

味街道 五十三次

平日ランチタイム カウンター席限定

【週替わりランチ丼セット】

WEEKLY LUNCH MENU

¥1,800

(消費税・サービス料込)

小鉢・味噌汁・香の物付き

Side dish・Miso soup・Pickle

ご飯大盛り無料

6月1日(月)～6月5日(金)

鮪山かけ丼

Tuna & Grated Yam Rice Bowl

6月8日(月)～6月12日(金)

天丼

Tempura Rice Bowl

6月15日(月)～6月19日(金)

親子丼

Chicken and egg rice Bowl

6月22日(月)～6月26日(金)

豚生姜焼き丼

Ginger Pork Rice Bowl

6月29日(月)～7月3日(金)

鮪山かけ丼

Tuna & Grated Yam Rice Bowl

※表示料金には消費税・サービス料(13%)が含まれております。

※当社のレストランにおける食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料8品目(えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。特定原材料8品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。

※カウンター席のみでのご提供とさせていただきます。

※Price includes consumption tax and 13% service charge.

※Accommodations regarding food allergies at our restaurants, banquet facilities, etc. Shall cover only the eight specific raw materials (shrimp, crab, walnut, wheat, buckwheat, egg, dairy, peanuts) that manufacturing companies, etc. (our food suppliers) have an obligation to label under the Food Labeling Act. Guests who wish for accommodations regarding any of these eight specific raw materials are asked to make a request in advance.

※Only counter seating will be available.



天婦羅 小田原

Tempura ODAWARA

カウンター個室はご予約制となります

(個室料：¥10,000、ご利用人数：2～6名様)

カウンター個室専用コース

秋桜 — KOSUMOSU —

¥6,500

先付

Appetizer

温物

Steamed dish

天婦羅

Tempura

食事

Meal

デザート

Dessert

青菜浸し

Side dish of boiled seasoned green vegetables

茶碗蒸し

Steamed egg custard

車海老二尾 魚二種 野菜類四種

2 Prawns

2 kinds of a fish

4 kinds of vegetable

おひとつお選びください

Please choose one

•かき揚げ 天井

Mixed-vegetables tempura bowl

•かき揚げ 白御飯

Mixed-vegetable and rice

•かき揚げ 天茶

Mixed-vegetable tempura OCHAZUKE

芋バナラ

さつまいもの天婦羅とバナラアイスクリームに黒蜜をかけてお召し上がりください

Sweet potato tempura and vanilla ice cream



※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

※表示料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(13%)を加算させていただきます。

※Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

※Price includes consumption tax. Additional 13% will be added for service charge.

お好み天婦羅

A la carte

《野菜》

Vegetable

グリーンアスパラガス ¥900

Green asparagus

ホワイトマッシュルーム ¥600

White mushroom

薩摩芋 ¥500

Sweet potato

蓮根 ¥500

Lotus root

茄子 ¥500

Eggplant

椎茸 ¥500

Shiitake mushroom

《魚介》

Seafood

車海老 ¥1,200

Prawn

鱧 ¥1,300

Garfish

穴子 ¥1,200

Conger eel

煽り烏賊 ¥1,200

Great squid

帆立貝 ¥1,100

Scallop

《変わり揚げ》

Seasonal tempura varieties

カマンベールチーズ ¥500

Camembert cheese

雲丹磯部揚げ ¥2,500

Sea urchin with seaweed

《かき揚げ》

Mixed tempura

海老かき揚げ ¥2,000

Mixed vegetables with shrimp

烏賊かき揚げ ¥1,800

Mixed vegetables with squid

野菜かき揚げ ¥1,800

Mixed vegetable

※当社のレストラン、宴会場における食物アレルギー対応につきましては、8品目(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生)のみとさせていただきます。8品目の対応をご希望のお客さまは、事前にお申し出ください。お客さまの安全を最優先とさせていただくため、8品目以外の対応はいたしかねます。

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

※表示料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(13%)を加算させていただきます。

Regarding food allergy accommodations at our restaurants and banquet facilities, we are only able to address the following eight allergens: shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, milk, and peanuts.

Guests who wish for accommodations regarding any of these eight allergens are asked to make a request in advance.

To give top priority to the safety of our guests, we regret we are unable to make accommodations regarding ingredients other than the eight allergens.

※Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

※Price includes consumption tax. Additional 13% will be added for service charge.



