午市套餐

LUNCH COURSE MENU, 御昼食コース

主厨套餐

Chef's Recommend, 料理長御任せコース

RMB 980

前菜、天妇罗(斑节虾、白身鱼、海胆、当季蔬菜)、白身鱼色拉、
推荐天妇罗2种、创意天妇罗、凉拌菜、一品料理、蔬菜天妇罗
天妇罗茶泡饭/天妇罗盖饭（配味增汤）、酱菜、甜品

**Appetizer、Tempura (Shrimp, White Fish, Sea Urchin, Seasonal Vegetables)、
White Fish Salad、Recommended Tempura 2pc、Onodera Original Tempura、
Cold Vegetable、Seasonal Side Dish、 Vegetables Tempura、
Tempura-Chazuke/Tendon(Miso Soup)、Pickles、Dessert**

前菜、天ぷら(車海老、白身、うに、季節の野菜)、白身ルパッチョ、
おすすめ天ぷら2種、変わり揚げ、口代わり、一品料理、野菜の天ぷら
天茶/天丼（味噌汁）、漬物、デザート

精选套餐

Tempura Selection, 特選コース

RMB 598

前菜、天妇罗(斑节虾、白身鱼、当季蔬菜2种)、白身鱼色拉、
推荐天妇罗2种、一品料理、蔬菜天妇罗
天妇罗茶泡饭/天妇罗盖饭（配味增汤、酱菜）、甜品

**Appetizer、Tempura(Shrimp, White Fish, Seasonal Vegetables2pc)、White Fish Salad、
Seasonal Seafood Tempura 2pc、Seasonal Side Dish、Vegetables Tempura
Tempura-Chazuke/Tendon(Miso Soup)、Pickles、 Dessert**

前菜、天ぷら(車海老、白身、季節の野菜2種)、白身カルパッチョ、
おすすめ天ぷら2種、一品料理、野菜の天ぷら、
天茶/天丼（味噌汁）、漬物、デザート

额外收取10%服务费
All price are subject to 10% service charge。サービス料として別途10%頂戴します。

天妇罗怀石套餐
DINNER COURSE MENU, 天ぷら懐石

花陰
HANAKAGE , 花陰

RMB 1880

前菜
Appetizers ,前菜

季节清汤
Seasonal Soup，季節の吸物

刺身（金枪鱼/白身鱼）
Sashimi(Tuna/White Fish) 刺身（鮪/白身魚）

天妇罗（斑节虾/芦笋/白身鱼/日本青椒/推荐天妇罗）
Tempura（Tiger Prawn/Asparagus/White Fish/Japanese Green Pepper/ Recommended Seafood Tempura）
天ぷら(車海老/アスパラ/白身/青唐辛子/お勧め)

炸紫苏叶海胆卷 饰鱼子酱
Fried Sea Urchin with Perilla Leaf & Caviar，海胆紫蘇揚げ キャビア添え

鲍鱼天妇罗 饰鲍鱼肝酱
Abalone Tempura，鮑の肝掛け

带壳蟹肉天妇罗 饰海胆三文鱼籽
Crab Tempura with Sea Urchin Salmon roe , 蟹の甲羅揚げ 海胆いくら添え

醋味莼菜
Vinegar Brasenia，蓴菜酢

帝王鲑 配黑松露蛋黄酱
King Salmon under Truffle sauce，キングサーモン 卵トリュフソース

和牛豆苗涮涮锅
Beef and Bean Seedlings Hot Pot, 和牛と豆苗のしゃぶしゃぶ

夏季蔬菜天妇罗3种
Vegetables Tempura3pc，夏野菜天ぷら3種

天妇罗盖饭（味增汤&日式酱菜)/天妇罗茶泡饭（酱菜)
Tendon, 天丼(Miso soup&Pickles，味噌汁&漬物) / Tencha, 天茶(Pickles，漬物)

