

Washoku Restaurant Jiro

* Please point to the menu that you would like to order.

Thank you for visiting here. Enjoy our meals and have a good time!

Washoku Restaurant

Jiro

- English Menu -

* Please point to the menu that you would like to order.

旬彩料理

— Set —

(Recommended to those who are not very familiar with Japanese food or restaurants.)

おまかせ三品 (二人前盛り合わせ)

**Chef's Recommendation Set (three parts)
Assorted for Two**

- Sashimi
- Grilled dish
- Fried dish

¥5,000

おまかせ四品 (二人前盛り合わせ)

**Chef's Recommendation Set (four parts)
Assorted for Two**

- Sashimi
- Grilled dish
- Fried dish
- One-pot dish (with rice porridge)

¥6,000

— A la carte menu —

■ Sashimi

(Please enjoy Japanese traditional fish dish)

お造り盛り合わせ二人前

Sashimi-set Assorted for Two

¥2,960

お造り盛り合わせ三人前

Sashimi-set Assorted for Three

¥4,240

お造り盛り合わせ四人前

Sashimi-set Assorted for Four

¥5,500

次郎
旬彩料理

■ Stove grill-----

朴葉味噌

Grilled foods on the leaf of magnolia

¥660

若鳥朴葉味噌

Grilled chicken thighs on the leaf of magnolia

¥1,200

せせり朴葉味噌

Grilled chicken neck meat on the leaf of magnolia

¥1,000

貝柱朴葉味噌

Grilled scallop on the leaf of magnolia

¥1,200

近江鴨朴葉味噌

Grilled Omi-duck on the leaf of magnolia

¥1,700

せせり陶板焼 (塩胡椒)

Grilled chicken neck meat on a ceramic plate(salt and pepper)

¥860

近江鴨陶板焼 (塩胡椒)

Grilled Omi-duck on a ceramic plate (salt and pepper)

¥1,700

■ Fried-Food-----

天婦羅盛り合わせ

Assorted tempura

¥1,370

野菜天婦羅盛り合わせ

Assorted vegetable tempura

¥800

海老天婦羅

Shrimp tempura

¥900

蛸天婦羅

Octopus tempura

¥980

蛸唐揚げ

Fried octopus

¥980

蛸唐揚げポン酢

Fried octopus (citrus sauce)

¥980

貝柱かき揚げ

Scallop and vegetable fritters

¥900

* Please point to the menu that you would like to order.

海老かき揚げ

Shrimp and vegetable fritters

¥900

蓮根天婦羅

Lotus root tempura

¥750

若鶏天婦羅

Chicken tempura

¥880

若鶏唐揚げ

Deep-fried young chicken

¥880

若鶏唐揚げポン酢

Deep-fried young chicken(citrus sauce)

¥880

豚三枚肉唐揚げ

Fried pork

¥850

豚三枚肉唐揚げポン酢

Fried pork(citrus sauce)

¥850

豚三枚肉の甘たれ唐揚げ

Fried pork(thick sweet sauce)

¥850

せせり天婦羅

Chicken neck meat tempura

¥840

せせり唐揚げ

Deep-fried chicken neck meat

¥840

せせり唐揚げポン酢

Deep-fried chicken neck meat(citrus sauce)

¥840

せせりの甘たれ唐揚げ

Fried chicken neck meat()

¥840

するめ天婦羅

Squid tempura

¥500

竹輪天婦羅

Tube-shaped fish paste cake tempura

¥600



フライドポテト
French fries

¥500

■ **Cooking various things in a pot**-----

湯豆腐
Boiled tofu

¥800

若鶏白だし鍋
One-pot dish of young chicken(white say sauce with dashi flavor)

¥1,600

若鶏味噌鍋
One-pot dish of young chicken(miso flavor)

¥1,600

若鶏カレー鍋
One-pot dish of young chicken(curry flavor)

¥1,600

豚三枚肉カレー鍋
One-pot dish of pork(curry flavor)

¥1,400

近江鴨鍋
One-pot dish of Omi-duck

¥2,700

■ **Steamed food**-----

蒸し豚辛子醤油
Steamed pork(soy sauce flavored with mustard)

¥880

蒸し鶏
Steamed chicken

¥1,000

道明寺蒸し
Doumyouji-musi

¥1,550

蓮根饅頭
Lotus root bun

¥1,550

■ **Salad**-----

豚冷しゃぶサラダ
Pork Shabu Salad

¥990

茶蕎麦サラダ
Chasoba salad

¥990



* Please point to the menu that you would like to order.

蕎麦サラダ
Soba salad

¥990

豆腐サラダ
Tofu salad

¥800

水菜トマトサラダ
Potherb mustard and tomato salad

¥800

ハム湯葉巻き
Rolled ham with Yuba

¥990

アボカドサラダ
Avocado salad

¥900

アボカド海鮮サラダ
Avocado and seafood salad

¥1,500

海鮮サラダ
Seafood salad

¥1,500

■ Other dishes -----

アボカド刺身

Avocado slices

¥500

馬刺し

Horse-meat sashimi

¥1,070

馬刺しユッケ

Korean-style Horse Meat Steak Tartare (Yukhoe)

¥1,070

くらげポン酢

Jellyfish citrus sauce

¥700

くらげ梅肉和え

Jellyfish plum meat sauce

¥700

もずく酢

Mozuku seaweed(vinegar sauce)

¥650

貝柱酢の物

Scallops (vinegar sauce)

¥900

* Please point to the menu that you would like to order.

貝柱酢味噌掛け

Scallop (vinegar and miso sauce)

¥900

きずし酢の物

Salted fish(vinegar sauce)

¥1,200

きずし酢味噌掛け

Salted fish(vinegar and miso sauce)

¥1,200

蛸酢の物

Boiled octopus (vinegar sauce)

¥990

蛸酢味噌掛け

Boiled octopus (vinegar and miso sauce)

¥990

磯部明太子餅

Mentaiko-mochi(rice cake) with laver

¥800

あさり酒蒸し

Manila clam seasoned with salt and sake then steamed

¥770

揚げ出し豆腐

Deep-fried tofu

¥550

揚げ出し餅

Deep-fried mochi(rice cake)

¥600

生麩揚げ出し

Deep-fried Namafu(Japanese wheat starch)

¥770

茄子揚げ出し

Deep-fried eggplant

¥600

茄子そぼろ餡掛け

Eggplant minced meat with starchy sauce

¥770

茄子田楽

Grilled eggplant(miso sauce)

¥660

生麩田楽

Namafu (miso sauce)

¥700

次郎
旬彩料理

* Please point to the menu that you would like to order.

う巻き

Roasted Eel Wrapped in omelet

¥1,450

出し巻き

Japanese omelet

¥800

月見とろろ

Grated yam with egg

¥480

長芋短冊

Mountain yam

¥480

冷奴

Chilled tofu with toppings

¥380

いか塩辛

Salted squid

¥600

塩辛とろろ

Salted squid and grated yam

¥700

もろきゅう

Cucumber with miso paste

¥480

梅きゅう

Cucumber with plum paste

¥480

■ Grilled dish-----

若鶏塩焼

Grilled chicken(salt)

¥950

若鶏黒胡椒焼

Grilled chicken(black pepper)

¥950

若鶏山椒焼

Grilled chicken(Japanese pepper)

¥950

若鶏みぞれポン酢

Grilled chicken(citrus and grated radish sauce)

¥1,000

若鶏にんにく焼

Grilled chicken(garlic)

¥950



* Please point to the menu that you would like to order.

豚三枚肉にんにく焼
Grilled pork(garlic)

¥830

豚三枚肉黒胡椒焼
Grilled pork(black pepper)

¥830

豚三枚肉田楽焼
Grilled pork(miso source)

¥830

手作りソーセージ
Handmade sausage

¥1,320

貝柱塩焼
Grilled scallop(salt)

¥1,050

海老塩焼
Grilled shrimp(salt)

¥1,050

自家製ベーコン (かわきたや)
Homemade bacon

¥1,000

■ Rice dish-----

白ご飯
Rice

¥300

そばろ掛けご飯
Rice seasoned with flavored ground meat

¥450

とろろ掛けご飯
Rice seasoned with grated yam

¥550

塩辛とろろご飯
Rice seasoned with salted squid and grated yam

¥600

山芋鶏そばろご飯
Rice seasoned with grated yam and flavored ground meat

¥600

明太とろろご飯
Rice seasoned with Mentaiko(spicy fish eggs) and grated yam

¥600

おむすび鮭
Rice ball(grilled salmon)

¥380

* Please point to the menu that you would like to order.

おむすび梅

Rice ball(salted plum)

¥380

おむすびおかか

Rice ball(finely chopped katsuobushi)

¥380

おむすび明太

Rice ball(Mentaiko)

¥380

焼おむすび醤油焼

Grilled rice ball(say source)

¥450

焼おむすび味噌焼

Grilled rice ball(miso source)

¥500

梅茶漬け

Rice soaked in green tea(salted plum)

¥660

鮭茶漬け

Rice soaked in green tea(grilled salmon)

¥660

いか塩辛茶漬け

Rice soaked in green tea(salted squid)

¥660

焼おにぎり茶漬け

Grilled rice ball soaked in green tea

¥660

若鶏雑炊(二人前)

Chicken mixed porridge(Assorted for two)

¥1,200

貝柱雑炊(二人前)

Scallop Mixed Porridge(Assorted for two)

¥1,200

蟹雑炊(二人前)

Crab Mixed Porridge(Assorted for two)

¥1,200

卵雑炊(二人前)

Egg Mixed Porridge(Assorted for two)

¥1,000

若鶏カレー雑炊(二人前)

Chicken curry Mixed Porridge(Assorted for two)

¥1,200



* Please point to the menu that you would like to order.

野菜天井

Vegetable tempura rice bowl

¥800

海老天井

Shrimp tempura rice bowl

¥900

若鶏天井

Chicken tempura rice bowl

¥880

せせり天井

Chicken neck meat tempura rice bowl

¥840

貝柱のかき揚げ丼

Scallop and vegetable fritters rice bowl

¥900

海老かき揚げ丼

Shrimp and vegetable fritters rice bowl

¥900

若鶏カレー餡丼

Bowl of rice topped with young chicken and curry source

¥880

海鮮丼

Bowl of rice topped with sashimi

¥1,500

■ Noodles-----

カレー蕎麦

Curry Soba

¥850

カレーうどん

Curry Udon

¥850

かけうどん (温・冷)

Udon(warmth/cill)

¥600

にゅうめん (温・冷)

Soup of Somen noodles(warmth/cill)

¥600

湯葉餡掛けうどん

Udon noodles with Yuba bean paste

¥900

おろし蕎麦 (温・冷)

Soba with grated radish(warmth/cill)

¥600

山掛け蕎麦 (温・冷)

Soba with grated yam(warmth/cill)

¥700

■ Japanese soup-----

赤出し

Soup made with red miso

¥450

和風玉子スープ

Japanese-style egg soup

¥550

■ Dessert-----

バニラあيس

Vanilla ice cream

¥380

黒胡麻あيس

Black sesame ice cream

¥380

柚子シャーベット

Citron sherbet

¥380

次郎

旬彩料理

Next: Drink Menu

— Alcohol drink —

■ Beer-----

生ビール サッポロ黒ラベル 中

Draft beer Sapporo Black Label, medium size

¥630

生ビール サッポロ黒ラベル 小

Draft beer Sapporo Black Label, small size

¥580

瓶ビール サッポロ黒ラベル 中瓶

Bottled beer Sapporo Black Label, medium bottle

¥630

■ Shochu-----

麦 二階堂 (大分県)

Barley shochu(Nikaidou)

¥550

麦 山鼠

Barley shochu (Yamanezumi)

¥600

麦 中々

Barley shochu (Nakanaka)

¥660

芋 黒霧島 (宮崎県)

Sweet potato shochu (Kurokirishima)

¥600

芋 赤霧島 (宮崎県)

Sweet potato shochu (Akakirishima)

¥600

芋 島美人 (鹿児島県)

Sweet potato shochu (Shimaminntyu)

¥600

芋 三岳 (屋久島)

Sweet potato shochu (Mitake)

¥650

* Please point to the menu that you would like to order.

芋 甘露 (宮崎県)

Sweet potato shochu (Kanro)

¥600

芋 蘭 (鹿児島県)

Sweet potato shochu (Ran)

¥850

芋 甕霰 (宮崎県)

Sweet potato shochu (Kamesizuku)

¥1,000

芋 魔王 (鹿児島県)

Sweet potato shochu (Maou)

¥1,000

黒糖 喜界島 (鹿児島県)

Brown sugar shochu (Kikaijima)

¥600

泡盛 菊之露

Strong Okinawa liquor (Kikunotuyu)

¥650

紫蘇 鍛高譚

Beefsteak shochu (Tantakatan)

¥600

各種ソーダ割りプラス

Option: soda water splitting

+¥100

■ Ume (Japanese Plum) shochu-----

北山物語 ロック

On the rocks(Kitayamamonogatari)

¥600

北山物語 ソーダ割り

With soda(Kitayamamonogatari)

¥700

紅茶梅酒 ロック

On the rocks(black tea plum liqueur)

¥660

紅茶梅酒 ソーダ割り

With soda(black tea plum liqueur)

¥760

梅の宿 あらごし梅酒 ロック

On the rocks(Umenoyado-plum)

¥660

梅の宿 あらごし梅酒 ソーダ割り

With soda(Umenoyado-plum)

¥760

梅の宿 あらごし桃 ロック

On the rocks(Umenoyado-peach)

¥660

* Please point to the menu that you would like to order.

