

鮨処
和らぎ

YAWARAGI
SUSHI RESTAURANT



BOOK A TABLE
席を予約する



ASSORTED SASHIMI

お造り

お刺身盛合せ

沖縄県産刺身3点盛り
お刺身5点盛り

3 Kinds of Okinawan Fish
5 Kinds

4,500
6,300

SASHIMI A LA CARTE
FOR 1 PERSON

お刺身単品

～1人前

県産 島たこ (煮蛸)
国産 サーモン造り
県産 鮪 赤身造り
県産 姫しゃこ貝造り 《限定》
本鮪トロ造り
まぐろ食べ比べ盛り

Okinawan Boiled Octopus
Japanese Salmon
Okinawan Tuna
Okinawan Giant Clam (Limited)
Fatty Bluefin Tuna Belly
Assorted Tuna

2,800
2,800
3,000
3,000
5,000
5,000

ASSORTED NIGIRI SUSHI

握り寿司

盛り合わせ

県産握り5貫
おまかせ7貫
おまかせ10貫

Okinawan Nigiri 5 Pieces
Chef's Selection 7 Pieces
Chef's Selection 10 Pieces

4,200
6,000
10,000

SUSHI ROLL
A LA CARTE · 1 PIECE

巻寿司

一本

かっぱ巻
お新香巻
梅しそ巻
納豆巻
かんぴょう巻 (自家製)
ゴーヤー漬土佐巻き
鉄火巻
穴子胡瓜中巻
国産うなぎと胡瓜 手巻き
～原了郭粉山椒とともに～
トロタク巻

Cucumber
Pickled Japanese Radish
Plum and Shiso Leaf
'Natto' Fermented Soybeans
House-made Dried Gourd Shavings
Pickled Bitter Melon with Bonito Flakes
Tuna
Simmered Conger Eel and Cucumber
Japanese Eel and Cucumber (Hand-rolled)
[with Kyoto Gion Oldest Sansho Pepper]
Tuna with Pickled Japanese Radish

800
800
800
800
800
1,200
1,800
2000
2300
2500



NIGIRI SUSHI
A LA CARTE · 1 PIECE

にぎり寿司

一貫

自家製 厚焼玉子	House-made Thick Japanese Omelet	300
沖縄県産セーイカ	Okinawan Diamond Squid	400
沖縄県産まぐろ赤身	Okinawan Tuna	600
沖縄県産島たこ (煮蛸)	Okinawan Boiled Octopus	600
沖縄県産グルクン酢メ	Okinawan Vinegared 'Gurukun' Double-Lined Fusiliers	600
国産サーモン	Japanese Salmon	600
カンパチ	Greater Amberjack	600
メ鯖	Vinegared Mackerel	600
剣先いか	Swordtip Squid	600
白身	White Fish of the Day	700
沖縄県産白身	Okinawan White Fish of the Day	700
沖縄県産ミーバイ	Okinawan 'Mibai' Grouper	800
自家製 煮穴子	House-made Simmered Conger Eel	800
小肌	Gizzard Shad	900
自家製 いくら醤油漬	House-made Soy-marinaded Salmon Roe	1,200
本鮪トロ	Fatty Bluefin Tuna Belly	1,500
活赤貝	Ark Shell Clam	1,800
沖縄県産車海老	Okinawan Tiger Prawn	2,000
国産 うなぎ《限定》	Japanese Eel (Limited)	2,000
雲丹《限定》	Sea Urchin (Limited)	2,500
沖縄県産姫しゃこ貝 (1人前2貫)	Okinawan Giant Clam (2 pcs)	3,000



冬のおまかせコース

WINTER CHEF'S OMAKASE SUSHI COURSE

～かりゆし～ KARIYUSHI

付	舍利 1 貫と厚焼き玉子 1 Piece of Sushi Rice and Japanese Rolled Omelet
造	鰯レモンメと芽ネギ ～シークワサーポン酢～ Sardine Sashimi Marinated with Lemon, with Young Green Onions, Shikwasa Lime Ponzu Sauce
鮓	天使の海老と胡瓜の磯辺巻き Angel Shrimp and Cucumber Sushi Roll
造	県産 白身のお造り ～雲丹添え～ Local White Fish Sashimi, Served with Sea Urchin
鮓	本日の渾身の1貫 Today's Masterpiece Nigiri Sushi
休	生湯葉と生海苔といくらの醤油漬け Fresh Soy Milk Skin and Nori Seaweed with Soy-marinated Salmon Roe
造	旬の寒ブリと海ぶどう Seasonal Winter Yellowtail Sashimi with Sea Grapes
鮓	県産魚含む本日のおすすめ 5 貫 Today's 5 Pieces Chef's Selection Sushi with Local Fish
椀	沖縄の味噌を使った味噌汁 Okinawan Miso Soup
鮓	絶品 自家製 煮あなご Exquisite Homemade Simmered Conger Eel Sushi
巻	梅紫蘇手巻き Ume and Shiso Hand Roll
	ジーマーミー豆腐 Okinawan Peanut Tofu

15,000



CHEF'S RECOMMENDATION SUSHI COURSE

～和～ YAWARAGI

- | | |
|---|--|
| 付 | 舍利 1 貫と厚焼き玉子と国産うなぎ～京都原了郭粉山椒～
1 Piece of Sushi Rice and Rolled Omelet and Japanese Eel with Kyoto Gion Oldest Sansho Pepper |
| 造 | 天然本鮪トロの炙りと芽ネギ ～シークワサーポン酢～
Seared Wild Bluefin Fatty Tuna Sashimi with Young Green Onions, Shikwasa Lime Ponzu Sauce |
| 鮓 | 県産 車海老と胡瓜の磯辺巻き
Local Tiger Prawn and Cucumber Sushi Roll |
| 造 | 旬の白身と寒ブリ、県産白身の3種盛り
Sashimi Trio :Seasonal White Fish, Winter Yellowtail and Local White Fish |
| 鮓 | 本日の渾身の1貫
Today's Masterpiece Nigiri Sushi |
| 休 | 生海苔と鮫肝ポン酢
Fresh Nori Seaweed and Monkfish Liver with Ponzu Sauce |
| 造 | 県産 姫しゃこ貝と海ぶどう
Local Giant Clam Sashimi and Sea Grapes |
| 鮓 | 本日のおすすめ握り 4 貫
4 Pieces of Today's Chef's Selection Sushi |
| 椀 | 沖縄の味噌を使った味噌汁
Okinawan Miso Soup |
| 鮓 | 絶品 自家製 煮あなご
Exquisite Homemade Simmered Conger Eel Sushi |
| 井 | 雲丹と自家製いくら醤油漬けの小井
Mini Rice Bowl with Sea Urchin and Homemade Soy-Marinated Salmon Roe

ジーマーミー豆腐
Okinawan Peanut Tofu |

18,000



YAWARAGI

SUSHI RESTAURANT

Unkai Japanese Cuisine

OPERATING HOURS

Breakfast 06:30-11:00 (L.O. 10:30)

Open irregularly

A la carte

—

Lunch : 12:00 - 14:00 (L.O.)

—

Dinner 17:30-22:00 (L.O. 21:30)

Closed on Tuesdays and Wednesdays

*July-September / Everyday

**Advance reservation is recommended*



BOOK A TABLE • 席を予約する



食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にレストランスタッフまで必ずお申し付けください。
仕入れ状況により、内容が変動致します。
表示料金はサービス料（13%）および消費税が含まれております。

Should you have any food allergies or special dietary requirements please inform your server.
The menu contents will vary according to the day's stocks.
Rates are inclusive of 13% service charge and consumption tax.



YAWARAGI
SUSHI RESTAURANT