OMAKASE Course

GOYOMATSU
五葉松
Short Course
ショートコース

Spicy Spring Rolls with Tuna New Japanese Style
マグロのスパイシー生春巻き 新和食スタイル

New Japanese Flan with Ryukyu Okra Filling
新和食フラン琉球オクラの餡がけ

Dried Shiitake Mushroom and Rice Potage
干し椎茸とお米のポタージュ

Duck Loin New Japanese Cuisine Special Pickled Red Miso and Various Stone Oven Vegetables
合鴨ロース新和食特製赤味噌漬けと石窯野菜色々

Special Chirashi Sushi or Kobe Beef Curry
特製 ちらし寿司 又は 神戸牛カレー

Lake Ogawara shijimi Clam Red Miso Soup
小川原湖 大しじみ赤だし汁

Matcha Water Chocolate
名物 抹茶の三郎左衛門

Tea
茶宴

7,800

SHINRYOKU
新 緑

Spicy Spring Rolls with Tuna New Japanese Style
マグロのスパイシー生春巻き 新和食スタイル

New Japanese Flan with Ryukyu Okra Filling
新和食フラン琉球オクラの餡がけ

HAL YAMASHITA Carpaccio
Japanese Style Jelly and Flavored Vegetables
HAL YAMASHITA 海の幸のカルパッチョ 和風ジュレと香味野菜

Dried Shiitake Mushroom and Rice Potage
干し椎茸とお米のポタージュ

WAGYU-A5
LIVE Thinly Sliced Sukiyaki Wagyu Beef Egg and Green Onion
LIVE 黒毛和牛薄切り炙りすき焼き 卵黄とねぎ

Stone Grilled Seasonal Fish
with Black Olive and Anchovy Soy Sauce
季節の魚の石釜グリル 黒オリーブアンチョビ正油ソース

Duck Loin New Japanese Cuisine Special Pickled Red Miso and Various Stone Oven Vegetables
合鴨ロース新和食特製赤味噌漬けと石窯野菜色々

Corn Rice or Kobe Beef Curry
とうもろこしご飯 又は 神戸牛カレー

Lake Ogawara shijimi Clam Red Miso Soup
小川原湖 大しじみ赤だし汁

Homemade Wasanbon Anmitsu with Seasonal Fruits
自家製 和三盆あんみつ 季節の果実仕立て

Tea
茶宴

13,800

KUROMATSU
黒 松

Spicy Spring Rolls with Tuna New Japanese Style
マグロのスパイシー生春巻き 新和食スタイル

New Japanese Flan with Ryukyu Okra Filling
新和食フラン琉球オクラの餡がけ

Chef's Speciality
Signature Rolled Japanese Beef Filled
with Sea Urchin Topped with Smoked Caviar（1 piece）
厳選黒毛和牛の雲丹巻き スモークアブリューガキャビア添え（1貫）

HAL YAMASHITA Carpaccio
Japanese Style Jelly and Flavored Vegetables
HAL YAMASHITA 海の幸のカルパッチョ 和風ジュレと香味野菜

Dried Shiitake Mushroom and Rice Potage
干し椎茸とお米のポタージュ

Stone Grilled Seasonal Fish
with Black Olive and Anchovy Soy Sauce
季節の魚の石釜グリル 黒オリーブアンチョビ正油ソース

WAGYU-A5
HAL YAMASHITA Special Tomato SUKIYAKI
HAL YAMASHTA特選トマトすき焼き

Corn Rice or Kobe Beef Curry
とうもろこしご飯 又は 神戸牛カレー

Lake Ogawara shijimi Clam Red Miso Soup
小川原湖 大しじみ赤だし汁

Homemade Wasanbon Anmitsu with Seasonal Fruits
自家製 和三盆あんみつ 季節の果実仕立て

Tea
茶宴

16,800

KIWAMI KUROMATSU
極 み 黒 松

Spicy Spring Rolls with Tuna New Japanese Style
マグロのスパイシー生春巻き 新和食スタイル

New Japanese Flan with Ryukyu Okra Filling
新和食フラン琉球オクラの餡がけ

Chef's Speciality
Signature Rolled Japanese Beef Filled
with Sea Urchin Topped with Smoked Caviar（1 piece）
厳選黒毛和牛の雲丹巻き スモークアブリューガキャビア添え（1貫）

