



上質の備長炭を用いて、その素材が
一番美味しい状態に焼き上げ提供致します。
日本の四季に合わせた旬の味覚を、
思考を凝らした料理でお楽しみください。
また、店内の隅々を、百年前の日本民家で
使用されていた古材で演出しました。
京都・町屋や古民家をイメージした空間で
優雅なひと時をお過ごしください。

AT THE GEN WITH OUR COLLECTION OF FOOD

BINCHO TAN (Bincho charcoal) A experience with aroma and warmth of the meal. It gently helps the ingredients up. Japan's most excellent ingredients are the pride of the Japanese people. Here, Tradition is not traded for innovation. But rather the two intertwine in every part of each experience. We firmly believe the peak seasonal ingredients that exist all over Japan through 4 seasons. We only use ingredients that we are thoroughly satisfied with season from Japan. We bring 100 years time trees which had been actually used. It is with great pride to reproduce Kyoto, Japan authentic, time-honoured town-house (so called Machiya) If you would spend a moment of such time travelling and luxury at GEN. We would be most pleased. Create your new story.



008 Dashimaki tamago



005 Tai & salmon carpaccio

即着 -Appetizer-



009 Torimune avocadowasabi

- 001 自家製浅漬け** 160
浅漬けのミルフィーユ仕立て。
Asazuke
Japanese homemade quick pickled

- 002 冷奴** 220
よく冷えたお豆腐をたっぷりの薬味とどうぞ。
Hiyayakko
Japanese chilled tofu with condiments and dried bonito

- 003 枝豆炭火焼き** 120
炭火で香ばしく焼き上げています。
Sumibiyaki-edamame
Charcoal grilled edamame

- 004 青のりフライドポテトアンチョビ風味** 150
青のり、青さのりを独自で調合した自家製のフライドポテトです。
French Fries Seaweed anchovy flavor
Our restaurant homemade original French fries, blue seaweed used 100% Japanese.

- 007 エイヒレ炭火炙り** 180
肉厚でジューシーなお酒のお供を香ばしく炙ります。
Eihire Aburi
Grilled Skate fin

- 005 鯛とサーモンのカルパッチョ** 320
新鮮な真鯛とサーモンを和風カルパッチョ仕立てで。
Tai and Salmon carpaccio
Sea bream and salmon carpaccio
Japanese yuzu sauce

- 006 冷製ピリ辛揚げなす** 150
ピリッと辛い、自家製だれを合わせます。
Agenasu
Chilled deep-fried eggplant with spicy chili sauce.

- 008 出し巻き卵** 180
あつあつの出来立てをどうぞ。
Dashimaki tamago
Dashi-rolled egg

- 009 鶏胸肉とアボガドのわさび和え** 190
アボガドとの相性はグッド。
Torimune avocadowasabi
Rare chicken tenderloin and avocado with wasabi sause

- 010 冷やしトマト** 170
さっぱりと箸休めにどうぞ。
Hiyashi Tomato
Chilled tomato



001 Asazuke



004 French Fries Seaweed



002 Hiyayakko



015 Aburi Karasumi



014 Kaki oil zuke

酒肴 -Appetizer-

- 014 牡蠣のオイル漬け** 240
瀬戸内産牡蠣をオイルに漬け込んだお酒やワインに合う酒肴です。
Kaki oil zuke
Oil-packed oysters

- 015 炙りからすみ** 390
さっと炙ったからすみは日本酒との相性抜群 !!
Aburi Karasumi
Seared mullet roe
Mullet roe is best with Sake !!

- 016 まぐろ漬けと三つ葉の和え物** 290
鮪を自家製の醤油だれに漬け込み三つ葉と和えました。
Maguro Zuke & Mitsuba
Soy sauce marinated Maguro with
Japanese honewort



016 Maguro Zuke & Mitsuba



019 Tori kawa ponzu

炙り -Scorch-

- 017 自家製さつま揚げ炭火炙り (3種)** 170
蓮根・大葉・イカの自家製さつま揚げです。
Satsuma age
Grilled deep-fried ground fish meat 3 combi
(Squid, Lotus roots, Shiso (Japanese Basil))

