

Sushi

Nigiri especial	¥2,860
Nigiri	¥1,630
Tekkamaki (3 piezas) (rebanadas de atún crudo con arroz al vinagre, envueltos en algas secas)	¥920
Kappamaki (3 piezas) (pepino y arroz al vinagre, envueltos en algas secas)	¥620
Shinkomaki (3 piezas) (pepinillos encurtidos y arroz, envueltos en algas secas)	¥620
Inarizushi (arroz al vinagre cubierto por una fina capa de tofu)	¥550

Platillos donburi (tazones de arroz complementados con diversos ingredientes)

Tamagodon (huevos ligeramente batidos con verduras, hervidos en salsa de soya y servidos sobre un tazón de arroz)	¥720
Oyakodon (pollo y huevo servidos sobre un tazón de arroz)	¥820
Tannindon (carnes (excepto pollo) y huevo servidos sobre un tazón de arroz)	¥920
Katsudon (cerdo empanizado frito servido sobre un tazón de arroz)	¥970
Tempuradon (camarón o verduras fritos sobre arroz)	¥1,020
Unaju (anguila a la plancha sobre arroz)	¥2,750
Arroz	¥230

Platillos a la carta

Pato marinado y cocido	¥1,300
Tempura variado	¥1,530
Chawanmushi (natilla de huevo al vapor)	¥550

Udon y soba

Kitsune (fideos udon con tofu dulce frito)	¥670
Huevos	¥670
Carne	¥820
Torinanba (pollo al curry con cebollas)	¥820
Sansai (literalmente, "verduras de la montaña", verduras que crecen naturalmente y no son cultivadas ni cosechadas en campos)	¥820
Arenque	¥1,020
Tempura (ingredientes fritos)	¥1,020
Udon o soba con nori (algas secas)	¥820
Tenzaru (camarones fritos)	¥1,630