

APPETIZER 前菜・海鮮

豚ハムと彩野菜の生春巻き	700
Fresh Spring Rolls with Pork Ham and Colorful Vegetables	
鴨のほぐし身 西京味噌仕立て	850
Pulled Duck Seasoned with Saikyo Miso	
炙り茄子の利休田楽	850
Grilled Eggplant with Sesame Miso	
香の物 盛り合わせ	900
Assorted Pickles	
焼きアスパラガスの昆布醤油 泡立ち玉子掛け ...	1,000
Grilled Asparagus with Kombu Soy Sauce, Foamy Egg	
海鮮高ようじサラダ オリジナルドレッシング	1,600
Signature Seafood Salad "Takayoji Style"	
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	
刺身5種盛り合わせ	1人前/1,300
Assorted Sashimi	

WARM DISH 温物

うなぎの蒲焼とだし巻き玉子	1,800
Glaze-grilled Eel and Dashi Rolled Omelette	
鶏せせりの朴葉焼き	1,500
Chicken Neck Meat Grilled Hoba Miso	
黒毛和牛すじ肉と大根の炊き合わせ	1,800
Simmered Wagyu Beef Tendon and White Radish	
サーモンのミキユイ 山形だしソース	2,200
低温でじっくりと半分加熱、とろけるような独特の食感	
Medium-Rare Salmon, Yamagata Dashi Sauce	

“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
【米粉麺】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
茄子の揚げびたしと炙りベーコン	1,700/2,000
Eggplant Agabitashi and Blistered Bacon	
槍烏賊とトマトのイカ墨	1,800/2,100
Squid Ink Pasta with Spear Squid and Tomatoes	
あおさと蛤の柚子胡椒ペロンチーノ ...	1,900/2,200
Aosa Nori and Clam Peperoncino with Yuzu Pepper	
炙り明太子の和風クリーム	2,000/2,300
Seared Spicy Fish Eggs with Japanese-Style Cream	

DEEP FRIED 揚げ物

チキン南蛮	1,300
Marinated Fried-Chicken with Tartar Sauce	
国産牛カツレツ	2,500
Japanese Beef Cutlet	
天ぷら5種盛り合わせ	2,300
詳細はスタッフにお尋ねください	
Assorted Tempuras	

GRILL 焼き物

鮭ハラスの網焼き	1,800
Grilled Salmon Belly	
銘柄鶏の塩焼き	1,900
Salt-Grilled Brand Chicken	
骨付き豚ロース肉の山賊焼き風	2,800
"Sanzoku-yaki" Style Bone-in Pork Loin	
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	

RICE 飯物

本日の土鍋ご飯	ASK
◆提供に30分程お時間を頂きます	
Today's Clay Pot Rice	



TAKAYOJI

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。

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 ¥550 頂戴いたします
[未就学児は無料]
There is a cover charge is incurred during dinner-time.
[¥550/person tax included, preschool children are free of cover charge.]

BEER ビール

アサヒスーパードライ [樽生]	800
Asahi Super Dry	
アサヒプレミアム生ビール熟撰 (中瓶)	950
ASAHI Premium Draft Beer JUKUSEN	
アサヒドライゼロ (小瓶)	700
Asahi Dry Zero	

SHOCHU 焼酎 720ml/Bottle (ロック・ソーダ・水割り・お湯割)

【芋】 飫肥杉 宮崎県	700
【Potato】 Obisugi, Miyazaki prefecture	
【芋】 富乃宝山 鹿児島県	800
【Potato】 Tominohozan, Kagoshima prefecture	
【芋】 伊佐美 鹿児島県	850
【Potato】 Isami, Kagoshima prefecture	
【芋】 魔王 鹿児島県	900/6,500
【Potato】 Mao, Kagoshima prefecture	
【麦】 二階堂 大分県	700/4,000
【Barley】 Nikaido, Oita prefecture	
【麦】 中々 宮崎県	850
【Barley】 Nakanaka, Miyazaki prefecture	

SAKE 日本酒 720ml/Bottle

吉乃川 厳選 辛口 新潟県	1合/850
“なめらかな口当たり、すっきりとした喉ごし”	
Yoshinogawa, Niigata prefecture	
浦霞 本醸造 辛口 宮城県	1合/850
“ほのかな香りとさっぱりとした後味”	
Urakasumi, Miyagi prefecture	
春鹿 純米 超辛口 奈良県	1合/950
“柔らかな口あたりと綺麗な米の旨み、後味のキレの良さが特長”	
Harushika, Nara prefecture	
男山 御免酒 辛口 (小瓶) 北海道	300ml/1,150
“爽やかな酸味ひき立つ味、肉料理との相性が抜群”	
Otokoyama Gomenshu, Hokkaido prefecture	
男山 生もと純米 辛口 (小瓶) 北海道 ..	300ml/1,350
“米の旨みを感じさせる香りがあり、燗をするとさらに味がふくらむ”	
Otokoyama Kimotojunmai, Hokkaido prefecture	
男山 純米大吟醸 やや辛口 北海道	15,000
“男山の最高峰、上品で深みのある味わい”	
Otokoyama, Hokkaido prefecture	

WHISKY ウィスキー (ロック・ソーダ・水割り・お湯割)

ブラックニッカ	700
Black Nikka	
ブッシュミルズ	850
Bushmills	
余市	1,300
Yoichi	
竹鶴 ピュアモルト	1,300
Taketsuru Pure Malt	