甜点 Dessert，デザート

额外收取10%服务费
All price are subject to 10% service charge。サービス料として別途10%頂戴します。

夏天品尝套餐

Summer Tempura Course, 夏の味覚コース

清流

SEIRYU, 清流

RMB 1480

前菜

Appetizers，前菜

季节清汤

Seasonal Soup，季節の吸物

刺身（金枪鱼/白身鱼）

Sashimi(Tuna/White Fish) 刺身（鮪/白身魚）

天妇罗（斑节虾/芦笋/白身鱼/日本青椒/推荐天妇罗）

Tempura（Tiger Prawn/Asparagus/White Fish/Japanese Green Pepper/ Recommended Seafood Tempura）

天ぷら(車海老/アスパラ/白身/青唐辛子/お勧め)

炸紫苏叶海胆卷 饰鱼子酱

Fried Sea Urchin with Perilla Leaf & Caviar， 海胆紫蘇揚げ キャビア添え

鲍鱼天妇罗 饰鲍鱼肝酱

Abalone Tempura，鮑の肝掛け

花鲷鱼天妇罗 饰照烧酱

Greenling Tempura， アイナメの天ぷら 照焼ソース

醋味莼菜

Vinegar Brasenia， 蓴菜酢

帝王鲑 配黑松露蛋黄酱

King Salmon under Truffle sauce， キングサーモン 卵トリュフソース

夏季蔬菜天妇罗3种

Vegetables Tempura3pc， 夏野菜天ぷら3種

天妇罗盖饭（味增汤&日式酱菜）/天妇罗茶泡饭（酱菜）

Tendon, 天丼(Miso soup&Pickles，味噌汁&漬物) / Tencha, 天茶(Pickles，漬物）

甜点 Dessert，デザート

额外收取10%服务费

All price are subject to 10% service charge。 サービス料として別途10%頂戴します。

天妇罗

Tempura, 天ぷら

带壳蟹肉天妇罗配海胆三文鱼籽 **RMB 980**

Crab Tempura with Sea Urchin & Salmon roe

蟹の甲羅揚げ 海胆いくら添え

海胆西冷和牛	**Sirloin Wagyu**	サーロイン海胆添え	**RMB 598**
海胆鱼子酱	**Sea Urchin & Caviar**	雲丹　キャビア	**RMB 398**
鲍鱼	**Abalone**	アワビ	**RMB 398**
金目鯛	**Golden Eye Snapper**	金目鯛	**RMB 180**
梭子鱼	**Barracuda**	カマス	**RMB 180**
星鳗	**Sea Eel**	穴子	**RMB 200**
蛋黄三文鱼籽	**Yolk Salmon Roe**	黄身イクラ	**RMB 88**
季节蔬菜拼盘	**Seasonal vegetable**	季節の野菜盛	**RMB 218**

帝王鲑 配黑松露蛋黄酱 **RMB 180**

King Salmon under Truffle sauce

キングサーモン 卵トリュフソース

下酒小菜

Amuse, おつまみ

拌竹荚鱼 **RMB 158**

Horse Mackerel Snack, アジのたたき

生拌金枪鱼 **RMB 188**

Tuna Snack,マグロユッケ

炙烤明太子 **RMB 98**

Broiled Mentaiko,炙り明太子

蒲烧鳗鱼 **RMB 320**

Roasted Eel, 鰻蒲焼

炙烤特选和牛 **RMB 258**

Seared Wagyu Beef, 厳選和牛炙り焼き

海胆特选和牛卷 **RMB 308**

Beef Roulade with Sea Urchin, 肉巻きの海胆のせ

炸海胆 鱼子酱 **RMB 398**

Fried Sea Urchin with Caviar, 海胆天婦羅　キャビア

帝王鲑 配黑松露蛋黄酱 **RMB 180**

King Salmon under Truffle sauce

キングサーモン 卵トリュフソース

汤
Soup, スープ

味噌汁 **RMB 38**
Miso Soup, みそ汁

色拉
Salad, サラダ

多彩色拉 **RMB 138**
Fresh Vegetables Salad, 彩りサラダ

温菜
Hot Appetizer, 热菜

本日茶碗蒸（蟹肉/海胆） **RMB 60/110**
Today's Steamed Egg(Crab or Sea Urchin), 本日の茶碗蒸し（カニ又はウニ）

