海辺の食堂

玉かがり

Tamakagari

大海原 コース
Ounabara Course 大海原套餐 １３,０００円



- Appetizer 前菜
- Sashimi 4 kinds 杂华生鱼片四种
- Tempura 3 kinds 天妇罗三种
- Recommended dish 推荐料理
- "Japanese beef" shabu-shabu
  国产牛肉涮涮锅
- Sushi 5 pieces 精选寿司五个
  with a small bowl of sea urchin and salmon roe
  附有一小碗海胆和籽
- Miso Soup 味噌汤
- Dessert 甜品

Allergenic ingredients/ 致敏成分 (9 品目)

Consumption tax and service charge included.
消费税、服务费在内

We use domestically produced rice.
我们使用国产大米

Our tempura oil uses olive oil.
我们的天妇罗油使用橄榄油。

海辺の食堂

玉かがり

Tamakagari

海辺コース
Umibe Course 海辺套餐 11,000円



- Appetizer
  前菜
- Sashimi 3 kinds
  豪华生鱼片三种
- Tempura 3 kinds
  天妇罗三种
- Japanese beef shabu-shabu
  国产牛肉涮涮锅
- Sushi 5 pieces 特选寿司五个
  with a small bowl of sea urchin and salmon roe
  附一小碗海胆鲑鱼籽
- Miso Soup
  味噌汤
- Dessert
  甜品

浜（寿司&天ぷらセット）
Sushi.Tempura Set
寿司和天妇罗套餐 8,800円

- Appetizer
  前菜
- Tempura 3 kinds
  天妇罗三种
- Sushi 7 pieces, & 1 roll
  特选寿司七个&海苔卷一卷
  with a small bowl of sea urchin and salmon roe
  附一小碗海胆鲑鱼籽
- Miso Soup
  味噌汤
- Dessert
  甜品



Consumption tax and service charge included. 消费税、服务费在内
We use domestically produced rice. 我们使用国产大米
※The photograph is an image. ※照片是图像

Sushi 寿司



Kuroshio 黒潮
(15 pieces・miso soup)（五个・味噌汤）
9,000円

Ushio 潮
(10 pieces・miso soup)（十个・味噌汤）
6,000円

Nigiri Sushi (3 pieces)
手握寿司 (3个)

Three types of recommended
主厨推荐三贯寿司 2,200円

Three types of Tuna
本鮪三贯寿司 2,700円

Three types of Hokkaido sushi
3种北海道寿司 2,400円

Salmon Three pieces
3个三文鱼寿司 1,800円


Three types of recommended 3种推荐手握寿司


Three types of Tuna 3种金枪鱼寿司


Three types of Hokkaido sushi 3种北海道寿司


Salmon Three pieces 3个三文鱼寿司

Bowl of rice topped with sashimi
生鱼片盖饭

3,900円





Half tail of Eel rice bowl
鳗鱼盖饭(半只)

3,900円



Hokkaido rice bowl
(Salmon,Salmon roe and crab Bowl)
北海道盖饭

3,900円



Wild-caught Bluefin Tuna rice bowl
(Lean Tuna, midium fatty Tuna)
野生本鲜香拿鱼盖饭
(瘦身·中肥)

5,900円



Sea urchin, Salmon roe rice bowl
海胆三文鱼子丼饭

13,000円



Eel over Rice (1 Tail)
鳗鱼重（一只）

5,500円

2 Tails 9,500円
两只

3 Tails 13,500円
3只

Consumption tax and service charge included.
消费税、服务费在内
We use domestically produced rice.
我们使用国产大米
※The photograph is an image. ※照片是图像

A large serving of rice will be charge 400 yen
大份米饭需要额外支付400日币

Our tempura oil uses olive oil.

