

おすすめ御膳

Recommended Set Meal

房総ハーブ鶏親子丼御膳

¥3,300

(旬菜三点盛り、香の物、赤出汁、デザート付)

Oyako-don Chicken and Eggs on Rice

Comes Three Assorted Appetizers, Pickled Vegetables, Miso Soup and Dessert

米澤豚ロースかつ丼御膳

¥3,300

(旬菜三点盛り、香の物、赤出汁、デザート付)

Katsu-don "Tonkatsu" (Breaded Pork Cutlet) with Egg on Rice

Comes Three Assorted Appetizers, Pickled Vegetables, Miso Soup and Dessert



下町天井御膳

¥4,200

胡麻香るこだわりのタレで仕上げた逸品

(旬菜三点盛り、香の物、赤出汁、デザート付)

Ten-don Prawn and Vegetables Tempura on Rice

Comes Three Assorted Appetizers, Pickled Vegetables, Miso Soup and Dessert



日本の誇り 尾崎牛丼御膳

¥6,300

"幻の和牛"とも称される宮崎県の「尾崎牛」の希少部位を使用。

(旬菜三点盛り、赤出汁、デザート付)

Beef Bowl - Ozaki Beef -

Comes Three Assorted Appetizers, Miso Soup and Dessert

※料金にサービス料を別途加算させていただきます。 / * Service charge will be added to your bill.

※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。 / * Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。 / * The above menu is subject to change without prior notice.

千羽鶴

SE230904NI-L



うな重御膳

¥7,500

(旬菜三点盛り、香の物、肝吸い、デザート付)

Una-ju Broiled Unagi Eel(1 whole)on Rice
Comes Three Assorted Appetizers, Pickled Vegetables,
Eel Entrails Soup and Dessert



特上うな重御膳 (1.5本分)

¥11,000

(旬菜三点盛り、香の物、肝吸い、デザート付)

Una-ju Broiled Unagi Eel (1.5 whole) on Rice
Comes Three Assorted Appetizers, Pickled Vegetables,
Eel Entrails Soup and Dessert



うな牛御膳 温度玉子添え

¥8,000

(旬菜三点盛り、香の物、お吸い物、デザート付)

Broiled Eel and Beef on Rice Served in a Lacquered Box
Comes Three Assorted Appetizers,
Pickled Vegetables, Clear Soup and Dessert

うな重と尾崎牛丼のハーフ＆ハーフです。

Half unagi on rice and half - Ozaki Beef - bowl in one dish.



鰻まぶし御膳

¥9,000

(旬菜三点盛り、香の物、デザート付)

Stone -Baked Eel on Rice
Comes Three Assorted Appetizers,
Pickled Vegetables and Dessert

石焼きで香ばしく焼き上げた国産鰻に、爽やかな
山椒が相性抜群の「鰻まぶし」。

お好みの薬味で味を変えながらお召し上がりください。

※料金にサービス料を別途加算させていただきます。 / * Service charge will be added to your bill.

※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。 / * Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。 / * The above menu is subject to change without prior notice.

千羽鶴

SE230904NI-L

寿司

SUSHI



※新東京ばらちらし寿司のイメージ

新東京ばらちらし寿司御膳 ￥4,800

旬菜三点盛り、赤出汁、デザート付

"Bara-chirashi" (Scattered Sushi Bowl with Diced Toppings)
Comes with Three Assorted Appetizers, Miso soup and Dessert



※中とろ鉄火丼のイメージ

中とろ鉄火丼御膳 ￥6,000

旬菜三点盛り、赤出汁、デザート付

"Chutoro" (Semi-fatty) Tuna Sushi Bowl
Comes with Three Assorted Appetizers, Miso soup and Dessert



※にぎり寿司「月」のイメージ

にぎり寿司

小鉢、赤出汁、デザート付

月 [8貫、巻物1本] ￥6,500

雪 [12貫、巻物1本] ￥9,500

Sushi Assortment
Comes with Side Dish, Miso Soup and Dessert
"TSUKI": 8 pieces of "Nigiri" & 1 kind of Rolled Sushi
"YUKI": 12 pieces of "Nigiri" & 1 kind of Rolled Sushi



※ちらし寿司「月」のイメージ

ちらし寿司

小鉢、赤出汁、デザート付

月 ￥6,500

雪 ￥9,500

"Chirashi-Sushi" (Scattered Sushi Bowl with Sliced Sashimi)
Comes with Side Dish, Miso Soup and Dessert
"TSUKI"
"YUKI"

※料金にサービス料を別途加算させていただきます。 / * Service charge will be added to your bill.

※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。 / * Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。 / * The above menu is subject to change without prior notice.

千羽鶴

一品料理

A la Carte

数量限定

千葉県産 本日のメニュー

Local Dish of the Day (Limited Availability)

時価

Market price

本日のお浸し

Boiled and Seasoned Vegetable of the Day

¥1,100

もずく

Vinegared Mozuku Seaweed

¥1,100

桜海老とじゃこのサラダ

Sakura Shrimp and Whitebait Salad

¥1,100

茹で落花生

Boiled Peanuts

¥1,700

茶碗蒸し

Steamed Egg Custard

¥1,100

本日のお造り三点盛り

Three Kinds of Sashimi of the Day

¥2,800

季節の天麩羅盛り合わせ

Assorted Seasonal Tempura

¥2,800

もり蕎麦

Cold Soba (Buckwheat Noodles) with Dipping Sauce

¥1,300

天盛り蕎麦

Cold Soba with Tempura ※追加料金 ¥ 700にて「ZENBヌードル」へご変更いただけます。

¥3,000

ご飯セット(白飯、赤出汁、香の物)

Rice Set (Steamed Rice, Red Miso Soup and Pickled Vegetables)

¥900

餅ぜんざい

Sweet Red Bean Soup with Mochi Rice Cakes

¥900

アイスクリーム

Ice Cream

¥700

季節の果物

Seasonal Fruits

時価

Market price

ZENB

ZENB

About ZENB

Named after the Japanese expression for "whole", ZENB offers food products that make the most out of the ingredients used. The lineup includes ZENB Pasta made 100% from yellow peas, and ZENB Paste that use the whole vegetable and legume including their peel, core, and seeds.

黄エンドウ豆100%ヌードルの「ZENBヌードル」や、皮も芯も種も全部すりつぶしたまるごと野菜の「ZENBペースト」など、植物を丸ごと使いきることをコンセプトに開発された新食材。

※料金にサービス料を別途加算させていただきます。 / * Service charge will be added to your bill.

※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。 / * Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。 / * The above menu is subject to change without prior notice.

千羽鶴