

TAKE OUT MENU

HAL YAMASHITA 東京本店



特選上ちらし寿司神戸牛炭火焼合盛り
3980



うに盛り神戸牛炭火焼寿司
6800

神戸牛サーロイン炭火焼重にうにを合盛り
酢飯と神戸牛の脂の相性抜群です

+松茸
8300



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

気候の穏やかな石川県産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
込んだ海苔弁当をご堪能ください。



ハラス

鮭ハラスの西京焼き
1680



季節の
天然魚

三重県紀伊長島の天然魚つけ焼き
1880



季節の魚
+唐揚げ

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



黒毛和牛旨味たれ焼き重箱

お肉100g 1680 お肉200g 2380

厳選された兵庫県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。

柚子
辛味たれ



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」が黒毛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



干し椎茸とお米のスープ

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。

デザート



自家製わらび餅

890

ほんのり優しい甘みが口の中に広がります。
柔らかい食感のお餅は一度味わったら
忘れられません。

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 11:00-16:00 ディナー 16:00-20:00 (L.O.19:30)