

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 お寿司の盛り合わせ	21 36
Today's assorted sashimi 御造り盛り合わせ	24 42
Sashimi, nigiri and sushi roll 御造りとお寿司の盛り合わせ	26 44

## COOL STARTERS | 冷菜

Kaiso chilled silken tofu with sea flora, sesame dressing 海藻と豆腐のサラダ胡麻ドレッシング	14
Chilled octopus sunomono with cucumber, gentle pickle of onion, houji tea amazu タコの酢の物	17
Cold soba noodles, chilled dashi broth, grated white radish 冷やし蕎麦	16
Duck breast, enoki, shimeji mushrooms, radish, nuta miso dressing 味噌だれ鴨コース	18

## WARM STARTERS | 温菜

Warm salted soy beans 枝豆	8
Steamed egg custard with prawn, scallop, bamboo and shitake 茶碗蒸し	11
Crisp tofu with grated radish, green onion, ginger and dashi broth 揚げ出し豆腐	16
Eggplant dengaku style rubbed with yuzu and red miso 茄子の田楽	16
Split grilled prawns, glazed with spiced hot kewpie mayonnaise 車海老のマヨネーズ焼き	21



# 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

### CHERRY BLOSSOM BENTO | お花見弁当

46

Prawn, cherry blossom and vegetable tempura

海老桜の花天麩羅

Chawanmushi with prawn, scallop, bamboo, shitake  
and Sakura

茶碗蒸し

Ocean Trout with saikyo miso

オーシャントラウトの西京焼き

Black Angus sirloin with sakura ponzu

サーロインステーキ桜の花ポン酢

Steamed rice

ご飯

Red miso soup with silken tofu and wakame

赤出汁






# CHERRY BLOSSOM KAISEKI

## お花見会席


88




Umeshou dressed octopus, salmon and prawn  
梅酒タコ、サーモン、エビ



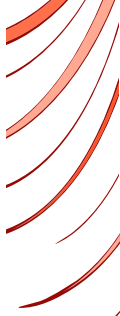
Chawanmushi with prawn, scallop, bamboo,  
shitake and Sakura  
茶碗蒸し



Ocean Trout with saikyo miso  
オーシャントラウトの西京焼き

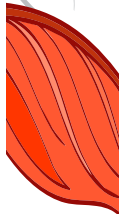


Black Angus sirloin with sakura ponzu  
サーロインステーキ桜の花ポン酢




Prawn, cherry blossom and vegetable tempura  
海老桜の花天麩羅

Chirashi scattered sushi with variety of sashimi  
海鮮ちらし



Red miso soup with silken tofu and wakame  
赤出汁



Sakura sorbet  
桜のシャーベット





# 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