しゃぶしゃぶ 藤川
Shabusyabu FUZIKAWA

神戸牛しゃぶしゃぶ

Kobe beef Hot pot course

¥20,000

前菜

Appetizer

三種盛り合わせ

3 Kinds of Appetizer

鍋物

Hot pot

神戸牛 160g

野菜盛り合わせ

Kobe beef rib roast and assorted vegetables

食事

Meal

うどん・ラーメン

炊き込みご飯

(上記三品より一品お選びください)

Chinese Udon or Noodle or Mixed rice and pickles

デザート

Dessert

果物 甘味

Dessert

下記より出汁をお選びください

※choice shabushabu or sukiyaki

• 昆布出汁

Kelp soup stock

• 鰹出汁

出汁に味がついておりますので
そのままでもお召し上がりいただけます

Bonito soup stock It has a Soy sauce flavor

• すきやき出汁

Bonito soup stock (Sweet soy sauce flavor)

追加メニュー

• 神戸牛(160g) ¥17,000

Kobe beef 160g

• 近江牛 A5 ランク(160g) ¥12,000

A5 Omi beef 160g

• 和牛(160g) ¥7,000

Japanese beef



※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

※表示料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(13%)を加算させていただきます。

※Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

※Price includes consumption tax. Additional 13% will be added for service charge.

近江牛しゃぶしゃぶ

Omi beef shabushabu course

A5ランク ¥15,000

和牛しゃぶしゃぶ

Japanese beef shabushabu course

¥11,000

前菜

Appetizer

三種盛り合わせ

3 kinds of appetizers

鍋物

Hot pot

近江牛 160g

または

和牛 160g

野菜盛り合わせ

Omi beef or Japanese beef and vegetables

食事

Meal

うどん・ラーメン
炊き込みご飯

(上記三品より一品お選びください)

Chinese Udon or Noodle or Mixed rice and pickles

デザート

Dessert

果物 甘味

Dessert

下記より出汁をお選びください

※choice shabushabu or sukiyaki

・昆布出汁

Kelp soup stock

・鰹出汁

出汁に味がついておりますので
そのままでもお召し上がりいただけます

Bonito soup stock

It has a Soy sauce flavor

・すきやき出汁

Bonito soup stock (Sweet soy sauce flavor)

追加メニュー

・神戸牛(160g) ¥17,000

Kobe beef 160g

・近江牛 A5ランク(160g) ¥12,000

A5 Omi beef 160g

・和牛(160g) ¥7,000

Japanese beef



※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

※表示料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(13%)を加算させていただきます。

※Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

※Price includes consumption tax. Additional 13% will be added for service charge.



和食 品川

Japanese style food SHINAGAWA

【和会席～旅籠～】

Japanese Lunch course HATAGO

¥6,000



前 菜

Appetizer

抹茶豆腐 粒餡
合鴨燻製 トマト
法蓮草浸し 糸雲丹

Matcha tofu Bean paste
Smoked duck Tomato
Boiled spinach Thread sea urchin

お造り

Sliced raw fish

二種盛り合わせ

2kinds of raw fish

焼 物

Grilled dish

サーモントラウトの木の芽焼き 青梅蜜煮 はじかみ

Salmon Trout Grilled food with young sansho leaves with Green plum Pickled ginger sprout

煮 物

Steamed dish

大根 海老芋 人参 青味

鶏そぼろ餡掛け

White radish Potato Carrot Green vegetable Minced chicken starchy sauce

揚げ物

Fried food

天婦羅盛り合わせ(海老 野菜二種)

Assorted tempura (Shrimp and Two vegetables)

食 事

Meal

炊き込みご飯 味噌汁 香の物

Mixed rice Miso soup Pickles

デザート

Dessert

甘味とフルーツの盛り合わせ

Sweet and fruits

※表示料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(13%)を加算させていただきます。

※Price includes consumption tax. Additional 13% will be added for service charge.

【国産うな重御膳】

¥9,300

Grilled eel rice bowl course — una-juu Gozen —

前菜・茶碗蒸し

国産うな重・肝吸い

甘味とフルーツの盛り合わせ

Appetizer • Steamed egg custard

Una juu • Eel-liver soup

Sweet and fruits

*うな重(肝吸い付¥7,500)のみも承ります。



【鉄板焼 和牛ステーキ御膳】

¥6,000

Japanese Beef steak set

和牛サーロイン

黒毛和牛A4ランク使用

三条サラダ・ご飯・味噌汁・香の物・デザート

Japanese Beef sirloin steak

Salad • Rice • Miso soup • Pickles • Dessert



【しながわ小町】

¥4,000

Japanese lunch set -SHINAGAWA KOMACHI-

前菜・お造り・焼物・煮物・揚げ物

炊き込みご飯・味噌汁・香の物・デザート

Appetizer • Sashimi • Grilled fish • Simmered dish • Tempura

Mixed rice • Miso soup • Pickles • Dessert



※当社のレストラン、宴会場における食物アレルギー対応につきましては、8品目(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生)のみとさせていただきます。

