

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



CHEF'S RECOMMENDATION SUSHI COURSE

～かりゆし～ KARIYUSHI

付	舍利 1 貫と大将自慢の煮穴子 1 Piece of Sushi Rice and Chef's Special Simmered Conger Eel
造	旬のカツオと県産白身～シークワサーポン酢～ Seasonal Bonito and White Fish Sashimi with Shikwasa Lime Ponzu Sauce
鮓	本日の渾身の 1 貫 Today's Masterpiece Nigiri Sushi
休	沖縄島豆腐と国産うなぎ ～京都原了郭粉山椒～ Island Tofu and Japanese Eel with Kyoto Gion Oldest Sansho Pepper
造	海ぶどうと鮪赤身の漬け ～酢味噌添え～ Marinated Tuna with Sea Grapes-Served with Vinegared Miso Sauce
巻	自家製干瓢細巻き 1/2 ～有明海佐賀産高級海苔使用～ Half-Size Homemade Dried Gourd Shavings Roll-Wrapped in Premium Nori from Ariake Sea
蒸	県産もずくと浅利の茶碗蒸し～浜名湖産生海苔鮓かけ～ Steamed Egg Custard with Local Mozuku Seaweed and Clams Topped with Fresh Nori Sauce from Hamana Lake
鮓	本日のおすすめ5貫と自家製いくら醤油漬け軍艦 5 Pieces of Today's Chef's Selection Sushi with Homemade Marinated Salmon Roe Gunkan
井	ずわいがにと蟹味噌の小井ぶり Mini Rice Bowl with Snow Crab and Crab Miso
鮓	厚焼き玉子つまみ Japanese Rolled Omelet
椀	沖縄の味噌を使った味噌汁 Okinawan Miso Soup
	本日のデザート Today's Dessert

15,000



CHEF'S RECOMMENDATION SUSHI COURSE

～和～ YAWARAGI

付	舍利 1 貫と大将自慢の煮穴子 1 Piece of Sushi Rice and Chef's Special Simmered Conger Eel
造	旬の鰹と県産白身、自家製一口煮あわび～シークワサーポン酢～ Seasonal Bonito and White Fish with Homemade Bite-Sized Braised Abalone with Shikwasa Lime Ponzu Sauce
鮓	本日の渾身の1貫 Today's Masterpiece Nigiri Sushi
休	沖縄島豆腐と国産うなぎ ～京都原了郭粉山椒～ Island Tofu and Japanese Eel with Kyoto Gion Oldest Sansho Pepper
造	海ぶどうと姫しゃこ貝 ～酢味噌添え～ Giant Clam Sashimi and Sea Grapes-Served with Vinegared Miso Sauce
巻	鮪赤身の鉄火細巻き1/2 ～有明海佐賀県産高級海苔使用～ Half-Size Homemade Tuna Roll-Wrapped in Premium Nori from Ariake Sea
蒸	県産もずくと浅利の茶碗蒸し ～浜名湖産生海苔餡かけ～ Steamed Egg Custard with Local Mozuku Seaweed and Clams Topped with Fresh Nori Sauce from Hamana Lake
鮓	本日のおすすめ握り 4 貫 4 Pieces of Today's Chef's Selection Sushi
井	雲丹と自家製いくら醤油漬けの小井ぶり Mini Rice Bowl with Sea Urchin and Homemade Soy-Marinated Salmon Roe
鮓	厚焼き玉子つまみ Japanese Rolled Omelet
椀	沖縄の味噌を使った味噌汁 Okinawan Miso Soup 本日のデザート Today's Dessert

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