

ランチ

漣

一一五〇〇円

季節の一品

シグネチャーディッシュ
芝海老しんじょ

握り五貫

天然本鮓 本日の白身魚
光物 車海老 穴子

小振りの巻き鮓

特製 玉子焼き みぎわ仕立て

海苔香る味噌椀

デザート

みかんのマリネ 生姜とライムソルベ 日本酒エスプレマ
みかんクリーム クランブル

(G F) グルテンフリー (P B) 植物由来 (D 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ます。金額は日本円で表示しています。

本メニュー提供期間：一〇二五年一月一日～一〇二六年二月二八日

ランチ

波

一六〇〇〇円

旬の彩り 三品

シグネチャーディッシュ
芝海老しんじょ

握り八貫

天然本鮪 本日の白身魚 光物 車海老 貝類 いくら 穴子 烏賊

特製玉子焼き みぎわ仕立て

海苔香る味噌椀

デザート

みかんのマリネ 生姜とライムソルベ 日本酒エスプーマ

みかんクリーム

クランブル

(G F) グルテンフリー (P B) 植物由来 (D 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ます。金額は日本円で表示しています。

本メニューコ 提供期間：一〇二五年二月一日～一〇二六年二月二八日

ランチ

際

二五〇〇〇円

みぎわの玉手箱 季節の八寸

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～

海苔香る味噌椀

本日のお造り二種

デザート

みかんのマリネ 生姜とライムソルベ 日本酒エスプーマ みかんクリーム クランブル

本日の特選料理

握り八貫

天然本鮪 本日の白身魚 光物 車海老 貝類 いくら 雲丹 穴子

(G F) グルテンフリー (P B) 植物由来 (D 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ます。金額は日本円で表示しています。

本メニューカ 提供期間：一〇二五年二月一日～一〇二六年二月二八日

ディナー

海

二〇〇〇円

みぎわの玉手箱 季節の八寸

自家製紛石白挽き十割手打ち蕎麦

シグネチャーディッシュ 芝海老しんじょ

デザート

みかんのマリネ 生姜とライムソルベ 日本酒エスプーマ みかんクリーム クランブル

握り六貫

天然本鮪 本日の白身魚 車海老 穴子 雲丹 烏賀

小振りの巻き鮓

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 (D 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ます。金額は日本円で表示しています。

