Unagi Omakase Lunch Course $124

日本産鰻をふんだんに使用したコース料理でございます。
This is a thoughtfully crafted course meal
featuring Japanese eel, prepared with the utmost care.
鰻には小骨が含まれております。
お召し上がりの際には十分ご注意ください。
Please be aware this eel may contain small bones.
Please take care while eating.

Omakase Lunch Course $158

旬の食材を使ったシェフ考案のお料理
Chef's Creation Crafted with Seasonal Ingredients.
※旬の食材を使用するため、お献立は随時変更いたします。
*Our menu is subjected to change based on the availability of seasonal ingredients.

※苦手な食材やアレルギー等ございましたら、お申し出ください。
*Please inform us of any food allergies or ingredients you prefer to avoid.

All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes.

上記料金のほかに、「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

当店の鰻はすべて愛知県産を使用しております。Our eel is exclusively sourced from Aichi Prefecture, Japan.

江戸前うなぎ丼セット

Tokyo Style Unagidon Set

松 Whole Size $68 / 竹 One＆Half Size $98

鰻お丼、吸い物、香の物

Unagidon Eel over Hokkaido “Yumepirika” Rice, Clear Soup and Pickles



前菜、サラダ、茶碗蒸し、デザートが付いております。

All sets include an appetizer, salad, chawanmushi and dessert.

All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes.

上記料金のほかに、「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

当店の鰻はすべて愛知県産を使用しております。 Our eel is exclusively sourced from Aichi Prefecture, Japan.

江戸前鰻ひつまぶしセット

Tokyo Style Hitsumabushi Set

松 Whole Size $73 / 竹 One＆Half Size $103

鰻ひつまぶし、お出汁、薬味一式、香の物

Hitsumabushi Chopped Eel over Hokkaido “Yumepirika” Rice Served with Dashi Broth,

Spring Onion, Wasabi, Arima Sansho Japanese Pepper and Pickles



前菜、サラダ、茶碗蒸し、デザートが付いております。

All Sets include an appetizer, salad, chawanmushi and dessert.

All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes.

上記料金のほかに、「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

当店の鰻はすべて愛知県産を使用しております。Our eel is exclusively sourced from Aichi Prefecture, Japan.

江戸前うなぎ丼、蕎麦(冷又は温)セット

Unagidon and Soba(Cold or Hot) Set

梅 Half Size $72 /松 Whole Size $98 / 竹 One＆Half Size $128

蕎麦、鰻お丼、吸い物、香の物

Soba, Unagidon Eel over Hokkaido “Yumepirika” Rice, Clear Soup and Pickles



前菜、サラダ、茶碗蒸し、デザートが付いております。

All Sets include an appetizer, salad, chawanmushi and dessert.

All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes.

上記料金のほかに、「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

お刺身盛りと天婦羅セット$78

Sashimi & Tempura Set

お刺身盛り合わせ、白御飯(ゆめぴりか)、味噌汁、香の物、天婦羅盛り合わせ

Assorted Sashimi, Hokkaido “Yumepirika” Rice,

Miso Soup, Pickles and Assorted Tempura



前菜、サラダ、茶碗蒸し、デザートが付いております。

All sets include an appetizer, salad, chawanmushi and dessert.

All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes.

上記料金のほかに、「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

ばら海鮮ちらし丼と天婦羅セット$86

Chirashi & Tempura Set

ばら海鮮ちらし丼、味噌汁、天婦羅盛り合わせ

Assorted Chopped Sashimi over Sushi Hokkaido “Yumepirika” Rice,

Miso Soup and Assorted Tempura



前菜、サラダ、茶碗蒸し、デザートが付いております。

All sets include an appetizer, salad, chawanmushi and dessert.

All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes.

上記料金のほかに、「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

江戸前寿司セット$98

Tokyo-Style Sushi Set

お寿司 10 貫盛り合わせ、味噌汁

Assorted Sushi (10pcs) and Miso Soup



前菜、サラダ、茶碗蒸し、デザートが付いております。

All sets include an appetizer, salad, chawanmushi and dessert.

All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes.

上記料金のほかに、「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

真鯛胡麻たれ茶漬けセット$68

Tai Chazuke Set

真鯛胡麻たれ茶漬け、白御飯(ゆめぴりか)、お出汁、薬味一式、香の物

Tai Seabream with Sesame Sauce, Hokkaido “Yumepirika” Rice,

Dashi Broth, Spring Onion, Wasabi, Arima Sansho Japanese Pepper and Pickles



前菜、サラダ、茶碗蒸し、デザートが付いております。

All sets include an appetizer, salad, chawanmushi and dessert.

All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes.

上記料金のほかに、「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

生本まぐろ胡麻たれ茶漬けセット$78

Maguro Chazuke Set

生本まぐろ胡麻たれ茶漬け、白御飯(ゆめぴりか)、お出汁、薬味一式、香の物

Maguro Bluefin Tune with Sesame Sauce, Hokkaido “Yumepirika” Rice,

Dashi Broth, Spring Onion, Wasabi, Arima Sansho Japanese Pepper and Pickles



前菜、サラダ、茶碗蒸し、デザートが付いております。

All sets include an appetizer, salad, chawanmushi and dessert.

All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes.

