

海渡

sushi bar

sushi bar



忘れられない味をご堪能ください。

洋上で新鮮な食材を使った本格的な和食料理を

お楽しみ頂けます。新鮮な寿司、刺身、巻物、

天ぷらなど、バラエティ豊かなメニューは、

技術高い寿司職 人によるものです。

海渡ダイニング・エクスペリエンスは「ダイニング・エクスペリエンス・パッケージ」に含まれています。
パッケージをご購入のお客様は、「海渡ダイニング・エクスペリエンス」のお料理を、表示価格の50%オフで、該当セクションの「アラカルト」メニューのお料理に変更することができます。また、お料理を追加される場合は、正規料金でご注文いただけます。

1 KAITO DINING EXPERIENCE 海渡ダイニングエクスペリエンス US\$ 32

枝豆
塩

あおさの味噌汁

刺身
シェフのセレクション 4切れ

お寿司
シェフのセレクション 6貫

焼き鳥
シェフのセレクション 2本 + つくね 2本

ミニラーメン鶏そば

柚子シャーベット

特定の食物に対するアレルギーまたは過敏症をお持ちのお客様は、ご注文前にスタッフまでお申し付けください。
*ご注意: 肉類、シーフード、甲殻類、卵を、生あるいは十分に加熱していない料理を選択された場合、お客様によっては体調不良を起こすリスクが高まる場合があります。
全てのご購入品には自動的に15%のレストランサービスチャージが加算されます。

SASHIMI / NIGIRI 刺身／握り

2 シェフのスペシャルプレート | | US\$ 22

寿司(4貫) 刺身(6切れ)

3 たまご | 3貫 | US\$ 4

4 メネギ | 2貫 | US\$ 3

5 おおとろ | 2貫 | US\$ 5

6 まぐろ | 2貫 | US\$ 4

7 サーモン | 2貫 | US\$ 6

8 はまち | 2貫 | US\$ 7

9 鯛 | 2貫 | US\$ 3

10 穴子 | 2貫 | US\$ 4

11 いわし | 2貫 | US\$ 7

12 しめ鯖 | 2貫 | US\$ 5

13 車エビ | 2貫 | US\$ 5

14 甘えび | 2貫 | US\$ 5

特定の食物に対するアレルギーまたは過敏症をお持ちのお客様は、ご注文前にスタッフまでお申し付けください。

*ご注意: 肉類、シーフード、甲殻類、卵を、生あるいは十分に加熱していない料理を選択された場合、お客様によっては体調不良を起こすリスクが高まる場合があります。
全てのご購入品には自動的に15%のレストランサービスチャージが加算されます。

GUNKANMAKI 軍艦巻き

15 とびっこ軍艦 | 2貫 | US\$ 5

16 いくら軍艦 | 1貫 | US\$ 4

17 蟹みそ軍艦 | 2貫 | US\$ 5

MAKI SUSHI 巻き寿司

18 サバのとろろ巻き | US\$ 7

19 鉄火巻き | US\$ 8

20 はまち、ネギ巻き | US\$ 7.5

特定の食物に対するアレルギーまたは過敏症をお持ちのお客様は、ご注文前にスタッフまでお申し付けください。

*ご注意: 肉類、シーフード、甲殻類、卵を、生あるいは十分に加熱していない料理を選択された場合、お客様によっては体調不良を起こすリスクが高まる場合があります。
全てのご購入品には自動的に15%のレストランサービスチャージが加算されます。