我们的天妇罗油使用 橄榄油。

Sashimi&Tempura Set meal

生鱼片&天妇罗套餐

3,900円





Edo-style Premium tempura rice bowl

江户前特上天丼

3,700円

Sea food tempura rice bowl

海鲜天妇罗盖饭

4,500円



Large shrimp rice bowl

大虾天妇罗盖饭

3,900円



Kakiage rice bowl



炸什锦碗

2,500円

Vegetable tempura rice bowl



蔬菜天妇罗碗

3,000円

A large serving of rice will be charge 400 yen

大份米饭需要额外支付400日币

"Wagyu"
和牛

"Wagyu" Shabu-shabu set meal
和牛涮涮锅套餐

Allergenic ingredients/ 指定成分 (9品目)



5 pieces of Beef meat
5块牛肉 5,700円

3 pieces of Beef meat 4,300円
3块牛肉

8 pieces of Beef meat 7,800円
8块牛肉

"Wagyu"
和牛

"Wagyu" Shabu-shabu single
和牛涮涮锅（单品）



3 pieces of Beef meat 2,800円
3块牛肉

5 pieces of Beef meat 4,200円
5块牛肉

8 pieces of Beef meat 6,300円
8块牛肉

1 additional piece of beef 700円
1份追加的牛肉

Additional vegetable set 1,500円
追加蔬菜拼盘

Allergenic ingredients/ 指定成分 (9品目)

Consumption tax and service charge included. 消费税、服务费在内
We use domestically produced rice. 我们使用国产大米

※The photograph is an image.
※照片是图像

Tempura & Soba
天杂荞麦面

2,800円

Allergenic ingredients/ 指定成分 (9品目)

Large portion 大份量 +700円
Soba single 单品 1,200円



Tempura & Udon
天杂乌冬面

2,800円

Allergenic ingredients/ 指定成分 (9品目)

Large portion 大份量 +700円
Udon single 单品 1,200円



Consumption tax and service charge included. 消费税、服务费在内
We use domestically produced rice. 我们使用国产大米

※The photograph is an image.
※照片是图像

Cold/Hot Soba, Udon & small rice bowl

Kakiage small rice bowl set
什锦天妇罗小碗丼饭（小） 2,800円



Pork fillet small rice bowl set
猪里脊炸猪排丼饭（小） 2,800円



Salmon small rice bowl set
三文鱼丼饭（小） 3,600円



- Kakiage small rice bowl (A la carte) 1,600円
  （什锦天妇罗小碗丼饭（小/单品）
- Pork fillet small rice bowl(A la carte) 1,600円
  猪里脊丼猪排丼饭（小/单品）
- Salmon small rice bowl (A la carte) 2,400円
  三文鱼丼饭（小/单品）
- Eel small rice bowl (A la carte) 2,600円
  鳗鱼丼饭（小/单品）
- Scattered sushi small rice bowl (A la carte) 2,600円
  散寿司丼饭（小/单品）

Eel small rice bowl set
鳗鱼丼饭（小） 3,800円



Scattered sushi small rice bowl set
散寿司丼饭（小）
（多种海鲜刺身盖在米饭上） 3,800円



Consumption tax and service charge included.
消费税、服务费在内
We use domestically produced rice. 我们使用国产大米
※The photograph is an image. ※照片是图像

※A large portion of rice is 400 yen.
大份米饭是 400日元
※A large portion of noodles is 700 yen.
大份面条是 700日元

Loin fillet cutlet set meal (160g) 3,800円
猪排套餐（里脊肉）

Allergenic ingredients/ 致敏成分 (9品目)

Loin fillet cutlet (A La Carte) 2,300円
单点猪排套餐（里脊肉）





Pork fillet set meal
炸猪排套餐(猪里脊)

3,800円

Pork fillet (A La Carte) 2,300円
单点猪排套餐（猪里脊）

Allergenic ingredients/ 致敏成分 (9品目)

Extreme Meal
(combination of loin fillet & pork fillet)

至尊套餐
（里脊炸猪排&猪里脊炸猪排组合）

5,100円

Allergenic ingredients/ 致敏成分 (9品目)

※A large serving of rice will be charge 400 yen.
大份米饭需要额外支付400日币



Kid's set A 儿童套装A 2,000円



Allergenic ingredients/ 指定原材料(含品目)