HAL YAMASHITA Carpaccio
Japanese Style Jelly and Flavored Vegetables
HAL YAMASHITA 海の幸のカルパッチョ 和風ジュレと香味野菜

Dried Shiitake Mushroom and Rice Potage
干し椎茸とお米のポタージュ

Stone Grilled Seasonal Fish
with Black Olive and Anchovy Soy Sauce
季節の魚の石釜グリル 黒オリーブアンチョビ正油ソース

WAGYU-A5
HAL YAMASHITA Special Tomato SUKIYAKI
Infinite Refills of Wagyu
HAL YAMASHTA特選トマトすき焼き
お肉無限おかわり

Abalone Rice
あわびご飯

Lake Ogawara shijimi Clam Red Miso Soup
小川原湖 大しじみ赤だし汁

Homemade Wasanbon Anmitsu with Seasonal Fruits
自家製 和三盆あんみつ 季節の果実仕立て

Tea
茶宴

18,800

こちらのコースは他のコースやアラカルトとの混合はできません
This course cannot be mixed with other courses or a la carte.

当店は「窯GRANDE」で調理しております

フランス・タン＝レルミタージュの大地で使用される白土煉瓦の石窯
焼き窯の温度は400~450℃で超高温の厚みのある熱は今まで味わったことのない美味しさを創り出します。

メニューは全て税込・サービス料（10%）別で表示しています。 当店のお米は全て国産コシヒカリを使用しています。
This menu is including tax / excluding 10% service charge. Domestic rice "Koshihikari" is used in all our dishes.

25_04_14

Japanese Restaurant

寿 司
Sushi

※ The price is for 1 piece. Please order from 3 pieces.　1貫のお値段です。ご注文は3貫からお願いいたします。

Tuna まぐろ	450	King salmon キングサーモン	550	Adductor muscle 貝 柱	500
Kanpachi 勘 八	450	Sea urchin 雲 丹	900	Assorted 6 pieces 特選にぎり寿司６貫盛り合わせ	4200
Red sea bream 真 鯛	450	Salmon roe いくら	650		

炙り寿司
Grilled Sushi

※ The price is for 1 piece. Please order from 3 pieces.　1貫のお値段です。ご注文は3貫からお願いいたします。

Grilled Salmon 炙りサーモン	600	Grilled Salmon &Salmon roe 炙りサーモンいくら	800	Grilled Salmon Spicy Mayonnaise 炙りサーモンスパイシーマヨ	800
Grilled Kanpachi 炙り勘八	450	Grilled Kanpachi &Salmon roe 炙り勘八いくら	750	Grilled Kanpachi Spicy Mayonnaise 炙り勘八スパイシーマヨ	850

天麩羅
Tempura

Seasonal vegetables 季節の野菜天麩羅	1200	Shrimp & Seasonal vegetables 海老と季節の野菜天麩羅	2400
Shrimp (3 tails) 海老天麩羅（3尾）	2200		
Adductor muscle & Salmon 貝柱とサーモン天麩羅	2200	Fried Sea urchin with Shiso (2 pieces) 雲丹の紫蘇あげ天麩羅（2p）	3000

カルパッチョ DAY Style
Carpaccio

Tuna まぐろ	2200	Red sea bream 真 鯛	2500	Adductor muscle 貝 柱	2500
Kanpachi 勘 八	2200	King salmon キングサーモン	2700		

ロール寿司
Roll Sushi

スパイシーツナロール Spicy Tuna Roll Sushi	2400
HAL YAMASHITAハウススペシャルロール HAL YAMASHITA House Special Roll Sushi	3300
スパイシー和牛焼肉ロール Spicy Wagyu Yakiniku Roll Sushi	2700
特選和牛焼肉ロール Wagyu Yakiniku Roll Sushi	2700
カニマヨスパイシーロール Crab Mayonnaise Spicy Roll Sushi	2800
黒毛和牛A5にぎり寿司（3貫） Japanese Wagyu Beef A5 Nigiri Sushi (3 pieces)	2400
小皿 上海鮮ちらし寿司 Small plate of Chirashi Sushi	1350
特選 上海鮮ちらし寿司 Seafood Chirashizushi	3850 味噌汁・香物付き

