

TAKE OUT MENU

HAL YAMASHITA 東京本店




特選上ちらし寿司 国産黒毛和牛炭火烧合盛り
3980



うに盛り 国産黒毛和牛炭火烧寿司
6800

国産黒毛和牛サーロイン炭火烧重に、うにを合盛り
酢飯と黒毛和牛の脂の相性は抜群です



特選上ちらし寿司
1980

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にしたちらし寿司
HALならではの海外仕込みの特選すし酢 旨味だし巻きと酢蓮根と共に

HAL YAMASHITA特製
こだわりの海苔弁当

気候の穏やかな気候の穏やかな石川県で収穫されたこしひかりに九州有明の一枚海苔をのせたご飯、HAL YAMASHITA関西風だし巻きや兵庫県淡路島産 無添加の真鯛鱧ちくわの磯辺揚げ、紀伊長島伊勢志摩サミットへ納品した漁師直送の魚など、シェフのこだわりをぎっしりと詰め込んだ「海苔弁」をご堪能ください。



鮭ハラスの西京焼き

1680



三重県紀伊長島の天然魚つけ焼き

1880



三重県紀伊長島の天然魚つけ焼きと
香味仕込み唐揚げ

2200

裏面もご覧ください

※価格は全て税込です

TAKE OUT MENU

※価格は全て税込です

たれ焼き



柚子
辛味たれ



国産黒毛和牛旨味たれ焼き重箱

お肉100g 1680 お肉200g 2380

厳選された国産黒毛和牛を果実や野菜の旨味を加えた特製旨味たれで焼き上げました。淡路島産の玉ねぎも加えて豊かな風味が広がります。

国産黒毛和牛柚子辛味たれ焼き重箱

お肉100g 1780 お肉200g 2480

自家製の熟成柚子生唐辛子をたっぷり入れ、香りと風味と「辛味」が和牛の甘みある味に深みをプラスする、おすすめ重箱です。

バター
小麦粉
不使用



季節のポタージュ 680

小麦粉、バターを一切使用しておらず、シンプルなのに非常に贅沢でリッチな味わいをお楽しみいただけます。

デザート



ウォーター抹茶チョコレート 三郎左衛門 2個 1080

HAL YAMASHITAの人気オリジナルスイーツ。生チョコでも、練チョコでもない絶妙な舌ざわりをお楽しみいただけます。

他のメニューもございます
お気軽にご注文ください

注文をいただいてから一つ一つお作りいたしますため
お急ぎの場合は、事前にご連絡をお願いいたします

お電話でご予約も承ります
(受付時間 11:00-20:00)

03-5413-0086

HAL YAMASHITA 東京本店



お客様が安心してお食事を楽しんでいただけるよう
感染症対策を徹底し営業しております。

【営業時間】

ランチ 11:00-15:00 (L.O.14:30)

ディナー 17:00-23:00 (L.O.22:00)