

“RICE PASTA” 米粉パスタ

ふんわりとした食感とコクのある味わいが特徴の
【米粉】を使用したオリジナルパスタ。
お食事の締めくくりに心地よい余韻をお届けします。
是非ご賞味ください。

120g / 180g

シラスのペペロンチーノ 1,200/1,500
Whitebait Peperoncino Spaghetti

炙り鶏ハムの胡麻ダレ和パスタ 1,600/1,900
Seared Chicken Ham Sesame Sauce Japanese Style Pasta

鰹節とマッシュルームの
出汁カルボナーラ 1,600/1,900
Bonito Flakes and Mushroom Broth Carbonara

GRILL

焼き物

本日のカマ焼き 1,100
Today's Grilled, Collar of a Fish

鮭ハラスの塩焼き 1,400
Salt-Grilled Salmon Belly

銘柄鶏の塩焼き 1,900
Salt-Grilled Brand Chicken

A5 黒毛和牛のステーキ 3,800
“オリジナルのスモーキーシーズニングソルトと一緒に”
A5 Japanese Black Beef Steak

DEEP FRIED

揚げ物

天ぷら5種盛り合わせ 2,300
“海老、黒あなご、アマゴ稚魚、かぼちゃ、なす”
Assorted Tempuras

旬野菜の天ぷら盛り合わせ 1,700
詳細はスタッフにお尋ねください
Assorted Seasonal Vegetable Tempuras



www.takayoji-minatomirai.jp

上記はすべて税込表示料金です All prices include tax.

ディナータイムはシートチャージとしてお1人様 ¥500 頂戴いたします

[未就学児は無料]

There is a cover charge is incurred during dinner-time.

[¥500/person tax included, preschool children are free of cover charge.]

アレルギー情報

※当店では多くの商品を扱っているため、また共通の器具や設備を使用しているため、意図せず他の食材が混入や付着する場合があります。

※お客様からのお問い合わせには可能な限りお答えいたしますが、上記の事由によりご提供時の状態を保証する物ではございません。特に重篤な症状の方や過敏な方は、お医者様にご相談の上、最終的にはお客様ご自身でご判断をお願いいたします。

SASHIMI

刺身・海鮮

高知県産薬焼きカツオのぬた和え 1,300
「ぬた」葉にんにくや味噌等をペースト状に合わせた郷土調味料
Straw-Grilled Bonito Vinegared Miso

鮮魚のタルタル シソペーゼ添え 1,300
“熟成魚を塩麹や柚子等でなめろう風に”
Fresh Fish Tartar w/ Shisovese

刺身5種盛り合わせ 1人前 / 1,300
“究極といわれる津本式にて血抜きした熟成魚使用”
Assorted Sashimi

SALAD

サラダ

高ようじサラダ 1,300
Takayoji Salad

アボカドとひじきのサラダ 900
Avocado and Hijiki Seaweed Salad

APPETIZER

前菜

ほうれん草の胡麻和え 900
Spinach with Sesame Dressing

香の物 盛り合わせ 900
Assorted Pickles

たこ山葵 1,000
“2種の刻み山葵とバージンオイル和え”
Octopus and Wasabi

WARM DISH

温物

だし巻き玉子 いくらのせ 900
Japanese Omelette, w/ Salmon Roe

おでん煮 [大根/トマト/本日の一品] 1,200
“季節の味感じるお酒に寄り添う逸品、特製みそダレと一緒に”
Japanese Stew “Oden”

チキン南蛮 1,300
Marinated Fried-Chicken with Tartar Sauce

揚げ出し豆腐 900
Deep-Fried Tofu

DESSERT

甘味

ナッツとレーズンの最中アイス 700
Monaca Ice Cream with Nuts and Raisins

蕎麦茶のブランマンジェ
オリーブオイルとゲランドの塩 800
Buckwheat Tea Blancmange, Olive Oil and Sel de Guerande

自家製チョコレートケーキ
エスプレッソソース 900
Homemade Chocolate Cake, Espresso Sauce