FRUITS LIQUEUR & COCKTAIL 果実酒・割ものいろいろ

レモンサワー	700
Lemon Sour	
ほうじ茶ハイ	700
Hojicha Tea Shochu	
サムライハイボール	700
Samurai Highball (Sake, Soda)	
梅酒 (ロック・ソーダ・水割り・お湯割)	700
Plum Liqueur	

SOFT DRINK ソフトドリンク

烏龍茶 (アイス)	600
Oolong Tea (ice)	
コーヒー (アイス/ホット)	600
Coffee (ice/hot)	
林檎ジュース	650
Apple Juice	
グレープフルーツジュース	650
Grapefruit Juice	
信州ももジュース	750
Shinshu Peach Juice	



プレミアムソーダ	750
Premium Soda	
ジンジャービア	750
Ginger Beer	



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 ¥550 頂戴いたします
[未就学児は無料]

There is a cover charge is incurred during dinner-time.
[¥550/person tax included, preschool children are free of cover charge.]

WINE ワイン

SPARKLING

ロンダフォルテ L'ONDAFORTE / Italy **-EXCLUSIVE HOUSE WINE-** Glass / Bottle 850/5,500
キリッとした強炭酸の中に柔らかな甘味を感じます。当グループ店でしか飲めない味わいをお楽しみください。

CHAMPAGNE

ルイ・ロデレール LOUIS ROEDERER / France Bottle 20,000
柑橘系果実と白桃や洋ナシなど熟した果実の深く広がりのあるブーケ。ややロースト感があり、フレッシュさと心地よさを兼ね備える余韻が魅力。

WHITE

ヴァラエタル・シャルドネ VARIETAL CHARDONNAY / France Glass / Bottle 850/4,600
ピーチのフレッシュ感とバターのまろやかさが見事に調和した、果実味溢れる複雑で繊細な舌触り。

トーレス・ヴィーニャ・エスメラルダ TORRES VINA ESMERALDA / Spain 950/5,200
スペインワインを牽引する名生産者が、エメラルドに輝く地中海をイメージして造る白ワイン。華やかかつフルーティーな、リラックスした味わい。

エスクード・ロホ・レゼルヴァ・シャルドネ ESCUDO ROJO RESERVA CHARDONNAY / Chile 6,500
ボルドー最高峰の技術を惜しみなく注ぎ込み、チリの豊かな陽光で育まれたブドウで造る、リッチでクリーミーなシャルドネ。

ヴィントナーズ・リザーヴ・シャルドネ VINTNERS RESERVE CHARDONNAY / USA 8,500
トロピカルフルーツと柑橘系の風味が見事に調和。バニラやハチミツのアロマも融合し、全体に深みとバランスを与えています。

RED

ヴァラエタル・カベルネ・ソーヴィニヨン VARIETAL CABERNET SAUVIGNON / France Glass / Bottle 850/4,600
しっかりとした骨格に、黒系果実の風味と微かなリコリスのニュアンス。芳醇で長い余韻を有する、まろやかで力強いスタイル。

トルマレスカ・アンティノリ・フィキモリ TORMARESCA ANTINORI FICHIMORI / Italy 950/5,200
フィキモリとは「黒いイチジク」の意味。まろやかで新鮮、フルティーで素晴らしい酸の後味が長く続きます。

エスクード・ロホ・レゼルヴァ・シラー ESCUDO ROJO RESERVA SYRAH / Chile 6,500
シラーを100%使用した、豊かなアロマと凝縮した果実味が魅力の1本。チリの力強さにボルドーの上品さを融合させた濃厚で滑らかな味わいが特徴的。

ダイヤモンド・コレクション・ピノ・ノワール DIAMOND COLLECTION PINOT NOIR / USA 8,500
ラズベリー、バラの花びら、紅茶の香りに、プラム、イチゴ、スパイスの風味。素晴らしく甘美な香りとシルキーな口当たりが特徴。

- APPLICATION -



“ラックバッググループ公式アプリケーション”

アプリをインストールすると
その場で200ポイントプレゼントいたします。
各店で使えるお得なクーポン配信中。

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。



季節の逸品

旬の食材を使用した、季節の味覚を楽しむ
ディナータイム限定メニューをご用意いたしました。

鱧の揚げ出し 1,000
Deep-Fried Pike Conger in Dashi Broth

太刀魚の印籠焼き 生海苔と梅肉のソース 1,750
Grilled Hairtail with Seaweed and Plum Sauce

秋刀魚と茸の土鍋御飯 1,800
Clay Pot Rice with Pacific Saury and Mushrooms

栗と葡萄のクレームダンジュ 850
Chestnut and Grape Crêtet d'Anjou



TAKAYOJI

表示価格はすべて税込です All prices include tax.

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。



そしじ - SOSHIJI -

お一人様 / 7,500 税込

- 温物 豆腐の揚げ煮 五彩おろし
Fried Tofu with Grated Radish
- お造り 本日の鮮魚
Today's Fresh Fish Sashimi
- 焼物 平鱸の塩焼き 檸檬味噌仕立て
Grilled Seabass with Lemon Miso
- 強肴 合鴨の焼き上げと季節野菜の天麩羅 赤葡萄酒照り餡
Grilled Duck & Vegetable Tempura with Red Wine Sauce

A5黒毛和牛ステーキ	A5 Wagyu Beef Steak	+1,000
------------	---------------------	--------

- 御食事 鮪といくら御飯
Tuna & Salmon Roe Rice
- 甘味 本日の甘味
Today's Dessert



※人数分のオーダーにて承ります
※季節や仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます