

肴

Cold Dishes



冷奴 ¥600

Cold Tofu



烏賊塩辛 ¥620

Salted squid

焼

Hot Dishes



ソーセージ盛り合せ ¥1,200

Assorted sausage



もろきゅう ¥620

Cucumber with salty soybean paste



お新香 ¥620

Assorted Japanese pickles



枝豆 ¥620

Boiled soybean



チーズ三種 ¥860

Assorted Three kinds of cheese



板わさ

¥960

Bento with sliced fish
cakes on a board.



だし巻玉子 ¥680

Rolled omelet Japanese-style

※上記料金には消費税、サービス料が含まれております。

The above amount includes service charge and consumption tax.

揚物 Fried Dishes

揚

Fried Dishes

鶏の唐揚(3個)

& ポテト

Fried chicken(3pieces) ¥1,100
& French fries



鶏の唐揚(5個)

& ポテト

Fried chicken(5pieces)
& French fries ¥1,400



タコの唐揚 ¥960

Fried octopus blocks



じゃが餅チーズ ¥960

Fried rice cake with cheese
and potato



ポテトフライ ¥800

French fries

※上記料金には消費税、サービス料が含まれております。
The above amount includes service charge and consumption tax.



Skewer-grilled

タレまたは塩味をお選びください。

Please choose sauce BBQ or salty

串盛り8品 ¥2,500

Mixed Yakitori plate

※野菜の内容は、
季節により変更になる場合がございます。

※Vegetable contents may change depending on the season.

単品各種2本 2sticks



鶏もも Chicken thigh
¥ 560



ねぎま Chicken and green onion
¥ 560



手羽(1本)
chicken wing ¥ 250



砂肝 Chicken gizzard
¥ 560



かしら Pork cheek meat
※豚のこめかみ
¥ 560



鶏レバー Chicken liver
¥ 560



つくね Chicken meatballs
¥ 560



せせり Chicken neck
¥ 650



ぼんじり Chicken tail
¥ 560

獅子唐 Sweet pepper

¥ 420

椎茸 Shiitake mushrooms ¥ 460

刺身サラダ Sliced Raw Fish Salad



Sliced Raw Fish

刺身三種盛り

Assorted three kinds of Sashimi

¥ 2,500



刺身五種盛り

Assorted five kinds of Sashimi

¥ 3,600



Salad



揚げ茄子とトマトサラダ

Fried eggplant & tomato salad

¥ 870



冷しトマト ¥ 680

Cold tomato



野菜サラダ ¥ 850

Vegetable salad

※上記料金には消費税、サービス料が含まれております。
The above amount includes service charge and consumption tax.

お食事 Main Meal

飯

Rice Menu



焼おにぎり ¥700
Grilled rice ball



食事セット 小鉢/ご飯/香の物/味噌汁
Small dish/Rice/Pickles/Miso soup
¥1,200

麺

Ramen

味噌チャーシュー麺 ¥1,500
Miso Ramen with braised Pork

味噌ラーメン ¥1,200
Miso Ramen

ミニ味噌ラーメン ¥950
Miso Ramen (small size)



茶漬け (鮭)

茶漬け (梅) 各 ¥820
Rice soup with salmon or pickled Ume plum

おにぎり (鮭)	¥ 350
----------	-------

Rice ball (Salmon)

おにぎり (梅)	¥ 350
----------	-------

Rice ball (Plum)

ご飯	¥ 450
----	-------

Rice

味噌汁	¥ 450
-----	-------

Miso soup



チャーシュー麺 ¥1,500

Soy-sauce Ramen with braised Pork

醤油ラーメン ¥1,200

Soy-sauce Ramen

ミニ醤油ラーメン ¥950
Soy-sauce Ramen (small size)

チャーシュー ¥900	メンマ ¥450
-------------	----------

roasted pork

pickled bamboo shoots

板長おすすめ
Chef's Selection



海の幸ロール ¥2,200
Rolled sushi with seafood

※写真はイメージです The photo is a sample image.

※仕入れの状況により、変更になる場合がございます。

It may change depending on the supply situation.



カリiforniya ロール ¥2,000
California roll



スパム寿司
SPAM sushi
¥1,600

麦酒

-Beer-

サッポロ エビスビール (500ml)	¥1,200
Bottle beer SAPPORO YEBISU	
瓶ビール (500ml)	¥1,150
Bottle beer	
ジョッキ生ビール(アサヒスーパードライ) Draft beer	¥1,000
ノンアルコールビールティースト炭酸飲料 Non-alcohol beer	¥900

ウイスキー

-Whisky-

サントリー角瓶 ボトル	¥7,600
Bottle of Suntory whisky KAKU	
角ハイボール グラス	¥950
Glass of whisky KAKU & soda	
陸 ボトル	¥8,000
~RIKU~	
シンジーカクハイボール	¥1,000
Ginger highball	
コークハイ	¥1,100
Coke highball	
ソーダ 500ml	¥770
Soda	

檸檬	4カット	4Cuts	¥200
Remon	8カット	8Cuts	¥400

梅干3個	3Pieces	¥160
Pickled plum		

ワイン

-Wine-

ギレム	赤ワイン	Red wine	¥1,400
GUILHEM	白ワイン	White wine	¥8,400

梅 酒

-Plum Liquor-

曾我 瑞祥	¥1,000
Soga ZUISHO	¥7,000

ジン

-Gin-

ジントニック	¥1,200
Gin and Tonic	

アルコール類をご注文頂きましたテーブルの皆様にはお通し（¥500）を付けさせて頂きます。

An appetizer of JPY 500 will be added to anyone at the table who ordered alcohol.

