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・Pickles

ご飯大盛り無料

11月2日（月）～11月6日（金） 11月3日は祝日の為、 除外日とさせていただきます	豚生姜焼き丼 Ginger Pork　Rice　Bowl
11月9日（月）～11月13日（金）	親子丼 Chicken and egg Rice Bowl
11月16日（月）～11月20日（金）	鮪山かけ丼 Tuna & Grated　Yam　Rice　Bowl
11月24日（火）～11月27日（金） 11月23日は祝日の為、 除外日とさせていただきます	天丼 Tempura　Bowl
11月30日（月）～12月4日（金）	豚生姜焼き丼 Ginger Pork　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

青菜浸し
Side dish of boiled seasoned green vegetables

温物
Steamed dish

茶碗蒸し
Steamed egg custard

天婦羅
Tempura

車海老二尾　2Prawns
魚二種　2kinds of a fish
野菜類四種　4kinds of vegetable

食事
Meal

おひとつお選びください
Please choose one

- かき揚げ　天丼
  Mixed-vegetables tempura bowl
- かき揚げ　天茶
  Mixed-vegetable tempura OCHAZUKE
- かき揚げ　白御飯
  Mixed-vegetable and rice

デザート
Dessert

芋バニラ　さつまいもの天婦羅とバニ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

鱚 ¥1,300
Garfish

穴子 ¥1,200
Conger ell

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　A5ランク　￥15,000
Omi beef shabushabu course

和牛しゃぶしゃぶ　￥11,000
Japanese beef shabushabu course

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 Japanene 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～】 ¥6,000

Japanese Lunch course HATAGO



前　菜	法蓮草と蟹のお浸し 蛸照り焼き 鶏あられ揚げ	
Appetizer	Boiled spinach and crab in seasoned dashi broth Teriyaki octopus Deep-fried chicken with rice crackers	
お造り	二種盛り合わせ	
Sliced raw fish	2kinds of raw fish	
焼　物	鰤照り焼き　菊花大根　はじかみ	
Grilled dish	Teriyaki yellowtail　Chrysanthemum radish　Pickled ginger	
煮　物	蓮根饅頭　大根　筍　梅麸　青味　銀餡掛け	
Steamed dish	Lotus root dumpling　White radish　Bamboo shoots　Plum-shaped wheat gluten　Bluish Topped with a clear thick sauce	
揚げ物	天婦羅盛り合わせ(海老　野菜二種)	
Fried food	Assorted tempura （Shrimp and 2 vegetables)	
食　事	炊き込みご飯　味噌汁　香の物	
Meal	Mixed rice　Miso soup　Pickles	
デザート	甘味とフルーツの盛り合わせ	
Dessert	Sweets 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・鮪漬け小丼ぶり・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　¥1,200
大学芋　黒蜜を添えて
Vanilla Ice Cream　and
candied sweet potatoes, served
with brown sugar syrup



多彩もなか　¥1,000
Variety　MONAKA



あんみつ　¥800
ANMITSU

※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

清水 — KIYOMIZU — ￥10,000

前菜
Appetizer

彩り野菜のサラダ

Colorful salad

焼き物
Grilled dishes

帆立貝の鉄板焼き ドライトマトとオリーブのソース

Scallop teppanyaki Sun-dried tomato and olive sauce

肉料理
Meat dish

黒毛和牛フィレとサーロイン 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

ステーキのグラム増量承ります

フィレ 50g～	￥3，800～
サーロイン 50g～	￥3，400～

※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.

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.

【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	前菜三種盛り	
Appetizer	Assorted 3 appetizers	
刺身	刺身三種盛り合わせ	
Sashimi	Assorted 3 Sashimi	
揚げ物	天婦羅盛り合わせ	
Fried food	Assorted Tempura	
寿司	握り寿司六貫　巻き寿司	
SUSHI	Assorted 6 kinds of Sushi	
お椀	味噌汁	
Soup bowl	Miso soup	
デザート	デザート盛り合わせ	
Desserts	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.

【海の幸の玉手箱】

￥3,500

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】

￥3,500

Cold soba and sushi set

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.