Kid's set B 儿童套装B 2,100円



Allergenic ingredients/ 指定原材料(含品目)

Kid's set C 儿童套装C 2,100円



Allergenic ingredients/ 指定原材料(含品目)

Kid's set D 儿童套装D 3,100円



Allergenic ingredients/ 指定原材料(含品目)

※Please ask our staff about the contents of the children's set. ※请向我们的工作人员询问儿童套装的内容。



- Vanilla ice cream
  香草冰淇淋
- Strawberry ice cream
  草莓冰淇淋
- Matcha ice cream
  抹茶冰淇淋

Allergenic ingredients/ 指定原材料(含品目)

600 yen each



- Ice cream & Shiratama bean paste
  香草冰淇淋&白玉豆沙

Allergenic ingredients/ 指定原材料(含品目)

1,100円



- Ice cream & Coffee jelly
  冰淇淋&咖啡果冻

Allergenic ingredients/ 指定原材料(含品目)

1,100円

Consumption tax and service charge included. 消费税、服务费在内

We use domestically produced rice. 我们使用国产大米

※The photograph is an image. ※照片是图像

A la carte dish
点菜菜肴

Assorted platter 什锦拼盘

- Sashimi assortment (3 kinds)
  刺身三种拼盘 3,000円
- Chef's Recommended sashimi (5 kinds)
  主厨推荐刺身五种拼盘 5,000円







- Tempura assortment (3 kinds)
  天妇罗三种拼盘 2,500円
- Chef's Recommended tempura (5 kinds)
  主厨推荐天妇罗五种 4,200円



Grilled 烤

Squid drying over night
整只干鱿鱼 2,300円



Grilled fish
烤鱼 1,700円



Unseasoned Grilled Eel
原味烤鳗鱼 4,000円



- Grilled Salmon with Saikyo miso 1,300円
  三文鱼西京烧
- Grilled black Cod with Saikyo miso 1,300円
  西京味噌烤银鳕鱼
- Grilled salmon belly 1,500円
  盐烤三文鱼腹肉
- Grilled Eel Fillets with a Sweetened Soy-sauce
  蒲烧鳗鱼 4,000円

A la carte dish
点菜菜肴

Fried 油炸

- French fries 薯条 1,050円



- Fried chicken 炸鸡 1,450円



- French fries with black truffle salt 黑松露海盐薯条 1,350円
- Fried sweet shrimp 炸甜虾 1,500円
- Fried octopus 炸章鱼 1,600円
- Luxury sea urchin & salmon roe crab cream croquette 奢华海胆鲑鱼籽蟹肉奶油可乐饼 1,800円

Others 其他的

- [illegible] 沉根沙拉 1,400円
- Seafood salad 海鲜沙拉 1,900円
- Special potato salad with sea urchin & salmon roe 特制海胆三文鱼籽土豆沙拉 1,700円
- Fried tofu topped with snow crab 炸豆腐配雪蟹 1,300円
- Large Japanese egg custard 大碗日式蒸蛋 1,100円
- Seafood Japanese egg custard with truffle aroma 松露香氛海鲜日式蒸蛋 1,300円
- Simmered Sea Bream Head 今天的红鱼头 1,900円
- Rice & miso soup set 饭&味噌汤套 800円


Caesar salad


Seafood salad







海辺の食堂 五かがり Tsukagari

※This picture is a representation.
※照片是图像

Consumption tax and service charge included. 消费税、服务费在内

Dinner only ディナー限定



徳島県産　地鶏・阿波尾鶏の

焼き鳥丼

小鉢 / 香の物 / 味噌汁付
Side dish/Pickles/Miso soup

Grilled Awa-Odori Chicken rice bowl
烤阿波尊鸡饭

￥2,700



海老天讃岐カレーうどん

ご飯 / 小鉢 / 香の物付
Rice/Side dish/Pickles

Sanuki Curry Udon with Shrimp tempura
讃岐咖喱乌冬面配炸虾天妇罗

￥2,700

讃岐カレーうどん(単品)