本メニュー 提供期間：一〇二五年二月一日～一〇二六年二月二八日

ディナー

水面

二五〇〇〇円

本メニュー 提供期間：一〇二五年二月一日～一〇二六年二月二八日

みぎわの玉手箱 季節の八寸

シグネチャーディッシュ 芝海老しんじょ

自家製紛石白挽き十割手打ち蕎麦

デザート

みかんのマリネ 生姜とライムソルベ 日本酒エスプーマ みかんクリーム クランブル

本日のお造り二種

握り 八貫

天然本鮪 本日の白身魚 光物 車海老 貝類 穴子 いくら 雲丹

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ます。金額は日本円で表示しています。

ディナー

陸

三五〇〇〇円

みぎわの玉手箱 季節の八寸

シグネチャーディッシュ
芝海老しんじょ

握り十貫

天然本鮓

本日の白身魚

光物

烏賊

穴子

車海老

貝類

いくら

雲丹

本日の一貫

特製玉子焼き

みぎわ仕立て

本日のお造り二種

自家製紛石白挽き十割手打ち蕎麦

特選焼肴

デザート

みかんのマリネ

生姜とライムソルベ

日本酒エスプレマ

みかんクリーム

クランブル

本日の揚物 旬の味わい

(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ます。金額は日本円で表示しています。

本メニューコ 提供期間：一〇二五年二月一日～一〇二六年二月二八日

ディナー

渚

四五〇〇〇円

みぎわの玉手箱 季節の八寸

シグネチャーディッシュ 芝海老しんじょ

本日のお造り二種 香り豊かな自家製ぽん酢

特選鰻の炭火焼き

銘柄和牛厳選部位と蛤のしゃぶしゃぶ

握り六貫

天然本鮓 とろたく 光物 いくら 穴子 特選極上雲丹

特製 玉子焼き ～みぎわ仕立て～

自家製紛石白挽き十割手打ち蕎麦

デザート

みかんのマリネ 生姜とライムソルベ 日本酒エスプレマ

みかんクリーム クランブル

本メニューコ 提供期間：一〇二五年二月一日～一〇二六年二月二八日

(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ます。金額は日本円で表示しています。

アラカルト

おつまみ

本メニュー 提供期間：一〇二五年二月一日～一〇二六年二月二八日

みぎわの玉手箱 季節の八寸

三五〇〇円

本日のお刺身三種盛り

七〇〇〇円

天然本鮪と富士サーモンのお刺身盛合せ

五〇〇〇円

炙り天然本鮪 炭火焼きで

芝海老しんじょ

四五〇〇円

旬の魚の炭火焼き

時価

本日の銘柄牛厳選ロース一〇〇グラムしゃぶしゃぶ

二二〇〇円

一五〇〇円

特選鰻の炭火焼き

七五〇〇円

天然海鰻の炭火焼き

一八〇〇円

焼き蛤

三〇〇〇円

アラカルト

握り寿司

本鮪赤身	二〇〇〇円
本鮪中トロ	三〇〇〇円
本鮪大トロ	三五〇〇円
とろたく	三一〇〇円
富士サーモン	一八〇〇円
自家製醤油漬けイクラ	二五〇〇円
煮穴子	一八〇〇円
特選雲丹	五〇〇〇円
雲丹	二五〇〇円
本日の貝	一八〇〇円
本日の光り物	一五〇〇円
本日の白身	二〇〇〇円
いか	一五〇〇円

本メニュー 提供期間：二〇二五年二月一日～二〇二六年二月二八日

(G F) グルテンフリー (P B) 植物由来 (D 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ます。金額は日本円で表示しています。

アラカルト

巻き寿司

シェフ香山 自家製十割手打ちそば

本メニューで提供期間：二〇一五年二月一日～二〇一六年二月二八日

鉄火巻き赤身

二五〇〇円

冷かけ蕎麦

二〇〇〇円

鉄火巻きトロ

三〇〇〇円

冷すだち蕎麦

二五〇〇円

ネギトロ巻き

三五〇〇円

ざる蕎麦

一八〇〇円

かっぱ巻き

一三〇〇円

ざる蕎麦

一八〇〇円

かんぴょう巻き

二八〇〇円

ざる蕎麦

一八〇〇円

富士サーモン巻き

四五〇〇円

料理長香山シグネチャーロール

デザート
みかんのマリネ 生姜とライムソルベ
日本酒エスプレマ みかんクリーム
クラシックブルー

一八〇〇円

(G F) グルテンフリー (P B) 植物由来 (D 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ます。金額は日本円で表示しています。

LUNCH

Menu availability period :
2025/12/1 ~ 2026/2/28

漣 - Sazanami -

12,500

- Chef's Seasonal Amuse Bouche
- Signature Dish – Shiba Shrimp "Shinjo" Dumpling
- Nigiri Sushi
Bluefin Tuna, White Fish, Silver Fish, Shrimp, Conger Eel
- Bite-Sized Rolled Sushi
- Migiwa Special Japanese Omelette
- Seafood Miso Soup

- Mandarin Marinade, Ginger and Lime Sherbet,
Sake Espuma, Mandarin Cream, Crumble

波 - Nami -

16,000

- Assortment of Three Seasonal Appetizers
- Signature Dish – Shiba Shrimp "Shinjo" Dumpling
- Nigiri Sushi
Bluefin Tuna, White Fish, Silver Fish, Shrimp, Shellfish,
Salmon Roe, Conger Eel, Squid
- Migiwa Special Japanese Omelette
- Seafood Miso Soup
- Mandarin Marinade, Ginger and Lime Sherbet,
Sake Espuma, Mandarin Cream, Crumble

LUNCH

Menu availability period :
2025/12/1 ~ 2026/2/28

際 -Sai- 25,000

· Seasonal Tasting Plate (Hassun)

· Signature Dish – Shiba Shrimp "Shinjo" Dumpling

· Seasonal Sashimi – Two Selections

· Chef's Special of the Day

· Nigiri Sushi

Bluefin Tuna, White Fish, Silver Fish, Shrimp, Shellfish,
Salmon Roe, Sea Urchin, Conger Eel

· Migiwa Special Japanese Omelette

· Seafood Miso Soup

· Mandarin Marinade, Ginger and Lime Sherbet,
Sake Espuma, Mandarin Cream, Crumble

DINNER

Menu availability period :
2025/12/1 ~ 2026/2/28

海 - Kai - 20,000

- Seasonal Tasting Plate (Hassun)
- Signature Dish – Shiba Shrimp "Shinjo" Dumpling
- Nigiri Sushi
Bluefin Tuna, White Fish, Shrimp, Conger Eel,
Sea Urchin, Squid
- Bite-Sized Rolled Sushi
- Migiwa Special Japanese Omelette
- Chef Kayama's Handmade Soba Noodle
- Mandarin Marinade, Ginger and Lime Sherbet,
Sake Espuma, Mandarin Cream, Crumble