- 018 銀杏炙り焼き** 80
香ばしく炙ります。
Grilled Gingo Nut

- 019 鶏皮ぽん酢** 140
茹でた鶏皮に自家製のぽん酢がよく合います。
Tori kawa ponzu
Boiled chicken skin with ponzu (citrus) sauce

- 021 地鶏たたき** 220
鮮度抜群のもも肉と胸肉を炭火でさっと炙りました。
Jidori Tataki
Medium rare chicken with ponzu (citrus) sauce

- 020 厚揚げねぎと鰹節** 230
ねぎと鰹節をたっぷりとのせて。
Atsuage-aburi
Charcoal grilled deep fried tofu



021 Jidori Tataki



017 Satsuma age



020 Atsuage-aburi



088 Aka ebi ajillo



081 Beef Tongue Stew

一品料理

-A la carte-

088 赤海老のアヒージョ 350

濃厚な海老味噌が溶け込んだ源流のアヒージョ

Aka ebi ajillo

Red shrimp and mushroom Spanish-style

086 はまぐり酒蒸し 350

専用の土鍋で蒸し上げたはまぐりは旨味が増します。

Hamaguri sake mushi

Sake steamed Japanese clam

085 牛肉のタルタル 360

鮮度抜群の生肉をタルタル仕立てに。

Japanese beef tartare

Flavored basically with soy sauce on freshness beef.



086 Hamaguri-Sakamushi



085 Japanese beef tartare

081 牛タンシチュー 350

赤ワインでじっくり煮込んだほろほろの牛タン。

Beef Tongue Stew

Red wine braised beef tongue

087 自家製鶏のレバーパテ 250

醤油を効かせた和風レバーペースト。

Tori no liver pate

Chicken liver pate Japanese soy sauce flavor

089 イカのブラックフリット、自家製墨マヨネーズ 320

ちょっと変わったイカのフリット。

ビールやスパークリングワインにぴったり。

Ika black fritti

Calamari with homemade squid ink mayonnaise



087 Tori no liver pate



089 Ika black fritti



094 Karasukarei Nitsuke

094 カラスカレイの煮付け 360

脂ののったカレイは身がふっくら、照り照りに煮付けます。
Karasukarei Nitsuke
Simmered greenland halibut in sweetened soy sauce.

092 サクッと鶏唐揚げ 190

本格地鶏の唐揚げです。
Kara-age
Japanese fried chicken



092 Kara-age



090 Jidori Su-age

090 パリッと地鶏の素揚げ（半身） 290

外はパリパリ、中はジューシー、味付けは塩と胡椒のみで充分です。

Jidori Su-age
Deep frying halves chicken without batter

* 提供までに約20分ほどお時間いただきます。
20 minutes cooking time.

091 地鶏もも肉備長炭炙り焼き 190

備長炭で一気に炙り焼きにする宮崎スタイルは炭と絡んだ地鶏の旨味をお楽しみください。

Jidori Momo Aburi Yaki
Charcoal special grill chicken thigh
Miyazaki Style

**093 地鶏胸肉の炙り刺し、
柚子胡椒添え 160**

皮面をさっと炙った胸肉に柚子胡椒がよく合います。

Jidori Mune Aburi Sashimi Yuzukosho
Seared breast chicken sashimi on yuzu pepper



093 Muneniku Aburi Sashi Yuzu kosho

刺身・炙り刺し

- Sashimi -

- 1 旬の鮮魚、お刺身盛り合わせ 490
Gen Sashimi platter
- 2 旬の鮮魚、特選お刺身盛り合せ 990
Gen special Sashimi platter
*内容は季節によって変わります。Items change with the season.
- 3 真鯛 刺身 又は 炙り 290
炭火で炙った皮は、香りと甘味が引き立ちます。
Madai Sashimi or Aburi
Sashimi or seared red sea bream from Japan
- 4 鰯(ブリ) 刺身 又は 炙り 290
宇和島産の鰯、特別な保存法により鮮度、身の質ともに最上級。
Buri Sashimi or Aburi
Sashimi or seared Yellowtail
- 5 サーモン 刺身 又は 炙り 280
Salmon Sashimi or Aburi
Sashimi or seared salmon
- 6 縞鯨 刺身 又は 炙り 390
アジの王様、高級魚。
Shima aji Sashimi or Aburi
Sashimi or seared striped jack

