

荒川

JAPANESE RESTAURANT
ARAKAWA

A LA CARTE

All public holidays incur a 15% surcharge.
For allergen free options, speak with your waitperson.



A LA CARTE

SASHIMI + SUSHI

COMBINATION | 盛り合わせ

Nigiri and sushi roll 21
お寿司の盛り合わせ 36

Today's assorted sashimi 24
御造り盛り合わせ 42

Sashimi, nigiri and sushi roll 26
御造りとお寿司の盛り合わせ 44

COOL STARTERS | 冷菜

Kaiso chilled silken tofu with sea flora, sesame dressing 14
海藻と豆腐のサラダ胡麻ドレッシング

Chilled octopus sunomono with cucumber, 17
gentle pickle of onion, houji tea amazu
タコの酢の物

Cold soba noodles, chilled dashi broth, grated white radish 16
冷やし蕎麦

Duck breast, enoki, shimeji mushrooms, radish, nuta miso dressing 18
味噌だれ鴨コース

WARM STARTERS | 温菜

Warm salted soy beans 8
枝豆

Steamed egg custard with prawn, scallop, bamboo and shitake 11
茶碗蒸し

Crisp tofu with grated radish, green onion, ginger and dashi broth 16
揚げ出し豆腐

Eggplant dengaku style rubbed with yuzu and red miso 16
茄子の田楽

Split grilled prawns, glazed with spiced hot kewpie mayonnaise 21
車海老のマヨネーズ焼き



A LA CARTE

TEMPURA AND FURAI | 天麩羅

Chicken Tatsuta with shibazuke, lemon mayonnaise チキンから揚げ、柴漬けレモンマヨネーズ	17
Crispy fried squid with yuzukosho イカの天麩羅 柚子こしょう	17
Crispy soft shell crab, spicy ponzu ソフト シェルクラブの唐揚げ	18
Today's assortment of seafood tempura, macha salt, dipping sauce 海鮮天麩羅	24
Tempura vegetables of the season 野菜の天麩羅	19
Today's assortment of tempura seafood and vegetables of the season 海鮮と野菜の天麩羅盛り合わせ	26 35
Prawn, pumpkin and green bean tempura with udon noodles in hot dashi broth 天麩羅うどん	31



GRILLS | 焼き物

Presented with sweet potato, Goma-ae bean, pickled red radish

Today's fish, lightly salted with miso garlic mayonnaise 本日の塩焼き魚	30
Teriyaki chicken or salmon 照り焼きチキン、または照り焼きサーモン	32
Teriyaki eel 鰻かば焼き	36
Black cod with saikyo miso 銀だらの西京焼き	38
Black Angus sirloin with yuzu ponzu 200gm ブラックアンガスサーロイン 柚子ポン酢	48

EXTRAS | サイドディッシュ

Steamed rice ご飯	6
Cultured cabbage, salted cucumber and pickles 香の物	6
Miso soup with silken tofu and wakame 御味噌汁	6
Red miso soup with silken tofu and wakame 赤出汁	6
Warm vegetables of the season, yuzu, soy and ginger dressing 温野菜	8

A LA CARTE

BENTO BOXES

ARAKAWA VEGETARIAN BENTO | 荒川ベジタリアン弁当

38

Bara chiashi sushi scattering of pickled, raw and cooked vegetables
on sushi rice

野菜づくしのバラちらし寿司

Assorted vegetables of the season

野菜の天麩羅

Eggplant dengaku style rubbed with yuzu and red miso

茄子の田楽

Chilled silken tofu with sesame wakami salad

豆腐とわかめのサラダ

Steamed rice

ご飯

Red miso soup with silken tofu and wakame

赤出汁

ARAKAWA BENTO | 荒川ディナー弁当

44

Today's assorted fresh sashimi

御刺身盛り合わせ

Chicken Karaage with shibazuke, lemon mayonnaise

チキンから揚げ、柴漬けレモンマヨネーズ

Prawn and vegetable tempura

海老天麩羅

Today's fish teriyaki style

本日の魚の照り焼き

Steamed rice

ご飯

Red miso soup with silken tofu and wakame

赤出汁





KAISEKI

荒川御膳コース


BY CHEF YAMAGUCHI

88




Appetiser
先付

Steamed egg custard with prawn, scallop,
bamboo and shitake
茶碗蒸し



Finely sliced king fish with chilli soy vinaigrette
ハマチの薄造り




Today's fish, lightly salted with miso garlic
mayonnaise
本日の焼き物

Tempura of seafood and vegetables of the
season
天麩羅盛り合わせ

Choice of main course

メインをお一つお選び下さい



Black Angus sirloin with yuzu ponzu
ブラックアンガスサーロイン 柚子ポン酢

Assorted nigiri and sushi roll
お寿司の盛り合わせ

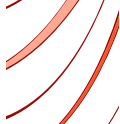
Grilled eel with teriyaki sauce
鰻蒲焼き

Red miso soup with silken tofu and wakame
赤出汁




Steamed rice
ご飯

Cultured cabbage, salted cucumber and pickles
香の物



Green tea ice cream
抹茶アイスクリーム





DESSERTS

Triple chocolate nanami chilli and macadamia bomb, 16
orange basil seed syrup

3種チョコレートと七味とマカダミアナッツのオレンジシロップ添え

Mango sorbet 7

マンゴーシャーベット

Yuzu citrus sorbet 7

柚子シャーベット

Green tea ice cream 7

抹茶アイスクリーム

Sesame ice cream 7

胡麻アイスクリーム

Ice cream Bento box of four of our ice creams and sorbets 19

アイスクリームとシャーベットの4種の盛り合わせ