

# ランチ

## 漣

九〇〇〇円

### 鮭 十二貫

本鮭 白身 甘海老 蟹 帆立と芯取菜 蛸 富士サーモン  
イクラ 穴子 茄子 かんぴょう 手巻き 玉子

### お吸い物

### デザート

いちごのマリネ いちごと梅のソルベ 日本酒エスプーマ レモンクリーム クランブル

本メニューご提供期間…二〇二六年三月一日～二〇二六年五月三十一日

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

一二五〇〇円

### 鮪 十五貫

本鮪中トロ 白身 甘海老 蟹 帆立と芯取菜 蛸 富士サーモン

イクラ 穴子 茄子 かんぴょう 手巻き 玉子 雲丹 本鮪 おすすめの一貫

### お吸い物

### デザート

いちごのマリネ いちご 梅のソルベ 日本酒エスプーマ レモンクリーム クランブル

本メニューご提供期間…二〇二六年三月一日～二〇二六年五月三十一日

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

二〇〇〇〇円

本メニューご提供期間…二〇二六年三月一日～二〇二六年五月三十一日

みぎわの玉手箱 季節の八寸

自家製粉石臼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

いちごのマリネいちごと梅のソルベ 日本酒エスプーマレモンクリームクランブル

握り寿司 五貫

天然本鮪 白身魚 車海老 穴子 光り物

かんぴょう手巻寿司

特製 玉子焼き 〆みぎわ仕立て〆

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

みぎわの玉手箱 季節の八寸

本日のお刺身二皿

シグネチャーディッシュ 芝海老しんじょ

握り寿司 八貫

天然本鮪 白身魚 車海老 穴子 雲丹 光り物 貝類 本日の一貫

手巻寿司

特製 玉子焼き 〳みぎわ仕立て〵

自家製粉石臼挽き十割手打ち蕎麦

デザート

いちごのマリネ いちご梅のソルベ 日本酒エスプーマ レモンクリーム クランブル

本メニューご提供期間…二〇二六年三月一日〳二〇二六年五月三十一日

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。

# ダイナー 陸

三五〇〇〇円

本メニューご提供期間：二〇二六年三月一日～二〇二六年五月三十一日

握り寿司 十一貫

天然本鮪 白身魚 光り物 烏賊 穴子 車海老 貝類 いくら  
雲丹 トロ たく 本日の一貫

特製 玉子焼き くみぎわ仕立て

お吸い物

炙りメ鯖の棒鮓一貫

デザート

本日の小井ぶり

いちごのマリネ いちご梅のソルベ 日本酒エスプーマ レモンクリーム クランブル

本日の銘柄牛厳選 ロースの肉寿司

天然本鮪の巻物

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

みぎわの玉手箱 季節の八寸

本日の特選お刺身二皿

天然海鰻の炭火焼き

シグネチャードイツシユ芝海老しんじょ

厳選銘柄牛の逸品

握り寿司 五貫

天然本鮪 白身魚 光り物 穴子 本日の一貫

特選雲丹一貫

特製 玉子焼き くみぎわ仕立て

自家製紛石臼挽き十割手打ち蕎麦

デザート

いちごのマリネ いちごと梅のソルベ 日本酒エスプーマ  
レモンクリーム クランブル

本メニューご提供期間…二〇二六年三月一日～二〇二六年五月三十一日

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

本日のお刺身三種盛り各二切れ

七〇〇〇円

炙り天然本鮪炭火焼き

四五〇〇円

天然本鮪と富士サーモンのお刺身盛合せ

五〇〇〇円

本日の銘柄牛厳選ロース焼きしゃぶ

一五〇〇〇円

旬の魚の炭火焼き

時価

シグネチャーディッシュ 芝海老しんじょ

三〇〇〇円

天然海鰻の炭火焼き

一八〇〇〇円

焼き蛤と筍菜

四〇〇〇円

炙り富士サーモン炭火焼き

三八〇〇円

本メニューご提供期間…二〇二六年三月一日～二〇二六年五月三十一日

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

## 握り寿司

本鮪赤身

二〇〇〇円

雲丹

二五〇〇円

本鮪中トロ

三〇〇〇円

特選雲丹

五〇〇〇円

本鮪大トロ

三五〇〇円

本日の貝

一八〇〇円

とろたく

三〇〇〇円

本日の光り物

一五〇〇円

富士サーモン

一八〇〇円

本日の白身

二〇〇〇円

煮穴子

一八〇〇円

烏賊

一五〇〇円

本メニューご提供期間…二〇二六年三月一日～二〇二六年五月三十一日

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

鉄火巻き赤身

二五〇〇円

鉄火巻きトロ

三〇〇〇円

ネギトロ巻き

三五〇〇円

かつば巻き

一三〇〇円

かんぴょう巻き

一三〇〇円

富士サーモン巻き

二八〇〇円

料理長香山シグネチャーロール

四五〇〇円

## 特別メニュー

みぎわ特製ちらし寿司

一八〇〇円

特選雲丹本鮪トロ富士サーモン

特選ロースの肉寿司 二貫

九〇〇〇円

## デザート

いちごのマリネいちご梅のソルベ

二八〇〇円

日本酒エスプーマレモンクリーム

クランブル

本メニューご提供期間：二〇二六年三月一日～二〇二六年五月三十一日

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。

本メニューご提供期間：二〇二六年三月一日～二〇二六年五月三十一日

## アラカルト

### 巻き寿司

鉄火巻き赤身

二五〇〇円

鉄火巻きトロ

三〇〇〇円

ネギトロ巻き

三五〇〇円

かつば巻き

一三〇〇円

かんぴょう巻き

一三〇〇円

富士サーモン巻き

二八〇〇円

料理長香山シグネチャーロール

四五〇〇円

### 料理長香山 自家製十割手打ちそば

冷かけ蕎麦

二〇〇〇円

冷すだち蕎麦

二五〇〇円

ざる蕎麦

一八〇〇円

### 特別メニュー

みぎわ特製ちらし寿司

特選雲丹 本鮪トロ 富士サーモン

一八〇〇円

特選ロースの肉寿司 二貫

九〇〇〇円

### デザート

いちごのマリネ  
いちごと梅のソルベ  
日本酒エスプーマ  
レモンクリーム  
クラランブル

二八〇〇円

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

Menu availability period :  
2026/3/1 ~ 2026/5/31

## 漣 -Sazanami-

9,000

---

- Nigiri Sushi (7 pieces)
- Dried Gourd Hand Roll
- Migiwa Special Japanese Omelette
- Clear Soup with Seaweed
- Marinated Strawberries,  
Strawberry & Plum Sherbet, Sake Espuma,  
Lemon Cream, Crumble

## 波 -Nami-

12,500

---

- Nigiri Sushi (10 Pieces)
- Hand Roll Sushi
- Migiwa Special Japanese Omelette
- Clear Soup with Seaweed
- Marinated Strawberries,  