本鮪 - Hon Maguro -

- 7 赤身・中とろ刺身 450
Akami (lean tuna) or Chutoro (Medium fatty tuna) Sashimi
*仕入状況によりいずれかが欠品になる場合があります。
Regarding Hon-maguro, either Akami or Chutoro may be out of stock depending on the purchase situation.
- 8 カマトロ炙りポン酢 490
脂ののりの良いカマトロをさっと炙ってポン酢と合わせました。
Kamatoro Aburi ponzu
Seared hon-maguro back cheek with ponzu(citrus soy sauce)
- 9 脳天炙り 490
頭肉の中でも一番上の希少な部位。中とろに匹敵する滑らかな肉質が特徴。
Noten Aburi
Seared Hon-maguro top of Head.
- 10 ホホ肉炙り・ステーキ 600 / 1090
ホホ肉はあっさりとした脂が特徴で、ポン酢と共にさっぱりいただけます。
炙り Cheek Aburi (Small size)
ステーキ Cheek Steak (1pcs 200g)
Seared Hon-maguro Cheek with ponzu (citrus soy sauce)
- 11 炙り本鮪頭三種類盛り(脳天・カマ・ホホ) 690
脂ののった本鮪頭部の食べ比べ、脂質、食感の違いをお楽しみください。
3 kind Hon-maguro Aburi for 2 persons
Noten(Top of Head), Kama(Back Cheek), HoHo(Cheek)



An assorted platter using seasonal seafood



3. Madai Aburi



4. Buri Sashimi



6. Shima aji Sashimi or Aburi



8. Hon-maguro Kamatoro Aburi ponzu



9. Hon-maguro Noten Aburi



10. Hon-maguro Cheek Steak



11. 3 kind of Hon-maguro Sashimi for 2 persons

本鮪頭部の入荷が難しくなっております。入荷時のみの提供となります。
This menu is only sold when Head of Hon-Maguro is arrived from Japan.



033 Sashimi Chopped Salad

鮮菜 - Salad -

033 お刺身チョップドサラダ 390

新鮮なお刺身を人気のチョップドサラダに。
わさびと醤油レモンドレッシングがポイントです。

Sashimi Chopped Salad

Fresh mizuna & sprout, sashimi chopped with wasabi, lemon & Japanese soy sauce dressing

034 冷やし豚しゃぶしゃぶサラダ 280

鮮度抜群の冷やし豚と自家製ゴマドレッシング。

Hiyashi Buta Shabu Salad

Cold pork shabu salad with sesame dressing

035 炙りベーコンのサラダ 320

スモークベーコンを炭火で炙りサラダ仕立てに。

Aburi Bacon Salad

Smoked bacon salad



035 Aburi Bacon Salad

036 ステックサラダ・バーニャカウダソース

無農薬野菜を自家製のバーニャカウダソースで。

Stick Salad

Stick salad with bugna cauda

390

037 追加バーニャカウダソース
Additional order for bagna cauda

120

037 Japanese Hakusai Caesar Salad

037 日本産白菜のシーザーサラダ 690

茨城県産甘味たっぷりの白菜をチーズ
たっぷりのシーザーサラダにしました。

Japanese Hakusai Caesar Salad

Original Napa-cabbage from Japan
Caesar Salad

日本産白菜の入荷が難しくなっております。
入荷時のみのご提供となります。

This salad is only sold when napa cabbage is arrived from Japan.



地鶏の串焼き

-Prime chicken - Jidori Shamo-

数量
限定
Limited



038 Negima



040 Momo Sansho Teriyaki



041 Tsukune

038 ねぎま 塩・たれ 100

定番のねぎまは源スタイルで。

Negima Shio or Teriyaki

Chicken thigh and Japanese leek
(Salt or Teriyaki sauce)