梅の宿 あらごし桃 ソーダ割り
With soda(Umenoyado-peach)

¥760

梅の宿 柚子 ロック
On the rocks(Umenoyado-citrus)

¥660

梅の宿 柚子 ソーダ割り
With soda(Umenoyado-citrus)

¥760

美丈夫ぼんかん ロック
On the rocks(Citrus depressa)

¥700

美丈夫ぼんかん ソーダ割り
With soda(Citrus depressa)

¥800

美丈夫レモン ロック
On the rocks(Bikou Lemon)

¥700

美丈夫レモン ソーダ割り
With soda(Bikou Lemon)

¥800

杏露酒 ロック
On the rocks(sake made from apricot)

¥660

杏露酒 ソーダ割り
With soda(sake made from apricot)

¥760

■ Cocktail

カシス・青リンゴ・カルピス・レモン・桃・巨峰・ライム・梅・ライチ・グレープフルーツ

blackcurrant, green apple, calpis, lemon, peach, grape, lime, plum, lychee, grapefruit

¥550

カシス (オレンジ割・アップル割・ソーダ割・パイン割)

Cassis (with orange, apple, soda or pineapple)

¥660

ピーチツリーフィズ (オレンジ割・アップル割・ソーダ割・パイン割)

Peachtree Fizz (with orange, apple, soda or pineapple)

¥660

ウォッカ・トニック

Vodka Tonic

¥660

ウォッカ・バック

Vodka buck

¥660

スクリュードライバー

Screwdriver

¥660

* Please point to the menu that you would like to order.

ジン・トニック

Gin tonic

¥660

ジン・バック

Gin buck

¥660

ハイボール

Highball

¥550

ハイボール濃いめ

Highball (strong)

¥650

シーバスリーガル ロック・水割・ソーダ割

Seabass Regal (strong) on the rocks, with water or soda

¥700

シーバスリーガル濃いめ ロック・水割・ソーダ割

Seabass Regal (strong) on the rocks, with water or soda

¥850

バーボン マッケンナ ロック・水割・ソーダ割

Bourbon McKenna on the rocks, with water or soda

¥700

バーボン濃いめ ロック・水割・ソーダ割

Bourbon (strong) on the rocks, with water or soda

¥850

■ Japanese Sake-----

Basic Style (180ml) . . . ¥820

Medium Glass (120ml) . . . ¥650

Short Glass (90ml) . . . ¥550

本日のおすすめ

Today's recommendation

宮城 墨廻江 純米吟醸

Junmai ginjo Suminoe (Miyagi)

新潟 至 しぼりたて 純米吟醸

Junmai ginjo Itaru (Niigata)

福島 名倉山 純米吟醸

Junmai ginjo Nagurayama (Fukushima)

京都 木下 玉川 純米吟醸

Junmai ginjo Tamagawa(Kyouto)

滋賀 松の司 特別純米 生酒

Special Junmai ginjo Matunotukasa(Siga)

滋賀 松の司 しぼりたて 楽 生酒

Fresh Japanese sake Matunotukasa(Siga)

■ Wine

ピエール・ラモット シャルドネ

Pierre Lamotte Chardonnay (mini bottle)

¥820

ピエール・ラモット カベルネ・ソーヴィニヨン

Pierre Lamotte Cabernet Sauvignon (mini bottle)

¥820

バロン・ド・ブルバンプリュット ブラン・ド・ブラン

Baron de Breban Brut Blanc de Blanes

¥2,750

ヴーヴ・クリコ イエローラベル・ブリュット

Veuve Clicquot Yellow Label Brut

¥9,800

ミュスカデ セーヴル・エ・メーヌ シュール・リー

Muscadet Sevre et Maine Sur Lie

¥2,800

リビングアース シャルドネ

Living Earth Chardonnay

¥3,200

ジャパンプレミアム 甲州

Japan Premium Koshu

¥3,900

ロス・ヴァスコス カベルネ・ソーヴィニニオン

Los Vascos Cabernet Sauvignon

¥3,200

ヴァン・ドペイ・デュ・ヴァル・ド・ロワールピノ・ノワール ローラン・ペロ

Vin de Pays du Val de Loire Pinot Noir Laurent Perrault

¥3,200

プライベート・リザーブ ボルドー・ルージュドメーヌ・バロン・ロートシルト

Private Reserve Bordeaux Rouge Domaine Baron

Rothschild

¥3,900

■ Non-alcoholic drink

烏龍茶

Oolong tea

¥500

パイナップルジュース

Pineapple juice

¥380

アップルジュース

Apple juice

¥380

オレンジジュース

Orange juice

¥380

Washoku Restaurant Jiro

* Please point to the menu that you would like to order.

ジンジャエール

Ginger ale

¥380

コーラ

Cola

¥380

カルピス

Calpico

¥380

サッポロプレミアム (ノンアルコール)

Sapporo Premium (non-alcoholic)

¥550



次郎

旬彩料理