※上記料金には消費税、サービス料が含まれております。 The above amount includes service charge and consumption tax.

日本酒

-Sake-

四季の箱根 SHIKINOHAKONE	純米吟醸	神奈川県	300ml ¥2,400
盛升 SAKARIMASU	特別純米	神奈川県	300ml ¥2,100
月桂冠 GEKKEKIAN	生酒	京都府	280ml ¥1,450
開運 KAIUN	清酒	静岡県	一合 ¥1,000 二合 ¥2,000
松竹梅白壁藏 Mio	澪 (発泡性)		300ml ¥1,600

箱根路おすすめ日本酒

-Sake-

獺祭 純米大吟醸45
DASSAI

山口県

300ml ¥3,400

山田錦を45%まで磨いた、米由来の繊細な甘みと華やかな香りをお楽しみください。

焼酎

-Shochu-

<泡盛>	北谷長老 (古酒) CHATAN CHOUROU	グラス ¥1,050	ボトル ¥8,800
<米>	鳥 飼 TORIKAI	¥1,400	¥9,800
<芋>	赤兎馬 SEKITOBA	¥1,250	¥8,750
<麦>	若潮 WAKASHIO	¥1,100	¥6,600
<甲類>	極上 宝焼酎 `GOKUJO` TAKARA SHOCYU	-	¥4,000

焼酎サワー

-Sour-

レモン Lemon	/ウーロン Oolong tea	/カルピス Calpiswater	各 ¥950
玉露入りお茶割り	Green tea sour		¥950

ソフトドリンク

-Soft Drinks-

オレンジジュース Orange Juice	/コーラ Coke	/カルピス Calpiswater	
ウーロン茶 Oolong Tea	/ジンジャーエール Ginger Ale	/緑茶 Green Tea	各 ¥700
アルコール類をご注文頂きましたテーブルの皆様にはお通し (¥500) を付けさせて頂きます。			
An appetizer of JPY 500 will be added to anyone at the table who ordered alcohol.			

※上記料金には消費税、サービス料が含まれております。 The above amount includes service charge and consumption tax.

おすすめ地酒 Local SAKE

神奈川県

日本酒造りの大切な水。丹沢山系から湧き出る珠玉の一滴を味わい下さい。

おすすめ

まつみどり



松美酉

松田町

大吟醸原酒

DAIGINJO-GENSHU

低温で長期間発酵させた、
フルーティーで濃醇な味わいの大吟醸酒。
加水をしてない原酒タイプ
なので、飲みごたえあります。

カラフェ 250mL

¥3,700

しろさきつづみ



白笹鼓

秦野市

純米吟醸

JUNMAI-GINJO

清涼な香りと爽やかですっきりとした味わいが特徴のお酒です。

カラフェ 250mL

¥2,600

たんざわさん

丹沢山

山北町

純米吟醸

JUNMAI-GINJO

吟醸仕込みで譲された、飲みあきしない味わい深い日本酒。



カラフェ 250mL

¥2,700

そが

ほまれ

曾我の誉

大井町

吟醸

GINJO

力強い辛口。アルコール発酵が穏やかに進んだマイルドな味わい。



カラフェ 250mL

¥2,400

さがみなだ

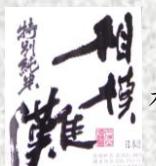
相模灘

相模原市

特別純米

TOKUBETSU-JUNMAI

純米酒特有の幅のある旨みとバランスの取れたお酒。



カラフェ 250mL

¥2,300



旭酒造は酒造りが好きです

ともすれば一時のワインがそうだったように、
吟酿酒の世界も、通でなければわからないとか、
理解しづらいモノのように語られます。絶対に違います。
本当に美味しい酒は、誰が飲んでも美味しいモノです。
旭酒造は本当に美味しい酒を目指します。

旭酒造株式会社



獺
祭

DASSAI 23

純米大吟醸 磨き二割三分

23%(77%)という極限まで磨いた山田錦を使い、最高の純米大吟醸に挑戦しました。華やかな上立ち香と口に含んだときのきれいな蜂蜜のような甘み、飲み込んだ後口はきれいに切れていきながらも長く続く余韻。
山田錦・精米歩合23%

300ml ¥6,600



DASSAI 45

純米大吟醸45

美味しいなければ意味がない」獺祭のスタンダード。山田錦を45%まで磨いた。米由来の繊細な甘みと華やかな香り。
山田錦・精米歩合45%

300ml ¥3,400



定食 Set meal

18:00～21:00(L.O)

※定食のご用意は21:00までとなります。
Set meals are available until 21:00.

箱根路定食

HAKONEJI
SET MEAL

焼魚

Grilled Fish

お造り

Sashimi

小鉢

Small Dish

生野菜

Salad

ご飯/香の物/味噌汁

Rice/Pickles/Miso soup

¥4,000

箱根路定食

※写真はイメージです。 Above images are for illustration purpose.

SET MEAL

枝豆・サラダ・串焼・玉子焼・ご飯・香の物・味噌汁付

Green soybeans/Salad/Yakitori/

Japanese omelet/Rice/Pickles/Miso soup



牛ロースステーキ

BEEF STEAK

SET MEAL ¥5,000

とんかつ

TONKATSU (PORK CUT LET)

SET MEAL ¥3,800

天婦羅

TEMPURA

SET MEAL ¥3,800

※上記料金には消費税、サービス料が含まれております。 The above amount includes service charge and consumption tax.