039 もも肉 塩・たれ 90

当店自慢の弾力ある地鶏のもも肉焼き。

Momo Shio or Teriyaki

Chicken thigh with crispy skin

040 もも肉 山椒だれ 110

自家製の山椒だれに漬け込み焼き上げます。

Momo Sansho Teriyaki

Teriyaki chicken thighs marinated
in a Japanese pepper sauce

041 自家製 つくね 100

人気のつくねは卵黄に絡めてどうぞ。

Tsukune

Ground chicken meat with teriyaki sauce

056 チーズつくね 120

自家製つくねにとろけるチーズ。

Cheese Tsukune

Tsukune with melted cheese

051 手羽先 塩・たれ 90

地鶏の弾力ある触感をお楽しみください。

Tebasaki Shio or Teriyaki

Wing salt or teriyaki

043 ささみ梅しそ 80

梅ペーストに大葉をたっぷりとのせレアに焼き上げます。

Sasami Ume Shiso

Plum paste & shiso on tender grilled rare

044 むねわさび 80

レアに焼いた胸肉にわさびをのせて。

Mune wasabi

Wasabi on breast grilled rare



045 Jidori Kushi Yaki 8

当店人気の地鶏串を厳選し5本と8本のお得なセットにしました。

*** 当店では美味しく召し上がっていただくために、焼き上がり次第順に提供致します***

We have two Jidori Chicken set. There are 5 skewers and 8 skewers.

We will be cooked one by one for customer and create by chef to select them.

045 地鶏串焼き盛り合わせ 5本 420

Jidori Kushi Yaki 5

Chicken skewers set 5

046 地鶏串焼き盛り合わせ 8本 640

Jidori Kushi Yaki 8

Chicken skewers set 8

-希少部位-

059 ふりそで 80

肩と胸肉の間、ジューシーなのにサッパリ食感。

Frisode

Between shoulder and breast

048 レバーたれ 80

たれ焼きで提供します。

Liver Teriyaki

049 砂肝 70

コリコリとした食感。

Sunagimo

Gizzard

050 ハツ 80

香ばしくジューシーに焼きあげます。

Hatsu

Hearts

047 皮付きせせり (小皿) 120

源流、皮がついたせせり (首肉)。

Kawa Seseri

Neck with skin salt or teriyaki
(served on small plate)

052 皮 塩・たれ 90

カリカリに焼き上げます。

Kawa Shio or Teriyaki

Skin salt or teriyaki

053 ソリレス 80

1羽から2つのみ採取。正肉のなかで最も歯応えのある部位。

Soriless

The origin meat that is the most pleasurable
to chew only 2 of these precious "soriless"
can be attained from a single chicken.

1羽から1つのみ採取出来る希少なぼんじりです。

Bonjiri

Pope's nose skewers limited & exclusive skewers

Uzura Teriyaki

Quail eggs teriyaki

炭火焼・その他 -Charcoal-grilled-

炭火焼盛り合わせ

-Assorted Charcoal Grilled-

当店自慢の炭火焼を盛り合せた特別なプレートです。

068 和牛赤身・地鶏もも・豚バラ・鴨胸肉 1,400

Wagyu chuck shoulder, Chicken thigh, Pork belly, Duck breast

069 常陸牛三角バラ・地鶏もも・豚バラ・鴨胸肉 2,000

Hitachi wagyu chuck rib, Chicken thigh, Pork belly, Duck breast

070 和牛サーロイン・地鶏もも・豚バラ・鴨胸肉 2,200

Wagyu sirloin, Chicken thigh, Pork belly, Duck breast

076 常陸牛サーロイン・地鶏もも・豚バラ・鴨胸肉 2,400

Hitachi wagyu sirloin, Chicken thigh, Pork belly, Duck breast

鴨・豚 -Duck・Pork-

056 鴨胸肉の炭火焼 390

香ばしく炭火で焼いた皮とジューシーな肉質。

Kamo muneniku sumibiyaki

Charcoal grilled duck breast and Japanese green onion with teriyaki sauce



056 Kamo muneniku sumibiyaki

野菜 -Vegetables-

071 季節野菜の盛り合わせ 260

Assorted Grilled Vegetable

072 ブッキーニ 60

Zucchini

073 レンコン 70

Renkon (Rotus root)

074 オクラ 50

Okra

075 炙りキノコの盛り合わせ 220

Assorted Grilled Mushroom



Assorted Charcoal Grilled

057 豚バラ西京焼き 180

西京味噌漬けの豚バラはやわらかくジューシーです。

Buta Bara Saikyo

Grilled pork belly with marinated saikyo miso

058 豚バラ辛味噌焼き 200

自家製の辛味噌だれと豚バラの相性抜群。

Buta Bara Karamiso

Grilled pork belly with shop made spicy miso sauce



057 Buta Bara Saikyo



058 Buta Bara Karamiso



071 Assorted Grilled Vegetable



063 Hitachi Wagyu Striploin Steak



109 Kuroge Wagyu Rib Steak

牛 -Beef-



Hitachi Wagyu

適度な霜降りと滑らかな肉質は和牛の最高峰です。

The flavor of marbled meat and smooth meat quality are excellent.

