Iigura 飯倉

A la Càrte

Appetiser 先附	Simmered Mibuna Greens & Dried Scallops Ohitashi 壬生菜と干し貝柱の煮浸し	1,400
	Sea Urchin, Yuba, Sweet Soy Sauce 雲丹湯葉 鼈甲餡掛け	1,500
	House-Made Grilled Walnut Tofu 自家製焼き胡桃豆腐	1,800
	Herring Roe, Sake Lees Cream Cheese 数の子酒粕クリームチーズ和え	2,000
	Vinegared Sea Cucumber, Crushed Nagaimo Yam Plum Vinegar Dressing 福良海鼠と叩き長芋の梅酢和え	2,200
	Abalone & Truffle Hand Rolled Sushi 鮑とトリュフの手巻き寿司	3,000
Sashimi お造り	Finely Chopped Tuna 鮪なめろう	2,200
	Sashimi Salad 海鮮サラダ	2,400
	Catch of the Day 3 Kinds 本日の鮮魚三種盛	2,800
	Catch of the Day 5 Kinds 本日の鮮魚五種盛	4,500
Hot Dish 温物	Steamed Egg Custard 茶碗蒸し	1,500
	Shrimp Dumpling Soup 海老真丈薄葛仕立て	2,800
	Kuroge Wagyu Sukini, Sea Urchin 黒毛和牛すき煮小鍋仕立て 雲丹乗せ	5,200
Grilled 焼物	Assorted Grilled Seasonal Vegetables 焼野菜盛り合わせ	2,800
	Grilled Fish of the Day 本日の焼き魚	3,000
	Grilled Kuroge Wagyu, Seasonal Vegetables Scallion Miso 黒毛和牛と季節野菜の葱味噌焼き	3,800
	Kuroge Wagyu Yaki-Shabu, Ponzu Soy Sauce 黒毛和牛焼きしゃぶ 自家製ぽん酢添え	4,500
Fried 揚物	Tuna Karaage 鮪から揚げ	3,000
	Ebi-Imo Taro Croquette 海老芋コロッケ	3,000
	Pond Smelt Karaage 公魚から揚げ	3,500
	Assorted Tempura of the Day 本日の天ぷら盛り合わせ	4,200
Rice & Noodle 食事	Vegetable Sushi 5 Pieces 野菜鮨五貫	3,500
	Chicken Nanban Soba Noodles 地鶏南蛮そば	3,800
	Steamed Rice in a Clay Pot (For 2 people) 釜焚き白ご飯(二合)	4,000
	Sushi of the Day 8 Pieces 本日の握り八貫	8,500
	Premium Tuna Rice Bowl 贅沢鮪丼	8,500
	Sea Urchin, Salmon Roe Rice Bowl 雲丹いくら丼	9,500
Dessert 甘味	Strawberry Panna Cotta 苺のパンナコッタ	2,000
	Fruit Platter 水菓子	2,500
	Fruit Daifuku 果物大福	2,800

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and 10% consumption tax.
Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.
Our choice of suppliers and local produce - including fish, meat, dairy, fruits and vegetables – is informed by our commitment to sustainability.

上記日本円での表示価格には、サービス料15%と消費税10%が含まれております。
アレルギーやお食事の制限、ご不明な点などがございましたら、お気軽にお知らせください。
私たちは、魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜を含む食材やサプライヤーの選定において、サステナビリティへの取り組みを重視しています。

Course

LUNCH COURSE
ランチコース

Special Lunch of the Day
ハレの日ランチ

Amuse-Bouche, Main Dish, Miso Soup, Dessert
先附 主菜 留椀 甘味

5,800

Tsumugi
紬
-Gozen Set-

Amuse-Bouche, Chef's Side Dishes 5kinds, Steamed Rice, Miso Soup
Featured Monthly Dish, Hot dish, Dessert
-御膳-
先附 シェフおすすめおかず五品 白ご飯 留椀 逸品 温物 甘味

7,800

Aya
絢

Amuse-Bouche, Small Dish, Soup, Sushi 10 Pieces
Rolled Sushi, Baked Egg, Miso Soup, Dessert
先附 おつまみ お椀 鮨十貫 巻物 玉子 留椀 甘味

14,000

DINNER COURSE
ディナーコース

Okonomi
お好み

Amuse-Bouche, Small Dish, Soup, Fried Dish
Choice of Sushi, Miso Soup
先附 おつまみ お椀 揚物 お好み鮨 留椀

Sushi is selected from à la carte menu and charged separately.
お好み鮨はアラカルトメニューよりお選びください。お好み鮨は別料金となります。

9,000 ~

Rin
綸

Amuse-Bouche, Soup, Sashimi, Tempura
Sushi 8 Pieces, Miso Soup, Dessert
先附 お椀 お造り 天ぷら
鮨八貫 留椀 甘味

18,000

Kizuna
絆

Amuse-Bouche, Soup, Sashimi, Seasonal Grilled Selection
Simmered Dish, Vinegared Dish
Sushi 5 Pieces, Rolled Sushi, Baked Egg
Miso Soup, Dessert
先附 お椀 お造り 焼八寸 強肴 酢の物
鮨五貫 細巻 つまみ玉子
留椀 甘味

22,000

Rin, Kizuna are only available at the table seats.
「綸」「絆」はテーブル席でのみご提供しております。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and 10% consumption tax.
Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.
Our choice of suppliers and local produce - including fish, meat, dairy, fruits and vegetables – is informed by our commitment to sustainability.

上記日本円での表示価格には、サービス料15%と消費税10%が含まれております。
アレルギーやお食事の制限、ご不明な点などがございましたら、お気軽にお知らせください。
私たちは、魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜を含む食材やサプライヤーの選定において、サステナビリティへの取り組みを重視しています。