SOUP 味噌汁

21 あおさの味噌汁 | US\$ 3

RAMEN らーめん

23 鶏そば | 並 | US\$ 11
卵、三つ葉、柚子

22 鶏そば | ミニ | US\$ 5
卵、三つ葉、柚子

25 とんこつ醤油らーめん | 並 | US\$ 12
チャーシュー、ほうれん草、玉ねぎ

24 とんこつ醤油らーめん | ミニ | US\$ 6
チャーシュー、ほうれん草、玉ねぎ

27 おのみち醤油らーめん | 並 | US\$ 13
ホタテ、海老、黒きくらげ、白菜、揚げネギ

26 おのみち醤油らーめん | ミニ | US\$ 7
ホタテ、海老、黒きくらげ、白菜、揚げネギ

特定の食物に対するアレルギーまたは過敏症をお持ちのお客様は、ご注文前にスタッフまでお申し付けください。

*ご注意: 肉類、シーフード、甲殻類、卵を、生あるいは十分に加熱していない料理を選択された場合、お客様によっては体調不良を起こすリスクが高まる場合があります。
全てのご購入品には自動的に15%のレストランサービスチャージが加算されます。

APPETIZERS 前菜

28 枝豆 | US\$ 2
塩

29 赤海老のカルパッチョ | US\$ 16
ポン酢、レンコンチップス

30 はまちのカルパッチョ | US\$ 13
トリュフドレッシング、カイワレ大根

31 山かけまぐろ | US\$ 5
山芋、わさび

32 海苔サラダ | US\$ 3
柚子胡麻ドレッシング

33 しし唐焼き | US\$ 4
青ピーマン、かつお節

34 なすの素揚げ | US\$ 4
湯葉ソース

特定の食物に対するアレルギーまたは過敏症をお持ちのお客様は、ご注文前にスタッフまでお申し付けください。

*ご注意: 肉類、シーフード、甲殻類、卵を、生あるいは十分に加熱していない料理を選択された場合、お客様によっては体調不良を起こすリスクが高まる場合があります。
全てのご購入品には自動的に15%のレストランサービスチャージが加算されます。

AGEMONO 揚げ物

- 35 カキフライ | 5個 | US\$ 8
スパイシーマヨネーズ
- 36 イカゲソ | | US\$ 4
レモンマヨ

YAKITORI 串焼き

- 37 しいたけ&ネギ | 2本 | US\$ 4
- 38 つくね | 2本 | US\$ 5.5
- 39 豚肩ロース | 2本 | US\$ 5
- 40 和牛&ピーマン | 2本 | US\$ 14

特定の食物に対するアレルギーまたは過敏症をお持ちのお客様は、ご注文前にスタッフまでお申し付けください。

*ご注意: 肉類、シーフード、甲殻類、卵を、生あるいは十分に加熱していない料理を選択された場合、お客様によっては体調不良を起こすリスクが高まる場合があります。
全てのご購入品には自動的に15%のレストランサービスチャージが加算されます。

TEMPURA 天ぷら

41 車エビ | US\$ 8

42 穴子 | US\$ 7

43 季節の野菜 | US\$ 6

MAIN DISHES メイン

44 サーモン | US\$ 12
柚子タルタルソース

45 唐揚げ | US\$ 12
黒酢、いぶりがっこポテトサラダ

特定の食物に対するアレルギーまたは過敏症をお持ちのお客様は、ご注文前にスタッフまでお申し付けください。
*ご注意: 肉類、シーフード、甲殻類、卵を、生あるいは十分に加熱していない料理を選択された場合、お客様によっては体調不良を起こすリスクが高まる場合があります。
全てのご購入品には自動的に15%のレストランサービスチャージが加算されます。



お客様に最高品質の食材をご提供できるよう最善の注意を払っておりますが、一部の料理に冷凍食材を使用する場合もございます。食材の品質を損なわないよう細心の注意を払った方法で解凍しています。



DESSERTS デザート

46 季節のフルーツプレート | US\$ 7

47 柚子のソルベ | US\$ 3.5

48 味噌クリームブリュレ | US\$ 3.5

49 抹茶プリン | US\$ 3.5

特定の食物に対するアレルギーまたは過敏症をお持ちのお客様は、ご注文前にスタッフまでお申し付けください。

*ご注意: 肉類、シーフード、甲殻類、卵を、生あるいは十分に加熱していない料理を選択された場合、お客様によっては体調不良を起こすリスクが高まる場合があります。
全てのご購入品には自動的に15%のレストランサービスチャージが加算されます。