063	A4	サーロインステーキ Striploin Steak	1,790
067	A5	サーロインステーキ Striploin Steak	1,990
064		三角バラスステーキ Chuck rib steak	1,500

当店地元が誇る茨城、常陸牛。その肉質は他の和牛に勝る繊細な味わいが特徴です。サーロインは極上の霜降り、赤身は繊細で滑らかな肉質でどちらも肉の旨味を存分に味わえます。

Premium Japanese Beef from Ibaraki enjoy the fineness, tenderness, and rich flavor. Have a quality graded 4 or 5 of the A or B class according to the scales of the Japan Meat Grading Association.

059	極上タン炭火焼き	490
-----	----------	-----

牛タンの付け根希少部位のみを使用。
ミディアムレアに焼き上げます。
Gokujo Beef Tongue
Premium grade beef tongue



059 Gokujo Beef Tongue



Kuroge Wagyu

北海道から九州までの厳選和牛、銘柄指定はせず目利きで仕入れました。

We stock carefully selected "Kuroge wagyu" from Hokkaido to Kyushu.

108	サーロインステーキ Striploin Steak	1,650
109	三角バラスステーキ Chuck rib steak	1,250
065	赤身ステーキ Chuck shoulder steak	790

*Special bulk-purchase price: the cut of meat (such as chuck to shoulder clod) cannot be selected.

066 牛のたたき

強火でさっと炙り焼きにし、お肉本来の旨味を引き出します。お好みで自家製のポン酢かたれにつけてどうぞ。

Gyu Tataki
Seared rare beef with ponzu sauce and teriyaki sauce



066 Kuroge Wagyu Rib Tataki

黒毛和牛 Kuroge Wagyu	赤身 Chuck shoulder	490
	三角バラ Chuck rib	590
	サーロイン Striploin	750
希少限定 Limited	中落ち Between the ribs meat	390
常陸牛 Hitachi Wagyu	三角バラ Chuck rib	690
	サーロイン Striploin	790

*多少の筋や硬い部分が入ります。
Please note that this menu item may include some sinewy or slightly tough portions of meat.

鰻 -Eel-

活メされた鰻を日本から空輸し、鮮度抜群の状態でご提供します。当店ではその鰻を蒸さずに備長炭で香ばしく焼き上げる関西風の「地焼き」で提供致します。

We import "Ikejime" Eel by air from Japan and cut it with the utmost freshness.
The eel is grilled over binchotan charcoal without steaming and served in Kansai-style "Jiyaki".

076 鰻くりから串焼き 450

活メ鰻の身を皮と共に串に巻き付けた焼きにします。

Unagi Kurikara Kushi
Grilled eel wrapped around a skewer with teriyaki sauce

077 鰻くりから串塩 450

皮と身の本来の美味しさを味わう一串

Unagi Kurikara Kushi Shio
Grilled salted eel wrapped around a skewer

081 鰻蒲焼き 790

関西風地焼きの蒲焼きです。

Unagi Kabayaki
Grilled eel with teriyaki sauce served in "Jiyaki".

078 鰻白焼き 690

パリパリの皮、地焼きの白焼きです。

Unagi Shirayaki
Lightly grilled, unseasoned eel served in "Jiyaki".