Sanuki Curry Udon
讃岐咖喱乌冬面

￥1,900



海老天カレー蕎麦

ご飯 / 小鉢 / 香の物付
Rice/Side dish/Pickles

Curry Soba with Shrimp tempura
咖喱荞麦面配炸虾天妇罗

￥2,700

カレー蕎麦(単品)

Curry Soba
咖喱荞麦面

￥1,900



讃岐カレーうどん天ぷら御膳

Sanuki Curry Udon and Tempura set meal
讃岐咖喱乌冬面和天妇罗套餐

￥3,700

お茶漬け（鮭・梅）

Ochazuke (salmon or plum) 茶泡饭（鲑鱼 / 梅子）

￥1,000



カレー蕎麦天ぷら御膳

Curry Soba and Tempura set meal
咖喱荞麦面和天妇罗套餐

￥3,700

ご飯大盛りは４００円
麺大盛りは７００円　頂戴いたします。
※A large portion of rice is 300 yen. 大份米饭是300日元
※A large portion of noodles is 600 yen. 大份面条是600日元

※消費税・サービス料は含まれております。
Consumption tax and service charge included. 消费税、服务费在内
※写真はイメージです。仕入れ状況によって料理内容が変わることがございます。
The photograph is an image. 照片是图像

Sushi
寿司



- Fatty tuna 大トロ 鮪魚腹部 1,200円
- Medium-fat tuna 中トロ 鮪魚背部 1,000円
- Lean tuna 赤身 鮪魚赤身 800円
- Sea urchin うに 海胆 1,400円
- Salmon roe いくら 三文魚籽 1,300円
- Prawns 車海老 对虾 1,100円
- Snow crab ズワイガニ 雪蟹 1,000円

- Scallop 帆立 扇貝 900円
- Sea bream 鯛 鯛魚 800円
- Salmon サーモン 三文魚 700円
- Squid 烏賊 鱿魚 700円
- Conger eel 穴子 星鰻 700円
- Omelet 玉子 煎蛋卷 500円





Allergenic ingredients/ 特殊成分 (8品目)

- Tuna sushi roll 鉄火巻 铁火卷 1,000円
- Chopped tuna and green onion roll ネギトロ巻 鮪魚香葱卷 1,000円
- Cucumber roll カッパ巻 黄瓜卷 600円
- Natto sushi roll 納豆巻 纳豆卷 600円
- Gourd strip roll かんぴょう巻 干瓢卷 600円
- California roll カリフォルニアロール 加州卷轴 2,600円

Tempura
天妇罗

Our tempura oil uses olive oil.

我们的天妇罗油使用 橄榄油。

Sea food 海鲜

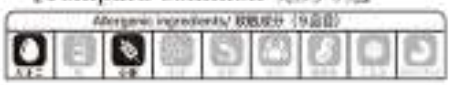
- One conger eel 1,100円
  一本穴子 星鳗1条
- Large shrimp 900円
  大海老 大对虾
- Squid 800円
  烏賊 鱿鱼
- Garfish 800円
  鰯 长嘴鱼



Others 其他的

- Kakiage 盐味什锦天妇 1,100円

【Tempura common 天妇罗共通】



Vegetables 蔬菜

- Seasonal vegetables 900円
  季節の野菜 时令蔬菜
- Sweet potato 800円
  さつまいも 甘薯
- Asparagus 800円
  アスパラ 芦笋
- Lotus root 700円
  れんこん 莲藕
- Eggplant 700円
  なす 茄子
- Shiitake mushroom 700円
  椎茸 香菇
- Maitake mushroom 700円
  舞茸 舞茸
- Young corn (Two) 600円
  ヤングコーン 年轻的玉米

There are seasonal ingredients
还有时令材料

海辺の食堂
玉かがり
Tamakagari

Consumption tax and service charge included. 消费税、服务费在内
※This picture is a representation. ※照片是图像