当店は「窯GRANDE」で調理しております

フランス・タン＝レルミタージュの大地で使用される白土煉瓦の石窯
焼き窯の温度は400~450℃で超高温の厚みのある熱は今まで味わったことのない美味しさを創り出します。

鮪のスパイシースティック生春巻き新和食の香り（2本） Spicy tuna stick fresh spring rolls New Japanese aroma(2 pieces)	1400
鶏肝黒糖焼酎黒糖煮クリームチーズと最中仕立て Chicken liver terrine with brown sugar and cream cheese	1個 680
新和食の茶碗蒸し海老・銀杏　蕪とエリンギの銀餡 New Japanese Flans	850
干し椎茸とお米のポタージュ Dried Shiitake Mushroom and Rice Potage	980
HAL YAMASHITA日本の野菜サラダ HAL YAMASHITA Japanese Vegetable Salad	1480
Chef's Speciality 厳選黒毛和牛の雲丹巻き スモークアブリューガキャビア添え（1貫） Signature Rolled Japanese Beef Filled with Sea Urchin Topped with Smoked Caviar (1 piece)	1500
天然魚の昆布締め胡麻だれ sashimi Wild Fish with Kombujime Sesame Sauce	1850
キングサーモンバルサミコ黒酢 里芋と季節野菜の素揚げ King Salmon Balsamic Black Vinegar Fried Taro and Seasonal Vegetables	2800
合鴨ロース新和食特製赤味噌漬けと石窯野菜色々 Duck Loin New Japanese Cuisine Special Pickled Red Miso and Various Stone Oven Vegetables	3600
梅山豚 特製赤味噌漬炭火焼き Charcoal-grilled Meisyan pork marinated in special red miso paste	3800
国産黒毛和牛A5サーロイン備長炭炭火焼き（100g）季節の野菜添え Japanese Wagyu Beef A5 Sirloin Bincho Charcoal Grilled (100g) Served with Seasonal Vegetables	12000
青森県 小川原湖しじみの赤だし Red miso soup of shijimi clam	480
名物「黒毛和牛A5 霜降りトマトすき焼き」 HAL YAMASHITA 東京 Style（1人用）ご飯付き SUKIYAKI HAL YAMASHITA Tokyo style (for one person)	8800
お肉追加 100g Add Wagyu 100g	3800
自家製あんみつ 和三盆仕立て Homemade anmitsu with wasanbon seasoning	980
名物 抹茶の二層石畳抹茶水チョコレート（1口サイズ） Matcha Water Chocolate (bitesize)	400

GOYOMATSU
五葉松
Short Course
ショートコース

Spicy Spring Rolls with Tuna New Japanese Style
マグロのスパイシー生春巻き 新和食スタイル

New Japanese Flan with Ryukyu Okra Filling
新和食フラン琉球オクラの餡がけ

Dried Shiitake Mushroom and Rice Potage
干し椎茸とお米のポタージュ

Duck Loin New Japanese Cuisine Special Pickled Red Miso and Various Stone Oven Vegetables
合鴨ロース新和食特製赤味噌漬けと石窯野菜色々

Special Chirashi Sushi or Kobe Beef Curry
特製 ちらし寿司 又は 神戸牛カレー

Lake Ogawara shijimi Clam Red Miso Soup
小川原湖 大しじみ赤だし汁

Matcha Water Chocolate
名物 抹茶の三郎左衛門

Tea
茶宴

7,800

新和食
Japanese restaurant

HAL YAMASHITA 東京
赤坂　日比谷　Singapore　USA

メニューは全て税込・サービス料（10%）別で表示しています。 当店のお米は全て国産コシヒカリを使用しています。
This menu is including tax / excluding 10% service charge. Domestic rice "Koshihikari" is used in all our dishes.

25_04_14