076 Unagi Kurikara Kushi



081 Unagi Kabayaki



078 Unagi Shirayaki

塩焼き Shioyaki -Salt-Grilled

079 広島産牡蠣の塩焼き 350

炭火の香ばしさをまとった牡蠣の海のエキスが炸裂！

Kaki Shio Yaki
Salt grilled oysters from Hiroshima



079 Kaki Shio Yaki

080 縞ホッケ開き 350

定番のホッケはジューシーです。

Shima Hokke Hiraki
Charcoal grilled atka mackerel



080 Shima Hokke Hiraki

084 子持ししゃも 200

炭火でじっくりと焼き上げます。

Komochi Shisyamo
Grilled capelin with roe



084 Komochi Shishamo

自家製西京漬け Saikyo-zuke Sweet miso-marinated fish

087 銀だら西京漬け 460

西京味噌に漬け込み、じっくり炭火で焼く。

Gindara saikyo zuke
Grilled black cod marinated with miso



087 Gindara saikyo zuke

086 銀だらカマ塩焼き 340

脂ののったカマを香ばしく焼き上げます。

Gndara Kama shioyaki
Salted grilled black cod collar



086 Gndara Kama shioyaki

082 カラスカレイ西京漬け 330

銀鱈に近い肉質で、脂ののりが非常に良いです。

Karasu karei saikyo zuke
Grilled greenland halibut marinated with miso.
This fish looks like a "Gindara" and good fat.



082 Karasu karei Saikyo zuke

083 サーモンハラス西京漬け 390

味噌漬けにより余分な脂が落ちて旨みが凝縮します。

Salmon harasu saikyo zuke
Grilled fatty salmon belly marinated with saikyo-miso



083 Salmon Harasu Saikyo zuke

め -Rice & Noodle-

094 おむすび1個 お漬物、味噌汁付き 140

鮭、いくら、焼きたらこ、梅干よりお選びください。

Omusubi rice ball (with miso soup)
Choice of Salmon, Ikura, Yaki-tarako,
Umeboshi (pickled plum)

095 鶏そば 290

全て手作りの化学調味料不使用のスープ、メにぴったりなあっさり鶏そばです。

Tori Ramen

Homemade chicken broth ramen without
any chemical condiments

トッピング	トリュフオイル	Truffle oil	60B
Toppings	瀬戸内産牡蠣	Oyster from Setouchi	80B

096 ごま香る鯛茶漬け 200

二種類の鯛をたっぷりの胡麻と出汁で。

Tai Chazuke

Boiled rice in dashi soup with red snapper
combined with sesame seeds

103 からすみ茶漬け 350

からすみの塩気と凝縮した旨味がお茶漬けにぴったり、
わさびを絡めてさっぱりと。

Karasumi Chazuke

Boiled rice in dashi soup with dried mullet roe

土鍋ごはん -Pot Rice-

099 季節の土鍋ごはん (2~3名分)

香の物、味噌汁付(4名様分まで)

旬の食材を使った炊きたて土鍋ごはん。

※詳細はおすすめメニューをご覧ください。

Japanese four seasons Donabe Gohan

炊きあがりに30分掛ります。
30minutes cooking time.



099 Salmon and Ikura Donabe Gohan



096 Tai Chazuke



103 Karasumi Chazuke



097 Oyakodon



104 Gyusoboro meshi



098 Torisoboro meshi



102 Sumibiyaki Steak don

お椀 -Soup-

100 しじみ赤出汁 190

Shijimi Akadashi

Dark-brown miso soup with fresh water clem

101 味噌汁 100

Miso Soup



095 Tori Ramen

097 親子丼 香の物、味噌汁付 280

炭火で炙る極上親子丼。

Oyakodon (with miso soup)

We proudly recommend Japanese chicken
and egg rice bowl

098 鶏そぼろ飯 香の物、味噌汁付 180

コボウを加えたそぼろに温玉をのせ。

Torisoboro meshi (with miso soup)

Our original style cooked ground chicken on rice
with a soft boiled egg

104 牛そぼろ飯 香の物、味噌汁付 250

牛肉と生姜の甘辛いそぼろはご飯との相性抜群

Gyu soboro meshi (with miso soup)

Flavored ground beef bowl with soft boiled egg

102 黒毛和牛赤身ステーキ丼 香の物、味噌汁付 690

Wagyu Chuck shoulder Steak Don (with miso soup)

黒毛和牛三角バラ Kuroge wagyu chuck rib 1040

黒毛和牛サーロイン Kuroge wagyu sirloin 1320

常陸牛三角バラ Hitachi wagyu chuck rib 1220

常陸牛サーロイン Hitachi wagyu striploin 1490

海鮮丼 -Kaisen-don-



103 Uminosachi (Seafood)-Don

103 海の幸丼 (味噌汁付) 420

8種の海鮮を豪華にのせました。

Uminosachi(Seafood)-Don with Miso Soup
Assorted Sashimi seafood rice bowl



104 Chopped Salmon Negitoro Buri Ikura-Don

104 ミニ海鮮たたき丼 (味噌汁付)