上記料金のほかに、「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

かま炭火焼セット$68

Kama Sumibiyaki Set

かま炭火焼、白御飯(ゆめぴりか)、味噌汁、香の物

Grilled Fish Cheek, Hokkaido “Yumepirika” Rice, Miso Soup and Pickles



前菜、サラダ、茶碗蒸し、デザートが付いております。

All sets include an appetizer, salad, chawanmushi and dessert.

All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes.

上記料金のほかに、「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

銀鱈セット$68

Grilled Gindara Set

西京味噌焼き Saikyo Miso

塩焼き Grilled with Salt /照り焼き Teriyaki Sauce

銀鱈、白御飯(ゆめぴりか)、味噌汁、香の物

Grilled Cod Fish, Hokkaido “Yumepirika” Rice, Miso Soup and Pickles



前菜、サラダ、茶碗蒸し、デザートが付いております。

All sets include an appetizer, salad, chawanmushi and dessert.

All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes.

上記料金のほかに、「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

平田牧場バークシャー50 とんかつセット$58

Hirata Farm Berkshire 50 Pork Tonkatsu Set

平田牧場バークシャー50 とんかつ、白御飯(ゆめぴりか)、味噌汁、香の物

Hirata Farm Berkshire 50 Pork Tonkatsu Cutlet,

Hokkaido “Yumepirika” Rice, Miso Soup and Pickles



前菜、サラダ、茶碗蒸し、デザートが付いております。

All sets include an appetizer, salad, chawanmushi and dessert.

All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes.

上記料金のほかに、「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

ハンバーグステーキセット$58

Hamburg Steak Set

うしの中山 A5 和牛と平田牧場バークシャー50 豚ハンバーグ、

白御飯（ゆめぴりか）、味噌汁、香の物

Ushino Nakayama A5 Wagyu Beef and Hirata Farm Berkshire 50 Pork Hamburg Steak,

Hokkaido “Yumepirika” Rice, Miso Soup and Pickles



前菜、サラダ、茶碗蒸し、デザートが付いております。

All sets include an appetizer, salad, chawanmushi and dessert.

All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes.

上記料金のほかに、「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

うしの中山 A5 和牛ステーキセット

Ushino Nakayama A5 Wagyu Steak Set

100g $98 / 150g $148 / 200g $198

うしの中山 A5 和牛ステーキ、白御飯(ゆめぴりか)、味噌汁、香の物

Ushino Nakayama A5 Wagyu Beef Steak,

Hokkaido “Yumepirika” Rice, Miso Soup and Pickles



前菜、サラダ、茶碗蒸し、デザートが付いております。

All sets include an appetizer, salad, chawanmushi and dessert.

All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes.

上記料金のほかに、「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

うしの中山 A5 和牛ステーキ重セット$98

Ushino Nakayama Wagyu Steakjyu Set

うしの中山 A5 和牛ステーキ重、味噌汁、香の物

Ushino Nakayama A5 Wagyu Beef Steak over Hokkaido “Yumepirika” Rice,

Miso Soup and Pickles



前菜、サラダ、茶碗蒸し、デザートが付いております。

All sets include an appetizer, salad, chawanmushi and dessert.

All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes.

上記料金のほかに、「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

うしの中山 A5 和牛ひつまぶしセット$88

Ushino Nakayama A5 Wagyu Beef Hitsumabushi Set

うしの中山 A5 和牛ひつまぶし、お出汁、薬味一式、香の物

Ushino Nakayama A5 Wagyu Beef Hitsumabushi over Hokkaido “Yumepirika” Rice

Served with Dashi Broth,

Spring Onion, Wasabi, Arima Sansho Japanese Pepper and Pickles



前菜、サラダ、茶碗蒸し、デザートが付いております。

All sets include an appetizer, salad, chawanmushi and dessert.

All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes.

上記料金のほかに、「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

ベジタリアン鰻お丼セット$68

Vegetarian Unagidon Set

ベジタリアン用前菜、彩サラダ、ベジタリアン鰻お丼、吸い物、香の物

Vegetarian Appetizer, Salad,

Vegetarian Unagidon Plant Based like a Broiled Eel Top over Hokkaido “Yumepirika” Rice,

Clear Soup, Pickles



All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes.

上記料金のほかに、「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

ベジタリアン鰻ひつまぶしセット$73

Vegetarian Hitsumabushi Set

ベジタリアン用前菜、彩サラダ、ベジタリアンひつまぶし

お出汁、薬味一式、吸い物、香の物

Vegetarian Appetizer, Salad,

Vegetarian Hitsumabushi Plant Based like a Broiled Chopped Eel over Rice,

Dashi Broth, Spring Onion, Wasabi, Arima Sansho Japanese Pepper Pickles



All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes.

上記料金のほかに、「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

当店の鰻はすべて愛知県産を使用しております。Our eel is exclusively sourced from Aichi Prefecture, Japan.

平田牧場三元豚しゃぶしゃぶセット$78

Hirata Farm Sangenton Pork Shabu Shabu Set

刺身盛り合わせ、平田牧場三元豚しゃぶしゃぶ、ミニ鰻お丼、香の物

Assorted Sashimi, Hirata Farm Sangenton Pork Shabu Shabu Hot Pot,

Mini Unagidon Eel over Hokkaido “Yumepirika” Rice, Pickles



前菜、サラダ、茶碗蒸し、デザートが付いております。

All sets include an appetizer, salad, chawanmushi and dessert.

All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes.

上記料金のほかに、「税金、サービス料」を別途頂戴致します。