

お重・丼物

Rice Box

房総ハーフ鶏 親子丼

¥3,300

(親子丼、香の物、赤出汁付)

Oyako-don Chicken and Eggs on Rice
Comes with Pickled Vegetables and Miso Soup

米澤豚ロースかつ丼

¥3,300

(かつ丼、香の物、赤出汁付)

Katsu-don "Tonkatsu" (Breaded Pork Cutlet) with Eggs on Rice
Comes with Pickled Vegetables and Miso Soup



下町天丼

¥4,200

胡麻香るこだわりのタレで仕上げた逸品

(天丼、香の物、赤出汁付)

Ten-don Prawn and Vegetables Tempura on Rice
Comes with Pickled Vegetables and Miso Soup



日本の誇り 尾崎牛丼

¥6,300

"幻の和牛"とも称される宮崎県の「尾崎牛」の希少部位を使用。

(赤出汁付)

Beef Bowl - Ozaki Beef -, Comes with Miso Soup

※料金にサービス料を別途加算させていただきます。 / * Service charge will be added to your bill.

※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。 / * Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。 / * The above menu is subject to change without prior notice.

千羽鶴

SE230903NI-D



うな重

¥7,500

(うな重、香の物、肝吸付)

Una-ju Broiled Unagi Eel (1 whole) on Rice
Comes with Pickled Vegetables and Eel Entrails Soup



特上うな重

¥11,000

(うな重 [1.5本分]、肝吸、香の物付)

Una-ju Broiled Unagi Eel (1.5 whole) on Rice
Comes with Pickled Vegetables and Eel Entrails Soup



うな牛御膳 温度玉子添え

¥8,000

(香の物、お吸い物付)

Broiled Eel and Beef on Rice Served in a Lacquered Box
Comes with Japanese Pickles and Clear Soup

うな重と尾崎牛丼のハーフ＆ハーフです。

Half unagi on rice and half - Ozaki Beef - bowl in one dish.



鰻まぶし

¥9,000

(香の物、出汁付)

Stone-Baked Eel on Rice
Comes with Japanese Pickles and Clear Soup

石焼きで香ばしく焼き上げた国産鰻に、爽やかな山椒が相性抜群の「鰻まぶし」。

お客様の薬味で味を変えながらお召し上がりください。

※料金にサービス料を別途加算させていただきます。 / * Service charge will be added to your bill.

※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。 / * Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。 / * The above menu is subject to change without prior notice.

寿司

SUSHI



※新東京ばらちらし寿司のイメージ

新東京ばらちらし寿司

¥4,800

赤出汁付

"Bara-chirashi" (Scattered Sushi Bowl with Diced Toppings)
Comes with Miso soup



※中とろ鉄火丼のイメージ

中とろ鉄火丼

¥6,000

赤出汁付

"Chutoro" (Semi-fatty) Tuna Sushi Bowl
Comes with Miso soup



※にぎり寿司「月」のイメージ

にぎり寿司

赤出汁付

月 [8貫、巻物1本]

¥6,500

雪 [12貫、巻物1本]

¥9,500

Sushi Assortment
Comes with Miso soup
"TSUKI": 8 pieces of "Nigiri" & 1 kind of Rolled Sushi
"YUKI": 12 pieces of "Nigiri" & 1 kind of Rolled Sushi



※ちらし寿司「月」のイメージ

ちらし寿司

赤出汁付

月

¥6,500

雪

¥9,500

"Chirashi-Sushi" (Scattered Sushi Bowl with Sliced Sashimi)
Comes with Miso soup
"TSUKI"
"YUKI"

※料金にサービス料を別途加算させていただきます。 / * Service charge will be added to your bill.

※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。 / * Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。 / * The above menu is subject to change without prior notice.

千羽鶴

一品料理

A la Carte

数量限定

千葉県産 本日のメニュー Local Dish of the Day (Limited Availability)	時価 Market price
本日のお浸し Boiled and Seasoned Vegetable of the Day	¥1,100
もずく Vinegared Mozuku Seaweed	¥1,100
桜海老とじゃこのサラダ Sakura Shrimp and Whitebait Salad	¥1,100
季節の彩り健康サラダ Seasonal Salad	¥1,600
茹で落花生 Boiled Peanuts	¥1,700
茶碗蒸し Steamed Egg Custard	¥1,100
本日のお造り三点盛り Three Kinds of Sashimi of the Day	¥2,800
お造り盛り合わせ Assorted Sashimi	¥4,500
季節の天麩羅盛り合わせ Assorted Seasonal Tempura	¥2,800
車海老天麩羅盛り合わせ Assorted Tempura with Japanese Tiger Prawn	¥4,000
穴子一本揚げ Fried Anago Eel	¥3,000
国産牛フィレステーキ(100g～) Domestic Beef Tenderloin Steak	¥5,500～

※料金にサービス料を別途加算させていただきます。 / * Service charge will be added to your bill.

※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。 / * Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。 / * The above menu is subject to change without prior notice.

千羽鶴

SE241107N1-D

一品料理

A la Carte

銀鱈西京焼

Sablefish Grilled in Sweetened Miso Sauce

¥2,200

鰻蒲焼き 又は 白焼き

Unagi Eel, Broiled with or without Sauce

¥7,000

焼き茄子

Grilled Eggplant

¥1,200

もり蕎麦

Cold Soba (Buckwheat Noodles) with Dipping Sauce

¥1,300

天盛り蕎麦 ※追加料金 ¥700にて「ZENBヌードル」へご変更いただけます。

¥3,000

Cold Soba with Tempura and Dipping Sauce ※Soba noodles can be replaced with ZENB Noodles (made 100% from yellow peas) for an additional ¥ 700

ご飯セット(白飯、赤出汁、香の物)

Rice Set (Steamed Rice, Red Miso Soup and Pickled Vegetables)

¥900

餅ぜんざい

Sweet Red Bean Soup with Mochi Rice Cakes

¥900

アイスクリーム

Ice Cream

¥700

季節の果物

Seasonal Fruits

時価

くずきり ※お時間頂戴いたします。

Chilled Kudzu Noodles with "Kuromitsu" Syrup ※It's going to take a while.

¥1,200

Market price

ゼンブ

ZENB

About ZENB

Named after the Japanese expression for "whole", ZENB offers food products that make the most out of the ingredients used. The lineup includes ZENB Pasta made 100% from yellow peas, and ZENB Paste that use the whole vegetable and legume including their peel, core, and seeds.

黄エンドウ豆100%ヌードルの「ZENBヌードル」や、皮も芯も種も全部すりつぶしたまるごと野菜の「ZENBペースト」など、植物を丸ごと使いきることをコンセプトに開発された新食材。

※料金にサービス料を別途加算させていただきます。 / * Service charge will be added to your bill.

※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。 / * Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。 / * The above menu is subject to change without prior notice.

千羽鶴