香煎鹅肝 **RMB 298**
Sauteed Foie Gras, フォアグラソテー

主食
Rice and Noodles, お食事

稲庭乌冬面（热/冷） **RMB 78**
Inaniwa-Udon(Hot/Clod), 稲庭うどん（温/冷）

天妇罗饼盖饭 **RMB 188**
Tendon, かき揚げ天丼

额外收取10%服务费
All price are subject to 10% service charge。サービス料として別途10%頂戴します。

铁板烧

Teppanyaki, 鉄板焼き

海鲜 Seafood

活蓝龙虾 **Fresh Blue Lobster , オマール海老**	**RMB 1208~**
活龙虾 **Fresh Lobster , 活ロブスター**	**RMB 858**
澳大利亚活鮑 400g **Australia Fresh Abalone, オーストラリア活鮑400g**	**RMB 1208**
扇贝 **Scallop, 帆立貝柱**	**RMB 288~**
本日鲜鱼嫩煎 **Sauteed Fish of the Day, 本日の鮮魚ソテー**	**RMB 258~**

特选和牛 Wagyu Beef

夏多布里昂牛排 100g **Chateaubriand , シャトーブリアン**	**RMB 1108**
菲力牛排 100g **Fillet, フィレ**	**RMB 658**
西冷牛排 100g **Sirloin steak, サーロイン**	**RMB 858**
板烧时蔬 **Seasonal Grilled Vegetable, 季節の焼野菜**	**RMB 208**

额外收取10%服务费

All price are subject to 10% service charge。サービス料として別途10%頂戴します。

刺身/寿司

Sashimi/Sushi, 刺身/鮨

上海限定 Shanghai Exclusive

鱼子酱	**Caviar**	キャビア	**RMB 520**

红身鱼 Red Flesh Fish

烤肥金枪鱼	**Grilled Fatty Tuna**	炙りトロ	**RMB 250**
大肥金枪鱼	**Supreme Fatty Tuna**	大トロ	**RMB 230**
中肥金枪鱼	**Fatty Tuna**	中トロ	**RMB 180**
赤身	**Tuna**	赤身	**RMB 90**

白身鱼 White Fish

金吉鱼	**Channel Rockfish**	キンキ	**RMB 180**
黑喉鱼	**Blackthroat Seaperch**	のど黒	**RMB 130**
金目鲷	**Golden Eye Snapper**	金目鯛	**RMB 100**

银皮鱼 Silver-Skinner Fish

竹荚鱼	**Horse Mackerel**	あじ	**RMB 70**
青花鱼	**Mackerel**	さば	**RMB 70**

虾/贝 Prawn/Shell Fish

大明虾	**Tiger Prawn**	車エビ	**RMB 240**
牡丹虾	**Botan Shrimp**	牡丹エビ	**RMB 240**
象拔蚌	**Geoduck Clam**	ミル貝	**RMB 140**
扇贝	**Scallop**	ホタテ	**RMB 100**

额外收取10%服务费
All price are subject to 10% service charge。サービス料として別途10%頂戴します。

刺身/寿司

Sashimi/Sushi, 刺身/鮨

其他 Others

海胆	**Sea Urchin**	ウニ	**RMB 220**
鲍鱼	**Abalone**	鮑	**RMB 190**
鳗鱼	**Eel**	うなぎ	**RMB 80**
星鳗	**Sea Eel**	穴子	**RMB 90**
玉子燒	**Egg**	玉子	**RMB 40**

寿司卷 Sushi Roll

金枪鱼黄萝卜卷 **RMB 320**

Fatty Tuna Gated Raddish Roll, トロたく巻

金枪鱼葱花卷 **RMB 250**

Spring Onion Fatty Tuna Roll, ネギトロ巻

金枪鱼中肥卷 **RMB 200**

Fatty Tuna Roll, トロ鉄火巻き

金枪鱼赤身卷 **RMB 170**

Tuna Roll, 鉄火巻き

其他寿司卷(黄萝卜、梅子紫苏、黄瓜) **RMB 40**

Sushi Roll（Radish、Ume、Cucumber）, 巻物（沢庵、梅しそ、カッパ）

※部分食材会根据当日进货进行调整

※その日入荷状況により欠品する場合もあります

※Some ingredients will be adjusted according to the day of purchase

额外收取10%服务费

All price are subject to 10% service charge。サービス料として別途10%頂戴します。