

迎春 新和食御膳2026

New Year's Lunch Course



コース料理のイメージ

五葉松御膳 GOYOU MATSU

迎春『祝い』重箱2026
2026 HAL YAMASHITA Tokyo
Special festive stacked boxes

大吟醸サーモンバルサミコ酢照り焼き
Daiginjo Salmon Balsamic Vinegar Teriyaki

HAL YAMASHITA特製 白味噌クリーム雑煮
HAL YAMASHITA Special White Miso Cream Zoni

紅白小皿
Red and White Small Plate

特製いくらご飯
Special Salmon Roe Rice

白餡ぜんざいと白玉
Shiroan Zenzai and Shiratama

5,700

迎春黒松コース GEISHUN KUROMATSU

祝い
「スパークリングまたはノンアル柚子スパーク」
Sparkling or Non-Alcoholic Citron Sparkling

迎春『祝い』重箱2026
2026 HAL YAMASHITA Tokyo
Special festive stacked boxes

大吟醸サーモンバルサミコ酢照り焼き
Daiginjo Salmon Balsamic Vinegar Teriyaki

HAL YAMASHITA特製 白味噌クリーム雑煮
HAL YAMASHITA Special White Miso Cream Zoni

紅白小皿
Red and White Small Plate

HAL YAMASHITA特製小すき焼き
A5黒毛和牛50g&オレンジ白菜と季節の野菜
HAL YAMASHITA Special Small SUKIYAKI

特製いくらご飯
Special Salmon Roe Rice

白餡ぜんざいと白玉
Shiroan Zenzai and Shiratama

8,800

特選上黒松コース TOKUSEN JOKUROMATSU

祝い
「スパークリングまたはノンアル柚子スパーク」
Sparkling or Non-Alcoholic Citron Sparkling

迎春『祝い』重箱2026
2026 HAL YAMASHITA Tokyo
Special festive stacked boxes

大吟醸サーモンバルサミコ酢照り焼き
Daiginjo Salmon Balsamic Vinegar Teriyaki

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
Chef's Speciality
Signature Rolled Japanese Beef Filled
with Sea Urchin Topped with Smoked Caviar

HAL YAMASHITA特製 白味噌クリーム雑煮
HAL YAMASHITA Special White Miso Cream Zoni

紅白小皿
Red and White Small Plate

HAL YAMASHITA特製すき焼き
A5黒毛和牛100g&オレンジ白菜と季節の野菜
HAL YAMASHITA Special SUKIYAKI

特製いくらご飯
Special Salmon Roe Rice

白餡ぜんざいと白玉
Shiroan Zenzai and Shiratama

12,300

新和食

Japanese restaurant

Cooked in a stone oven and charcoal. We have gluten-free soy sauce.
当店は「窯GRANDE」で調理しております。グルテンフリーのお醤油の用意があります。
Please let us know if you have any allergies or would like a vegan menu.
アレルギー及びヴィーガンメニューを希望の方はお申し付けください。

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.

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 Goyoumatsu

鶏肝のテリーヌ
黒糖焼酎煮とクリームチーズの
最中仕立て
Chicken Liver Terrine
with Brown Sugar Shochu Glaze
and Cream Cheese, Monaka Style

岐阜県産有機栽培
干し椎茸とお米のポタージュ
Dried Shiitake Mushroom
and Rice Potage

鰯の照り焼き バルサミコソース
里芋 白髪葱
Grilled Yellowtail Teriyaki
with Balsamic Sauce, Taro and Shredded Leek

特撰上ちらし寿司 (中サイズ)
Chrashi Sushi (Medium Size)
The colorful ingredients are
scattered on top of the vinegared rice

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

師走 Shiwasu

鶏肝のテリーヌ
黒糖焼酎煮とクリームチーズの
最中仕立て
Chicken Liver Terrine
with Brown Sugar Shochu Glaze
and Cream Cheese, Monaka Style

岐阜県産有機栽培
干し椎茸とお米のポタージュ
Dried Shiitake Mushroom
and Rice Potage

鰯の照り焼き バルサミコソース
里芋 白髪葱
Grilled Yellowtail Teriyaki
with Balsamic Sauce, Taro and Shredded Leek

茨城県産梅山豚の備長炭炭火焼
ジンジャーソース
Chacoal-Grilled Meishan Pork
with Ginger Sauce

特撰上ちらし寿司 (中サイズ)
Chrashi Sushi (Medium Size)
The colorful ingredients are
scattered on top of the vinegared rice

赤だし
Soup made with red miso paste

香物
Pickled vegetables

季節のあんみつ
Anmitsu-Traditional Japanese Dessert
with Agar Jelly and Red Bean

6,980

黒松 Kuromatsu

鶏肝のテリーヌ
黒糖焼酎煮とクリームチーズの
最中仕立て
Chicken Liver Terrine
with Brown Sugar Shochu Glaze
and Cream Cheese, Monaka 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 Caviar (1 piece)

岐阜県産有機栽培
干し椎茸とお米のポタージュ
Dried Shiitake Mushroom
and Rice Potage

鰯の照り焼き バルサミコソース
里芋 白髪葱
Grilled Yellowtail Teriyaki
with Balsamic Sauce, Taro and Shredded Leek

黒毛和牛A5
HAL YAMASHITAすき焼き
HAL YAMASHITA Wagyu Sukiyaki

特撰上ちらし寿司(小盛り)
Chrashi Sushi (Small Size)
The colorful ingredients are
scattered on top of the vinegared rice

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

季節のあんみつ
Anmitsu-Traditional Japanese Dessert
with Agar Jelly and Red Bean

9,980



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



特撰上ちらし寿司

Chrashi Sushi
The colorful ingredients are
scattered on top of the vinegared rice

3,300

全国各地から選り抜いた魚介を丁寧に漬け込み、
旬の秋刀魚と共に華やかに仕立てたちらし寿司。
旨味を凝縮しただし巻き卵を添えた、秋の味覚の逸品。



黒毛和牛A5と牡蠣の
HAL YAMASHITAすき焼き御膳
HAL YAMASHITA
Wagyu A5 Sukiyaki with Oyster Gozen

6,880

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の黒毛和牛と、秋の味覚である松茸が
一度にお楽しみいただけます。



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
The colorful ingredients are
scattered on top of the vinegared rice

6,880

特選上ちらし寿司に国産黒毛和牛サーロイン
炭火焼の合盛り。
酢飯に国産黒毛和牛の脂が旨味を倍增。
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。



新和食
赤味噌ビーフシチュー御膳
Beef Stew
with Red Miso-Japanese Set Meal

4,280

名物「新和食シチュー」お味噌のコクで奥深い味に
磨きがかかったシチューを是非ご賞味ください。
赤出汁、小鉢、ご飯付きです。



新和食
赤味噌ビーフシチュー御膳 牡蠣入り
Beef and Oyster Stew
with Red Miso-Japanese Set Meal

6,280

特選された牡蠣付き 名物「新和食シチュー」
お味噌のコクで奥深い味に磨きがかかったシチューを
是非ご賞味ください。
赤出汁、小鉢、ご飯付きです。