of the Day
- Seaweed Miso Soup
- Japanese Pear Compote(N)
Pear Yuzu Sherbet, Sake Espuma, Yuzu Diplomat,
Sakekasu Crumble

水面 -Minamo-

25,000

- Seasonal Tasting Plate (Hassun)
- Assorted Sashimi
- 10 Nigiri Sushi
- Migiwa Special Egg Japanese Omelete
- Sushi Roll of the Day
- Handmade Soba Noodles
- Japanese Pear Compote(N)
Pear Yuzu Sherbet, Sake Espuma, Yuzu Diplomat,
Sakekasu Crumble

DINNER

陸 - Riku -

30,000

- A Perfect Start Nigiri
- Seasonal Tasting Plate (Hassun)
- Assorted Sashimi
- Grilled Clams
- Signature Dish – Shiba Shrimp Shinjo
- 10 Nigiri Sushi
- Migiwa Special Egg Japanese Omelete
- Sushi Roll of the Day
- Handmade Soba Noodles
- Japanese Pear Compote(N)
Pear Yuzu Sherbet, Sake Espuma, Yuzu Diplomat,
Sakekasu Crumble

渚 - Migiwa-

45,000

- A Perfect Start Nigiri
- Assorted Sashimi
- Migiwa's Specialty Grilled Dish
- Signature Dish – Shiba Shrimp Shinjo
- Migiwa's Specialty Seasonal Shabu-Shabu
With Golden Broth
- 9 Nigiri Sushi
- Sea Urchin Nigiri Sushi
- Migiwa Special Egg Japanese Omelete
- Chef Kayama's Specialty Signature Roll Sushi
- Handmade Soba Noodles
- Japanese Pear Compote(N)
Pear Yuzu Sherbet, Sake Espuma, Yuzu Diplomat,
Sakekasu Crumble

A LA CARTE

Japanese Style-Otsumami

•Signature Dish – Shiba Shrimp Shinjo	2,500
•Grilled Clams 1 Piece	3,000
•Today's Isobe-Yaki 1 Piece	2,500
•Grilled Fish of the Day	Market Price
•Fuji Salmon and Bluefin Tuna	5,000
•3-Item Selection	7,000
•Chef's Selected 3-Item Sashimi Assortment	12,000

Nigiri 1Piece

•Bluefin Tuna	2,000
•Medium Fatty Bluefin Tuna	3,000
•Fatty Bluefin Tuna	3,500
•Toro Taku	3,000
•White Fish of the Day	2,000
•Silver-Skinned Fish of the Day	1,500
•Shellfish of the Day	1,800
•Conger Eel	1,800
•Sea Urchin	2,500
•Special Sea Urchin	5,000
•Salmon Roe	1,800
•Shrimp	2,100
•Squid	1,500
•Fuji Salmon	1,500

A LA CARTE

Sushi Roll

•Negitoro	3,000
•Pacific Bluefin Tuna	2,500
•Fatty Bluefin Tuna	3,500
•Dried Gourd	1,100
•Cucumber	1,100
•Conger Eel & Cucumber	2,500
•Fuji Salmon	2,500
•Chef's Kayama Signature Rolls	4,500

Chef Kayama's Handmade Soba

•Sudachi	2,500
•Cold Sauce	2,000
•Special of the Day	Market Price

•Miso Soup	1,000
------------	-------

•Japanese Pear Compote(N)	2,800
Pear Yuzu Sherbet, Sake Espuma, Yuzu Diplomat, Sakekasu Crumble	