水面 - Minamo - 25,000

- Seasonal Tasting Plate (Hassun)
- Signature Dish – Shiba Shrimp "Shinjo" Dumpling
- Nigiri Sushi
Bluefin Tuna, White Fish, Silver Fish, Conger Eel,
Shrimp, Shellfish, Salmon Roe, Sea Urchin
- Migiwa Special Japanese Omelette
- Chef Kayama's Handmade Soba Noodle
- Mandarin Marinade, Ginger and Lime Sherbet,
Sake Espuma, Mandarin Cream, Crumble

DINNER

Menu availability period :
2025/12/1 ~ 2026/2/28

陸 -Riku-

35,000

- Seasonal Tasting Plate (Hassun)
- Signature Dish – Shiba Shrimp "Shinjo" Dumpling
- Seasonal Sashimi – Two Selections
- Migiwa's Specialty Grilled Dish
- Chef's Seasonal Fried Dish
- Nigiri Sushi
Bluefin Tuna, White Fish, Silver Fish, Squid,
Conger Eel, Shrimp, Shellfish, Salmon Roe,
Sea Urchin, Today's Nigiri
- Migiwa Special Japanese Omelette
- Chef Kayama's Handmade Soba Noodle
- Mandarin Marinade, Ginger and Lime Sherbet,
Sake Espuma, Mandarin Cream, Crumble

渚 -Migiwa-

45,000

- Seasonal Tasting Plate (Hassun)
- Signature Dish – Shiba Shrimp "Shinjo" Dumpling
- Seasonal Sashimi Selection
with House-made Ponzu
- Charcoal Grilled Sea Eel - Chef's Special Selection
- Premium Wagyu Beef Shabu -Shabu
in Hamaguri Clam Broth
- Nigiri Sushi
Bluefin Tun, Torotaku, Silver Fish, Sea Urchin,
Conger Eel, Premium Sea Urchin
- Migiwa Special Japanese Omelette
- Chef Kayama's Handmade Soba Noodle
with Bottarga
- Mandarin Marinade, Ginger and Lime Sherbet,
Sake Espuma, Mandarin Cream, Crumble

A LA CARTE

Menu availability period :
2025/12/1 ~ 2026/2/28

Japanese Style-Otsumami

· Migiwa's Treasure Box Seasonal Hassun	3,500
· Sashimi Trio - Chef's Daily Selection	7,000
· Wild Bluefin Tuna and Fuji Salmon Assorted Sashimi	5,000
· Charcoal Grilled Seasonal Fish	Macket Price
· Charcoal Grilled Sea Eel	7,500
· Charcoal Grilled Wild Sea Eel	18,000
· Grilled Clams	3,000
· Grilled Salmon Grated Yuzu	3,800
· Grilled Bluefin Tuna	4,500
· Signature Dish – Shiba Shrimp "Shinjo" Dumpling	2,200
· Premium Wagyu Beef Shabu-Shabu in Golden Broth	15,000

Nigiri Sushi

· Pacific Bluefin Tuna	2,000
· Medium Fatty Pacific Bluefin Tuna	3,000
· Fatty Pacific Bluefin Tuna	3,500
· Torotaku: Fatty Tuna and Pickled Radish	3,000
· Fuji Salmon	1,800
· Salmon Roe	2,500
· Conger Eel	1,800
· Squid	1,500
· Sea Urchin	2,500
· Carefully Selected Sea Urchin	5,000
· Shellfish of the Day	1,800
· Silver Skin Fish of the Day	1,500
· White Fish of the Day	2,000

A LA CARTE

Menu availability period :
2025/12/1 ~ 2026/2/28

Rolled Sushi

· Pacific Bluefin Tuna	2,500
· Fatty Pacific Bluefin Tuna	3,000
· Negitoro	3,500
· Cucumber	1,300
· Dried Groud	1,300
· Fuji Salmon	2,800
· Chef Kayama's Special Rolls Sushi	4,500

Chef Kayama's Handmade Soba

· Cold Soba Noodle	2,000
· Sudachi Soba Noodle	2,500
· Zaru Soba Noodle	1,800

Dessert

· Mandarin Marinade, Ginger and Lime Sherbet, Sake Espuma, Mandarin Cream, Crumble	2,800
---	-------