Strawberry & Plum Sherbet, Sake Espuma,  
Lemon Cream, Crumble

# DINNER

## 海 -Kai-

20,000

---

- Seasonal Assorted Appetizers
- Signature Dish – Shiba Shrimp Shinjo
- Nigiri Sushi (5 Pieces)  
Bluefin Tuna, White Fish, Shrimp, Conger Eel,  
Silver Fish
- Dried Gourd Hand Roll
- Migiwa Special Japanese Omelette
- Chef Kayama's Handmade Soba Noodles
- Marinated Strawberries,  
Strawberry & Plum Sherbet, Sake Espuma,  
Lemon Cream, Crumble

## 水面 -Minamo-

25,000

---

- Seasonal Assorted Appetizers
- Today's Sashimi Selection - Two Plates
- Signature Dish – Shiba Shrimp Shinjo
- Nigiri Sushi (8 Pieces)  
Bluefin Tuna, White Fish, Shrimp, Conger Eel,  
Sea Urchin, Silver Fish, Clams, Today's Special
- Dried Gourd Hand Roll
- Migiwa Special Japanese Omelette
- Chef Kayama's Handmade Soba Noodle
- Marinated Strawberries,  
Strawberry & Plum Sherbet, Sake Espuma,  
Lemon Cream, Crumble

# DINNER

## 陸 -Riku-

35,000

---

- 11 Nigiri Sushi  
Bluefin Tuna, White Fish, Silver Fish, Squid,  
Conger Eel, Shrimp, Shellfish, Salmon Roe,  
Sea Urchin, Fatty Tuna with Pickled Daikon,  
Chef's Daily Selection
- Pressed Sushi with Cured Mackerel
- Daily Small Donburi Selection
- A5 Wagyu Nigiri Sushi
- Wild Bluefin Tuna Roll Sushi
- Migiwa Special Japanese Omelette
- Clear Soup with Seaweed
- Marinated Strawberries,  
Strawberry & Plum Sherbet, Sake Espuma,  
Lemon Cream, Crumble

## 渚 -Migiwa-

45,000

---

- Seasonal Assorted Appetizers
- Today's Sashimi Selection - Two Plates
- Charcoal-Grilled Wild Sea Eel
- Signature Dish – Shiba Shrimp Shinjo
- Chef's Choice of A5 Wagyu
- Nigiri Sushi (5 Pieces)  
Fatty Tuna, White Fish, Silver Fish, Conger Eel,  
Chef's Daily Selection
- Premium Sea Urchin
- Migiwa Special Japanese Omelette
- Chef Kayama's Handmade Soba Noodle
- Marinated Strawberries,  
Strawberry & Plum Sherbet, Sake Espuma,  
Lemon Cream, Crumble

# A LA CARTE

## Japanese Style-Otsumami

---

• Sashimi Trio - Chef's Daily Selection	7,000
• Wild Bluefin Tuna and & Salmon Assorted Sashimi	5,000
• Charcoal-Grilled Seasonal Fish	Market Price
• Signature Dish – Shiba Shrimp Shinjo	3,000
• Charcoal-Grilled Wild Sea Eel	18,000
• Grilled Clams with Seasonal Vegetables	4,000
• Charcoal-Grilled Salmon	3,800
• Grilled Bluefin Tuna	4,500
• A5 Wagyu 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
• Fatty Tuna with Pickled Radish	3,000
• Fuji Salmon	1,800
• Conger Eel	1,800
• Squid	1,500
• Sea Urchin	2,500
• Premium 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

## Rolled Sushi

---

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

## Special Sushi Selection

---

- Chef's Special Chirashi Sushi  
Special Sea Urchin, Fatty Tuna, Fuji Salmon 18,000
- Chef's Selected Beef Loin Sushi 9,000

## Dessert

---

- Marinated trawberries,  
Strawberry & Plum Sherbet,  
Sake Espuma, Lemon Cream,  
Crumble 2,800

# A LA CARTE

## Rolled Sushi

---

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

## Special Sushi Selection

---

- Chef's Special Chirashi Sushi 18,000  
Special Sea Urchin, Fatty Tuna, Fuji Salmon
- Chef's Selected Beef Loin Sushi 9,000

## Chef Kayama's Handmade Soba

---

- Cold Soba Noodles 2,000
- Sudachi Soba Noodles 2,500
- Zaru Soba Noodles 1,800

## Dessert

---

- Marinated Strawberries, Strawberry & Plum Sherbet, Sake Espuma, Lemon Cream, Crumble 2,800