8品目の対応をご希望のお客さまは、事前にお申し出ください。

お客さまの安全を最優先とさせていただくため、8品目以外の対応はいたしかねます。

Regarding food allergy accommodations at our restaurants and banquet facilities, we are only able to address the following eight allergens: shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, milk, and peanuts.

Guests who wish for accommodations regarding any of these eight allergens are asked to make a request in advance.

To give top priority to the safety of our guests, we regret we are unable to make accommodations regarding ingredients other than the eight allergens.

【板長おまかせ握り寿司】

¥4,600

Special sushi lunch

小鉢三種盛り・握り寿司十貫 巻物一本
味噌汁・デザート

Side dish •Nigiri sushi •Miso soup •Dessert



【和牛すき小鍋御膳】

¥4,000

Beef -Sukiyaki Hot pot Set

和牛すき小鍋・小鉢・茶碗蒸し
ご飯・味噌汁・香の物・デザート

Beef-Sukiyaki Hot pot •Side dish•Steamed egg custard

Rice •Miso soup •Pickles •Dessert

+ ¥2,800で近江牛(80g)に変更できます

+ ¥2,800 can be changed to omi-beef rib roast



【天婦羅御膳】

¥3,800

Tempura Set

小鉢・茶碗蒸し・天婦羅盛り合わせ
ご飯・味噌汁・香の物・デザート

※天丼のタレを別容器にてお付けしています。

Side dish •Steamed egg custard

Assorted Tempura

Rice •Miso soup •Pickles•Dessert



※当社のレストラン、宴会場における食物アレルギー対応につきましては、8品目(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生)のみとさせていただきます。

8品目の対応をご希望のお客さまは、事前にお申し出ください。

お客さまの安全を最優先とさせていただくため、8品目以外の対応はいたしかねます。

Regarding food allergy accommodations at our restaurants and banquet facilities, we are only able to address the following eight allergens: shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, milk, and peanuts.

Guests who wish for accommodations regarding any of these eight allergens are asked to make a request in advance.

To give top priority to the safety of our guests, we regret we are unable to make accommodations regarding ingredients other than the eight allergens.

【蕎麦と大海老天丼】

¥3,500

Soba and Tempura bowl set

小鉢・蕎麦 *温・冷お選びいただけます

天丼(大海老・野菜三種)・香の物・デザート

Side dish ・ SOBA (cold or hot)

Tempura rice bowl{Prawn・Vegetables (3kinds)} ・ Pickles ・ Dessert



【山形県ブランド豚 天元豚とんかつ御膳】

¥3,300

Deep-fried TENGENTON Pork cutlet set

天元豚とんかつ・小鉢・キャベツ

ご飯・味噌汁・香の物・デザート

Deep-fried Pork loin cutlet ・ Side dish ・ Cabbage

Rice ・ Miso soup ・ Pickles ・ Dessert



【大海老天ぷら蕎麦御膳】

¥2,800

Tempura SOBA set

*温・冷お選びいただけます

天婦羅(大海老、野菜四種)・小鉢・とろろ芋・鮭漬け小井ぶり・香の物

SOBA (cold or hot) ・ Tempura {Prawn・Vegetables (4kinds)} ・ Side dish ・ pounded yam

Pickled tuna small bowl ・ Pickles

平日限定 Weekdays only

【蕎麦と板前おまかせ握り】

¥2,600

Soba and Sushi set

*温・冷お選びいただけます

蕎麦・小鉢・とろろ芋・握り寿司三貫

SOBA (cold or hot) ・ Side dish ・ pounded yam ・ 3kinds of Sushi

※写真はイメージです。

※表示料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(13%)を加算させていただきます。

※Price includes consumption tax. Additional 13% will be added for service charge.

