



大海原 コース
Ounabara Course 大海原 套餐 13,000円



- Appetizer 前菜
- Sashimi 4 kinds 豪华生鱼片四种
- 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
附赠一小碗海胆籽
- Miso Soup 味噌汤
- Dessert 甜品



Consumption tax and service charge included.
 消費税、サービス費在内
 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
 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 精选寿司五个
with a small bowl of sea urchin and salmon roe
附赠一小碗海胆籽
- 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
附赠一小碗海胆籽
- Miso Soup
味噌汤
- Dessert
甜品



Consumption tax and service charge included. 消費税、服務費在内

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 黑潮

Kuroshio 黑潮
(15 pieces · miso soup) (五个·味噌汤)
8,800円

Ushio 潮
(10 pieces · miso soup) (十个·味噌汤)
5,500円



Nigiri Sushi (3 pieces)

手握寿司 (3个)



Three types of recommended
主厨推荐三贯寿司 2,000円

Three types of Tuna
本鲔三贯寿司 2,600円

Three types of Hokkaido sushi
3种北海道寿司 2,200円

Salmon Three pieces
3个三文鱼寿司 1,700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

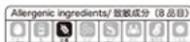
3,900円



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, medium fatty Tuna)
野生本鲜吞拿鱼盖饭
(瘦身·中肥)

5,900円



Sea urchin, Salmon roe rice bowl

海胆三文鱼子丼饭

12,000円



Eel over Rice (1 Tail)

鳗鱼重 (一只)

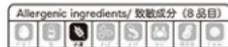
5,000円

2 Tails 9,000円

两只

3 Tails 13,000円

三只



Consumption tax and service charge included.

消費税、服務費在内
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 300 yen

大份米饭需要额外支付300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

Allergenic ingredients/ 过敏成分 (8品目)
O G S S S S S S

3,900円



Edo-style Premium tempura rice bowl 江戸前特上天丼

Allergenic ingredients/ 过敏成分 (8品目)
O G S S S S S S

3,500円

Sea food tempura rice bowl

海鲜天妇罗盖饭

4,500円



Allergenic ingredients/ 过敏成分 (8品目)
O G S S S S S S

Large shrimp rice bowl

大虾天妇罗盖饭

3,900円



Allergenic ingredients/ 过敏成分 (8品目)
O G S S S S S S

Kakiage rice bowl

炸什锦碗

2,000円



Allergenic ingredients/ 过敏成分 (8品目)
O G S S S S S S

Vegetable tempura rice bowl

蔬菜天妇罗碗

2,800円



Allergenic ingredients/ 过敏成分 (8品目)
O G S S S S S S

A large serving of rice will be charge 300 yen
大份米饭需要额外支付300日币

“Wagyu”
和牛

“Wagyu” Shabu-shabu set meal

和牛涮涮锅套餐

Allergenic ingredients/ 致敏成分 (8品目)



5 pieces of Beef meat

5块牛肉

5,000円

3 pieces of Beef meat

3块牛肉

3,500円

8 pieces of Beef meat

8块牛肉

7,400円

“Wagyu”
和牛

“Wagyu” Shabu-shabu single

和牛涮涮锅 (单品)



3 pieces of Beef meat

3块牛肉

2,700円

5 pieces of Beef meat

5块牛肉

4,200円

8 pieces of Beef meat

8块牛肉

6,600円

Allergenic ingredients/ 致敏成分 (8品目)

Consumption tax and service charge included. 消費税、サービス料在内
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

2,600円



Large portion	大份量	+600円
Soba single	单品	1,100円



Tempura & Udon

天杂乌冬面

2,600円



Large portion	大份量	+600円
Udon single	单品	1,100円



Consumption tax and service charge included. 消費税、サービス費在内
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

什锦天妇罗小碗并饭 (小) 2,600円



Pork fillet small rice bowl set

猪里脊炸猪排并饭 (小) 2,600円



Salmon small rice bowl set

三文鱼并饭 (小) 3,100円



Eel small rice bowl set

鳗鱼并饭 (小) 3,600円



Scattered sushi small rice bowl set

散寿司并饭 (小)
(多种海鲜刺身盖在米饭上) 3,600円



Consumption tax and service charge included.

消費税、服務費在内

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 300 yen.

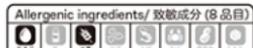
大份米饭是 300日元

※A large portion of noodles is 600 yen.

大份面条是 600日元

Loin fillet cutlet set meal (160g)

猪排套餐 (里脊肉)



3,600円



Pork fillet set meal

炸猪排套餐(猪里脊)

3,600円



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



※A large serving of rice
will be charge 300 yen.

