

ディナーメニュー

冷たい前菜

- 生牡蠣 (2個) 8ドル
- 豆腐の三種盛合せ 12ドル
- あん肝ポン酢 15ドル
- 和牛たたき 28ドル

サラダ

- ガーデンサラダ 12ドル
- 豆腐サラダ 12ドル
- 蓮根サラダ 12ドル

暖かい前菜

- 浸し枝豆 8ドル
- 江戸誠かわり巻き (2個) 10ドル
- 茄子田楽 12ドル
- 揚げ出し豆腐 12ドル
- 鰯カマの塩焼き 15ドル
- 豚の角煮 15ドル
- 鶏の唐揚げ 15ドル
- 甘海老の唐揚げ 15ドル
- 牡蠣フライ (6個) 18ドル
- 牛すき鍋 22ドル

江戸誠



お造り

- 造り前菜 15ドル
- 造り一種盛 18ドル
- 鮪とサーモン 24ドル
- 造り三種盛 27ドル
- 造り五種盛 45ドル

握り寿司 (2貫)

- 鮪 8ドル
- 漬け鮪 9ドル
- サーモン 8ドル
- 炙りサーモン 9ドル
- はまち 8ドル
- 炙りはまち 9ドル
- イカ 8ドル
- 甘海老 8ドル
- 穴子 12ドル
- イクラ醤油漬け 12ドル

巻き寿司

- かつぱ巻き 8ドル
- 鉄火巻き 10ドル
- 鮪とアボカドの裏巻 12ドル
- サーモンとアボカドの裏巻 12ドル
- カリフォルニアロール 12ドル
- 穴子と胡瓜の裏巻 15ドル
- 海老天と胡瓜の裏巻 15ドル

寿司盛合せ、その他

- 海鮮ちらし寿司 26ドル
- 穴子重 26ドル
- 上寿司 (巻物6貫、握り8貫) 38ドル
- 特上寿司 (握り12貫) 48ドル

サイド

- 御飯 (秋田小町) 3ドル
- 鮭御飯 5ドル
- 味噌汁 3ドル

メインディッシュ

- 鶏照焼き 28ドル
 - 鴨のロースト 28ドル
 - 鯖味噌煮 30ドル
 - 銀だら西京焼き 38ドル
 - サーモン香味焼き 35ドル
 - 豆腐ステーキ 25ドル
 - 和牛サーロインステーキ 43ドル
 - 下関名物 瓦そば 30ドル
- (熱々に焼いた瓦の上に茶そば、牛肉、錦糸玉子、刻み海苔をのせ、少し甘めのそばつゆで頂く下関の郷土料理です。尚、当店では牛肉に和牛を使用しております。)

麺類

- 鴨南蛮 (蕎麦 / うどん) 22ドル
- 特製味噌担々麺 18ドル

デザート

- 抹茶アイスクリーム 7ドル
- 餅アイス (バニラ・抹茶) 14ドル
- 最中 (苺・栗) 14ドル
- 甘寿司 14ドル
- 甘奴 14ドル
- 甘御膳 28ドル

天麩羅

- 野菜天麩羅 25ドル
- 海老天麩羅 25ドル
- 天麩羅盛合せ 33ドル

おまかせコース (2名様より)

- 当日ご用意出来る60ドル、80ドル、100ドルのコースです。スタッフにお問い合わせください。

季節の会席コース (2名様より)

- 80ドル、100ドル、120ドルをご用意しております。

(前日までの要予約のみに限らせていただきます。)