お子さまセット

Kids menu

¥3,000

唐揚げ・南瓜天婦羅
ハンバーグ・ポテトフライ
鶏照り焼き・玉子焼き
茶碗蒸し
白ご飯・味噌汁
バニラアイスクリーム フルーツ添え・ドリンク付(オレンジ)

Fried Chicken, Deep-fried pumpkin, Hamburg steak
Fried potato, Grilled chicken, Japanese omelet
Steamed egg custard
Rice, Miso soup
Vanilla ice cream, Includes one drink(Orange)



— 甘味 —



「そのまま」「かける」「アイスと一緒に食べる」
自由で楽しい甘味をご賞味ください

**バニラアイスクリームと
大学芋 黒蜜を添えて**

Vanilla Ice Cream and
candied sweet potatoes, served
with brown sugar syrup



¥1,200 多彩もなか ¥1,000
Variety MONAKA



あんみつ ¥800
ANMITSU

ランチメニューご注文のお客様 コーヒー 単品 ¥500
Coffee (ice or hot) ¥500

※12歳までのお子様用です。

※写真はイメージです。

※当社のレストラン、宴会場における食物アレルギー対応につきましては、8品目(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生)のみとさせていただきます。8品目の対応をご希望のお客さまは、事前にお申し出ください。

※お客さまの安全を最優先とさせていただくため、8品目以外の対応はいたしかねます。

※Kid's lunch is for children up to 12 years of age.

※This photo is for illustrative purposes.

※Regarding food allergy accommodations at our restaurants and banquet facilities, we are only able to address the following eight allergens: shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, milk, and peanuts.

Guests who wish for accommodations regarding any of these eight allergens are asked to make a request in advance.

To give top priority to the safety of our guests, we regret we are unable to make accommodations regarding ingredients other than the eight allergens.



鉄板焼 三条
Teppanyaki SANJOU

神戸牛サーロインステーキ

Kobe Beef sirloin steak

季節の焼き野菜3種 ガーリックチップ添え

Three kinds of seasonal grilled vegetables with garlic chips



100g ¥20,000

120g ¥24,000

150g ¥30,000

180g ¥36,000

200g ¥40,000

各コースのステーキを神戸牛に変更する場合は、+ ¥12,000(ステーキ 100g)で承ります。

If you would like to upgrade the steak in any course to

Kobe beef, it is available for an additional 12,000 yen(100g)

※当社のレストラン、宴会場における食物アレルギー対応につきましては、8品目(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生)のみとさせていただきます。8品目の対応をご希望のお客さまは、事前にお申し出ください。

お客さまの安全を最優先とさせていただくため、8品目以外の対応はいたしかねます。

Regarding food allergy accommodations at our restaurants and banquet facilities, we are only able to address the following eight allergens: shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, milk, and peanuts.

Guests who wish for accommodations regarding any of these eight allergens are asked to make a request in advance.

清水

— KIYOMIZU —

¥10,000

前菜

Appetizer

彩り野菜のサラダ

Colorful salad

海鮮料理

Seafood dishes

帆立貝の鉄板焼きパセリバター風味ドライトマトソース

Scallop teppanyaki Parsley Butter-Flavored with sun-dried tomato sauce

肉料理

Meat dish

黒毛和牛フィレとサーロインの2種の味わい 季節の焼き野菜

Special Japanese beef tasting Filet meat and sirloin Seasonal grilled vegetables

食事

Meal

白ご飯 味噌汁 香の物

Rice Miso soup Pickles

※+600円で白ご飯をガーリックライスに変更できます

デザート

Dessert

季節のフルーツとシャーベット

Seasonal fruit and sherbet

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

※表示料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(13%)を加算させていただきます。

※Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

※Price includes consumption tax. Additional 13% will be added for service charge.

【鉄板焼 和牛ステーキ御膳】

Japanese Beef steak set

黒毛和牛A4ランク使用

¥6,000



和牛サーロイン

三条サラダ

ご飯・味噌汁・香の物・デザート

Japanese Beef sirloin steak

Salad

Rice • Miso soup • Pickles • Dessert

※写真はイメージです。

※当社のレストラン、宴会場における食物アレルギー対応につきましては、8品目(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生)のみとさせていただきます。8品目の対応をご希望のお客さまは、事前にお申し出ください。
お客さまの安全を最優先とさせていただくため、8品目以外の対応はいたしかねます。

※This photo is for illustrative purposes.

※Regarding food allergy accommodations at our restaurants and banquet facilities, we are only able to address the following eight allergens: shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, milk, and peanuts.

Guests who wish for accommodations regarding any of these eight allergens are asked to make a request in advance.

To give top priority to the safety of our guests, we regret we are unable to make accommodations regarding ingredients other than the eight allergens.