大份米饭需要额外支付300日币

Kid's set A 儿童套装A 2,000円



Allergenic ingredients/ 致敏成分 (食品目)
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

Kid's set B 儿童套装B 2,100円



Allergenic ingredients/ 致敏成分 (食品目)
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

Kid's set C 儿童套装C 2,100円



Allergenic ingredients/ 致敏成分 (食品目)
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

Kid's set D 儿童套装D 3,100円



Allergenic ingredients/ 致敏成分 (食品目)
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

※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/ 致敏成分 (食品目)
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

600 yen each



• Ice cream & Shiratama bean paste

香草冰淇淋 & 白玉豆沙

Allergenic ingredients/ 致敏成分 (食品目)
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

1,100円



• Ice cream & Coffee jelly

冰淇淋 & 咖啡果冻

Allergenic ingredients/ 致敏成分 (食品目)
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

1,100円

Consumption tax and service charge included. 消費税、サービス料在内

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 2,800円
- Chef's Recommended sashimi (5 kinds)
主厨推荐刺身五种拼盘 4,500円

Allergenic ingredients/ 致敏成分 (8品目)



Chef's Recommended sashimi (5 kinds)



Chef's Recommended tempura (5 kinds)

- Tempura assortment (3 kinds)
天妇罗三种拼盘 2,300円
- Chef's Recommended tempura (5 kinds)
主厨推荐天妇罗五种 4,000円

Allergenic ingredients/ 致敏成分 (8品目)



Grilled 烤

Squid drying over night

整只干鱿鱼 2,000円



Squid drying over night

Grilled fish

烤鱼 1,500円



Grilled fish

Unseasoned Grilled Eel

原味烤鳗鱼 4,000円



Unseasoned Grilled Eel

- Grilled Salmon with Saikyo miso 1,100円
三文鱼西京烧
- Grilled black Cod with Saikyo miso 1,100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 4,000円
蒲烧鳗鱼

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
烤阿波舞鸡饭

¥2,500



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

¥2,500

讃岐カレーうどん(単品) ¥1,700

Sanuki Curry Udon
讃岐咖喱乌冬面



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
讃岐咖喱乌冬面配炸虾天妇罗

¥2,500

カレー蕎麦(単品) ¥1,700

Curry Soba
咖喱荞麦面



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

¥3,500

お茶漬け(鮭・梅)

Ochazuke (salmon or plum) 茶泡飯(鮭魚/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

¥3,500

ご飯大盛りは300円

麺大盛りは 600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. 消費税、服務費在内

※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** 1,100円
大トロ 鯖魚腹部
- **Medium-fat tuna** 900円
中トロ 鯖魚背部
- **Lean tuna** 700円
赤身 鯖魚赤身
- **Sea urchin** 1,300円
うに 海胆
- **Prawns** 1,000円
車海老 对虾
- **Snow crab** 900円
ズワイガニ 雪蟹
- **Salmon roe** 800円
いくら 三文鱼籽

- **Scallop** 800円
帆立 扇贝
- **Sea bream** 700円
鯛 鯛魚
- **Salmon** 600円
サーモン 三文魚
- **Squid** 600円
烏賊 鱿鱼
- **Conger eel** 600円
穴子 星鰻
- **Omelet** 400円
玉子 煎蛋卷



California roll



- **Tuna sushi roll** 900円
鉄火卷 铁火卷
- **Chopped tuna and green onion roll** 900円
ネギトロ卷 鯖魚香葱卷
- **Cucumber roll** 500円
カッパ卷 黄瓜卷
- **Natto sushi roll** 500円
納豆卷 纳豆卷
- **Gourd strip roll** 500円
かんびょう卷 干瓢卷
- **California roll** 2,500円
カリフォルニアロール 加州卷轴

Allergenic ingredients/ 致敏成分 (8品目)



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 1,000円
一本穴子 星鰻1条
- Large shrimp 800円
大海老 大对虾
- Squid 700円
烏賊 鱿鱼
- Garfish 700円
鱈 长嘴鱼

[Tempura common 天妇罗常见]



Vegetables 蔬菜

- Seasonal vegetables 800円
季節の野菜 时令蔬菜
- Sweet potato 700円
さつまいも 甘薯
- Asparagus 700円
アスパラ 芦笋
- Lotus root 600円
れんこん 莲藕
- Eggplant 600円
なす 茄子
- Shiitake mushroom 600円
椎茸 香菇
- Maitake mushroom 600円
舞茸 舞茸
- Young corn 500円
ヤングコーン 年轻的玉米



Others 其他的

- Kakiage 盐味什锦天妇罗 1,000円



There are seasonal ingredients
还有时令材料



Consumption tax and service charge included. 消費税、服務費在内

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