

新和食

Japanese restaurant

Lunch Course

HAL YAMASHITA 東京のコースメニューを心ゆくまで、お楽しみください

五葉松

Short Courses

クリームチーズと
いぶりがっこのハーフ最中仕立て
Cream cheese and
Iburigakko's half monaca style

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

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

特選上ちらし寿司 (中サイズ)
Medium-sized Sushi

赤だし
soup made with red miso paste

香物
pickled vegetables

名物 抹茶の三郎左衛門
Matcha Water Chocolate

4,980

赤松

Akamatsu Course

クリームチーズと
いぶりがっこのハーフ最中仕立て
Cream cheese and
Iburigakko's half monaca style

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

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

国産黒毛和牛A5備長炭炭火焼と
季節野菜を添えて
Japanese A5 black wagyu beef grilled over charcoal
Served with seasonal vegetables

特選上ちらし寿司 (中サイズ)
Medium-sized Sushi

赤だし
soup made with red miso paste

香物
pickled vegetables

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

6,980

黒松

Kuromatsu Course

クリームチーズと
いぶりがっこのハーフ最中仕立て
Cream cheese and
Iburigakko's half monaca style

厳選黒毛和牛の雲丹巻
スモークアブリューガキャビア添え (一貫)
Signature Rolled Japanese Beef Filled with Sea Urchin
Topped with Smoked Avruga Caviar (1 piece)

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

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

黒毛和牛A5
HAL YAMASHITA すき焼き御膳
HAL YAMASHITA Wagyu Sukiyaki Gozen

特選上ちらし寿司 (小盛り)
Small-sized Sushi

赤だし
soup made with red miso paste

香物
pickled vegetables

名物 抹茶の三郎左衛門
Matcha Water Chocolate

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

8,980



黒毛和牛A5
HAL YAMASHITA すき焼き御膳
HAL YAMASHITA Wagyu Sukiyaki Gozen
4,980

HAL YAMASHITA 名物のすき焼きを
昼食御膳にてご用意いたします
厳選されたA5の黒毛和牛がお楽しみいただけます



黒毛和牛A5
HAL YAMASHITA 帆立すき焼き御膳
HAL YAMASHITA Wagyu Sukiyaki Gozen
6,480

昼食御膳にてご用意いたしました
HAL YAMASHITA 名物のすき焼きを
厳選されたA5の黒毛和牛と帆立がお楽しみいただけます



特選海鮮ちらし寿司
Seafood Chirashizushi
3,300 ミニデザート付き

三重県伊勢湾から直送したお魚を
和歌山のお醤油で軽く漬けたちらし寿司
HALならではの海外仕込みの特選すし酢
旨味だし巻きと酢運根と共に



特選海鮮ちらし寿司
国産黒毛和牛炭火焼合盛り
Seafood Chirashi-Sushi with Charcoal-Grilled Japanese Beef
6,880 ミニデザート付き

特選上ちらし寿司に国産黒毛和牛サーロイン炭火焼を合盛り
酢飯に国産黒毛和牛の脂が旨味を倍増
海鮮と国産黒毛和牛のオリジナルテクニック
HAL YAMASHITA スタイルの新和食をお楽しみください

厳選黒毛和牛雲丹巻
スモークアブリューガキャビア添え
Signature Rolled Japanese Beef Filled with Sea Urchin
Topped with Smoked Avruga Caviar
1,500 (一貫)

シェフズスペシャリティの世界で
10万食の人気を誇る
「雲丹巻」をお試しいただけます

※コースまたはお食事の追加としてご注文いただけます



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.

HAL YAMASHITA 東京

赤坂 日比谷 Singapore USA