寿司 日本橋
Sushi NIHONBASHI

日本橋

橘

TACHIBANA

¥12,000



前菜

Appetizer

前菜四種盛り

Assorted 4 appetizers

+ ¥1,000 で焼き魚をつけられます

+ ¥1,000 can be addition to Grilled fish

蒸し物

Steamed food

茶碗蒸し 蟹餡かけ

Steamed egg custard

寿司

Sushi

本鮪とろ 本鮪赤身 白身 海老 貝類

Fatty tuna Tuna white-fish Prawn Shellfish

光物 雲丹 烏賊 穴子 とろたく巻き

Silver skinned fish Sea urchin Squid Conger eel Fatty tuna & pickled radish roll

お椀

Soup

赤出汁

Miso soup

デザート

Desserts

デザート盛り合わせ

Assortment of Desserts

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

※表示料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(13%)を加算させていただきます。

※当社のレストラン、宴会場における食物アレルギー対応につきましては、8品目(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生)のみとさせていただきます。

8品目の対応をご希望のお客さまは、事前にお申し出ください。

お客さまの安全を最優先とさせていただくため、8品目以外の対応はいたしかねます。

※Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

※Price includes consumption tax. Additional 13% will be added for service charge.

※Regarding food allergy accommodations at our restaurants and banquet facilities, we are only able to address the following eight allergens: shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, milk, and peanuts.

Guests who wish for accommodations regarding any of these eight allergens are asked to make a request in advance.

To give top priority to the safety of our guests, we regret we are unable to make accommodations regarding ingredients other than the eight allergens.

日本橋

NIHONBASHI

¥8,500



前菜

Appetizer

前菜三種盛り

Assorted 3 appetizers

刺身

Sashimi

刺身三種盛り合わせ

Assorted 3 Sashimi

揚げ物

Fried food

天婦羅盛り合わせ

Assorted Tempura

寿司

SUSHI

握り寿司六貫 巻き寿司

Assorted 6 kinds of Sushi

お椀

Soup bowl

味噌汁

Miso soup

デザート

Desserts

デザート盛り合わせ

Assortment of Desserts

※当社のレストラン、宴会場における食物アレルギー対応につきましては、8品目(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生)のみとさせていただきます。8品目の対応をご希望のお客さまは、事前にお申し出ください。

お客さまの安全を最優先とさせていただくため、8品目以外の対応はいたしかねます。

※Regarding food allergy accommodations at our restaurants and banquet facilities, we are only able to address the following eight allergens: shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, milk, and peanuts.

Guests who wish for accommodations regarding any of these eight allergens are asked to make a request in advance.

To give top priority to the safety of our guests, we regret we are unable to make accommodations regarding ingredients other than the eight allergens.

【板長おまかせ握り寿司】

¥4,600

Special sushi lunch

小鉢三種盛り・握り寿司十貫 巻物一本
味噌汁・デザート

Side dish • Nigiri sushi • Miso soup • Dessert



※当社のレストラン、宴会場における食物アレルギー対応につきましては、8品目(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生)のみとさせていただきます。
8品目の対応をご希望のお客さまは、事前にお申し出ください。

お客さまの安全を最優先とさせていただくため、8品目以外の対応はいたしかねます。

※Regarding food allergy accommodations at our restaurants and banquet facilities, we are only able to address the following eight allergens: shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, milk, and peanuts.

Guests who wish for accommodations regarding any of these eight allergens are asked to make a request in advance.

To give top priority to the safety of our guests, we regret we are unable to make accommodations regarding ingredients other than the eight allergens.

¥3,500

【海の幸の玉手箱】

Special seafood box

ばらちらし・茶碗蒸し・味噌汁

Chirashi-sushi bowl • Steamed egg custard • Miso soup



【冷蕎麦と選べる寿司ランチ】

Cold soba and sushi set

¥3,500

先付け・冷蕎麦 *温・冷お選びいただけます

握り寿司七貫 または ばらちらし寿司



※当社のレストラン、宴会場における食物アレルギー対応につきましては、8品目(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生)のみとさせていただきます。
8品目の対応をご希望のお客さまは、事前にお申し出ください。

お客さまの安全を最優先とさせていただくため、8品目以外の対応はいたしかねます。

※Regarding food allergy accommodations at our restaurants and banquet facilities, we are only able to address the following eight allergens: shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, milk, and peanuts.

Guests who wish for accommodations regarding any of these eight allergens are asked to make a request in advance.

To give top priority to the safety of our guests, we regret we are unable to make accommodations regarding ingredients other than the eight allergens.