

神田調理長おすすめ Kanda Chef's recommendation

- G01 手造り豆腐 専らご注文頂いてから調理します。20分程かかります
Tezukuri Tofu Fresh tofu made at own table \$8.00
- G02 名物パイナップル
Meibutu Papaya Kimpira Fried and sweetened slices of Papaya \$4.50
- G03 南蛮漬け
Nanban-Zuke Deep fried fish seasoned with vinegar & Shoyu \$5.25

天ぷら「かんだ」の一番のお勧めは、メニューに掲載されていない料理長特製の一品です。店内の掲示板に書かれた季節の一品を、ぜひご賞味下さい。

酒肴

Appetizers

- G04 枝豆
Edamame Boiled Soybeans \$3.75
- G05 辛子こんにゃく
Karashi Konnyaku \$5.50
- G06 チャーシュー
Cha-shiyu Pork Simmered slice pork \$4.50
- G07 しらすおろし
Shirasuoroshi Boiled & semi-dried young sardine w/ grated radish \$4.50
- G08 手作りのイカ塩辛
Ikashiohokara Squid marinated in salty cuttlefish sauce \$5.25
- G09 にんにく丸揚げ
Ninniku Mariage Fried whole Garlic \$4.50
- G10 揚げ出し豆腐
Agedashi-Tofu Lightly fried Tofu \$6.50
- G11 もずく酢
Mozukuae Vinegary Mozuku Seaweed \$5.75
- G12 タコみどり酢
Tako Midori-su \$7.00
- G13 まぐろボキ
Maguro-Poki Diced Tuna Hawaiian style marinated in sesame oil \$6.50
- G14 お新香の盛り合わせ
Assorted Pickles \$6.50

サラダ

Salada

- H01 まぐろとアボガドサラダ
Tuna & Avocado Salad \$9.75
- H02 シーフードサラダ
Seafood Salad \$15.00

焼き物

Grilled Seafood
(Fish & shrimp)

- J01 さば塩焼き
Saba Shioyaki Grilled Mackerel \$9.75
- J02 イカ丸焼き
Ika Maruyaki Grilled whole squid \$8.50
- J03 豚生姜焼き
Pork Ginger \$8.75
- J04 大判さつまあげ焼き
Ohban Satsumaage-yaki Grilled Fried Fish cake \$7.00

揚げ物

Deep Fried

- K01 天ぷら盛り合わせ
Tempura Moriawase Assorted Tempura \$18.00
- K02 海老天ぷら
Ebi Tempura Deep Fried shrimp \$9.75



G01: 手造り豆腐



G02: 名物パイナップル



G03: 南蛮漬け



G04: 枝豆



G05: 辛子こんにゃく



G06: チャーシュー



G07: しらすおろし



G08: 手作りのイカ塩辛



G09: にんにく丸揚げ



G10: 揚げ出し豆腐



G11: もずく酢



G12: タコみどり酢

G13: まぐろボキ

G14: お新香の盛り合わせ

蒸し物

Steamed

- K03 野菜天ぷら
Vegetable Tempura \$8.50
- K04 若鶏の龍田
Wakadori no Tatutage Fried young chicken \$6.00
- K05 海老かき揚げ
Ebi Kaklage Fried shrimp, Shell ligament and vegetables \$7.50
- K06 蟹クリームコロッケ
Crab Cream Croquette Fried cream mixed crab \$6.00

- L01 茶碗蒸し
Chawann-mushi \$5.50
- L02 帆立しゅうまい
Hotateshumi Steamed Scallop dumpling \$6.50

刺身盛り

Assorted sashimi

- M01 刺身三点盛り合わせ
Assorted Sashimi 3 kinds \$17.00
- M02 刺身五点盛り合わせ
Assorted Sashimi 5 kinds \$28.50

ロール寿司

Rolled Sushi

serve 6 pcs for each order

- N01 スパイシーツナロール
Spicy Tuna Roll \$7.25
- N02 カリフォルニアロール
California Roll \$7.75
- N03 海老天カルフォルニアロール
Ebiten California Roll \$13.50
- N04 カナディアンロール
Canadian Roll \$15.50

ご飯類

Rice and others

- P01 海老天丼
Ebi-tendon \$15.00
- P02 もずく雑炊
Mozuku-Zosui Porridge of rice with Mozuku seafood \$9.00
- P03 おむすび(2ヶ)
Omusubi 2 kinds of rice ball \$3.75
- P04 天茶づけ
Tenchazuke Tempura with Ochazuke Rice \$7.00
- P05 雑炊
Zosui Porridge of rice and vegetables \$7.00
- P06 ご飯
Gohan Rice \$2.00
- P07 味噌汁
Miso Shiru Miso Soup \$1.75
- Q01 うどん(五島アゴ山汁)
Udon Special Noodle from Goto Island style \$8.75
- Q02 そうめん梅風味
Somen Umejumi Somen with Ume flavor Soup \$7.50
- Q03 焼ソバ
Yakisoba Fried noodle \$7.50



K04: 若鶏の龍田



L01: 茶碗蒸し



L02: 帆立しゅうまい



N03: 海老天カルフォルニアロール



N04: カナディアンロール



P01: 海老天丼



P02: もずく雑炊



P03: おむすび



P04: 天茶づけ



P05: 雑炊



Q01: うどん



Q02: そうめん梅風味