叩いたお刺身を贅沢な丼に。

Mini Kaisen-Don with Miso Soup
Small Chopped Sashimi Seafood bowl

サーモン、いくら丼	Chopped Salmon Ikura-Don	390
ねぎとろ、いくら丼	Negitoro Ikura-Don	550
ブリ、いくら丼	Chopped Buri Ikura-Don	480
全部のせ丼	Chopped Salmon Negitoro Buri Ikura-Don	480
いくら丼	Ikura-Don	590

ロール寿司 -Roll Sushi-

105 スパイシーサーモンいくらロール

サーモンとアボガドをスパイシーなソースで。
贅沢にいくらをのせました。

Full 420
Half 220

Spicy Salmon Ikura Roll

Fresh salmon, Avocado, Ikura (Salmon roe)
with Spicy mayo sauce



105 Spicy Salmon Ikura Roll

106 イエローテール(鰯)桜ロール

Full 420
Half 220

鮮度抜群の鰯をロール寿司に。
梅味噌ソースでさっぱりと。

Yellowtail Sakura Roll

Fresh Yellowtail, Cucumber with plum miso sauce,
Mixed Japanese herb and Ikura(Salmon roe) on top



106 Yellowtail Sakura Roll

107 鰻キャタピラーロール

Full 390
Half 200

炭火で焼いた鰻にアボガドを合わせ
鰻のたれとスパイシーなソースで。

Unagi(Eel) Caterpillar Roll

Char-grilled eel, Avocado, Cucumber
with Tempura bits and eel sauce



107 Unagi(Eel) Caterpillar Roll

甘味 -Desert-



102 Matcha fondue



105 Homemade O-cha Ice Cream



103 Satsuma Imo Dorayaki

102 抹茶フォンデュ (二人前)

自家製抹茶ソースをたっぷりつけてどうぞ。

Matcha fondue (for 2 persons)

290

103 さつまいものどら焼き

さつまいもから作った自家製餡。

Satsuma Imo Dorayaki
Japanese sweet potato Pancake

160

104 炭火やきいもアイスクリーム添え

焼き芋とバニラアイスクリームの相性バツグン。

Yaki Imo Ice cream
Charcoal roasted sweet potato from Japan
with homemade vanilla ice cream

220

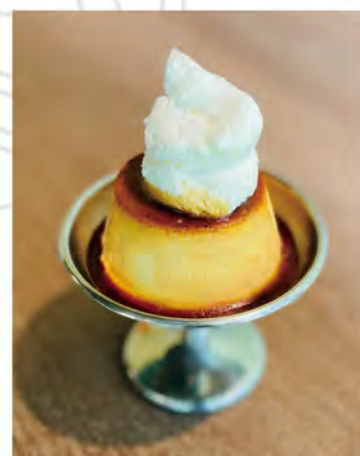
106 昔ながらのレトロプリン

昔懐かしい味のやさしいプリンです。

80's Japanese Retro Pudding

Asok Limited Menu
アソク店 限定

150



106 80's Japanese Retro Pudding

105 自家製お茶アイスクリーム (抹茶とほうじ茶) 190

自家製の濃厚なお茶アイスクリーム。

Homemade O-cha Ice Cream Combi (Matcha and Hojicha)

单品 抹茶 1個 for Matcha /1pce 120
ほうじ茶 1個 for Hojicha /1pce 80

This price is subject to service charge 10% and VAT 7%.



活メ鰻炭火焼き

Char-grilled Ikejime Unagi eel

活メされた鰻を日本から空輸し、鮮度抜群の状態でお届けします。当店ではその鰻を蒸さずに備長炭で香ばしく焼き上げる関西風の「地焼き」で提供致します。

We import "Ikejime" Eel by air from Japan and cut it with the utmost freshness. The eel is grilled over binchotan charcoal without steaming and served in Kansai-style "Jiyaki".

Unagi Kurikara don 鰻くりから丼

メニューพิเศษ ขายดีของทางร้าน
เนื้อปลานุ่มๆ ตัดหนังกรอบๆ กลิ่นควันจากเตาถ่าน ราวซอสฉ่ำๆ
สำหรับเมนูนี้ลูกค้าที่ทานแล้ว ต้องกลับมาทานอีกรอบ
เรียกได้ว่า อร่อยจนต้องบอกต่อ กันเลยทีเดียว

当店名物くりから串焼きを3本使用した贅沢な丼です。
皮と身のバランス、炭火の煙とたれが絡む極上丼。

1,200B (3本 3pcs)

790B (2本 2pcs) Mini don

Unajyu うな重

ปลาไหลสดๆ มาจากญี่ปุ่น Ikejime
คือวิธีการฆ่าปลาแบบเฉพาะของญี่ปุ่น ไม่ต้องนำปลาไปนึ่ง. ก็ไม่มี
กลิ่นคาว นำปลาสดๆ มาย่างบนเตาถ่าน เนื้อปลานุ่มๆ ราวด้วยซอส
สูตรพิเศษของทางร้าน อร่อยลงตัว ลองมาทานกันดูนะคะ

関西風の地焼きの蒲焼きを特製のたれでうな重に。

並 Nami (1枚 1pcs 100g)

990B

上 Jo (2枚 2pcs 200g)

1,990B

特上 Tokujo (2枚 2pcs 240-260g) 2,550B



その他、鰻単品
Other Unagi menu



Unagi shirayaki 鰻白焼き	690B
Unagi Krukara kushi Salt or Teri 鰻くりから串	450B
Unagi Kabayaki 鰻蒲焼き	790B



Una kimo ni うなぎも煮 450B
simmered eel liver

数量限定 鰻一尾から一つのみ採取の超希少部位
เมนูนี้หาทานยากมากค่ะ ใช้ปลาไหลทั้งตัว 6-7 ตัว จึงจะได้ส่วนตับต่อที่
เมนูนี้มีจำนวนจำกัดมากค่ะ แนะนำว่าลูกค้าไม่ควรพลาดค่ะ



季節の土鍋ご飯・釜飯

Japanese four Seasons Pot rice・Small iron pot

いくらと鮭の炊き合わせ飯

Japanese clay pot rice with Ikura and Salmon



- ・ 土鍋 Pot rice 820A
- ・ 釜飯 Small iron pot 530A

真鯛あらの炭火焼き炙り飯

Japanese clay pot rice with Cheak of Red Seabream



- ・ 土鍋 Pot rice 720A
- ・ 釜飯 Small iron pot 480A

- ・ 土鍋…約3-4人前 Pot rice for 3-4 people.
- ・ 釜飯…約2人前 Small iron pot for 2 people.

※ 炊き上がりに30分程お時間をいただきます。
30 minutes cooking time.



RECOMMEND Menu

かねふく
明太子炙り

260A

Kanefuku Mentaiko Aburi



フリカマ
炭火焼き

450A

Charcoal grille Buri Kama
(Yellowtail collar)



チーズ
つくね棒

120A

Cheese Tsukune Bou-Ground chicken
meat with melted cheese.



厚切り
スモークベーコン
炙り焼き

260A

Grilled thick cut smoked bacon



三陸産
特大生牡蠣
(2個)

450A

Tokudai Nama Kaki from Sanriku
Juicy and creamy extra big size
Oysters (2pcs)



のど黒炭火炙り

1290A

Nodokuro Aburi-Seared rosy seabass.
Limited quantities.



ししとう
炭火焼き

90A

Charcoal grilled Shishito - Sweet green pepper.



イカげそ
一夜干し
炭火炙り

160A

Ikageso Ichiyaboshi-Grilled
Semi-dried Squid arms with wasabi mayo



赤海老炙り
(2尾)

150A

Aka ebi Aburi-Seard red Shrimps
お刺身用の海老を炭火で軽く炙ります。



珍味
CHINAMI

ごぼうのピリ辛漬け 160A

Spicy pickled burdock

タコみさび 150A

Tako Wasabi

ホタルイカ 沖漬け 160A

Hotaruika Okizuke
Firefly Squid Pickled in Soy sauce

えんがめユッケ風 180A

Engawa Yukke
Korean seasoned Engawa with egg yolk