

INDIVIDUAL DISHE

一品料理



甘鯛とアボカドのアーモンド揚げ



無花果揚げ出汁



黒潮金目鯛松笠焼き



牡蠣松前焼き

fried dishes	<p>甘鯛とアボカドのアーモンド揚げ - Avocado and Tilefish Almond Fry</p> <p>福味鶏手羽先黒七味揚げ - Fukumi Chicken Wings with Black Shichimi (Spice) Fry</p> <p>無花果揚げ出汁 - Fig Tempura in Dashi Broth</p> <p>ポルチーニのクリームコロッケ - Porcini Cream Croquette</p>	<p>1,300 円 税込 1,430 円</p> <p>900 円 税込 990 円</p> <p>900 円 税込 990 円</p> <p>900 円 税込 990 円</p>
grilled & roasted	<p>鴨の朴葉みそ焼き - Grilled Duck with Magnolia Leaf Miso (Hoba-Yaki)</p> <p>牡蠣松前焼 - Oven-Baked Oysters on a Bed of Kombu</p> <p>黒潮金目鯛松笠焼き - Grilled Golden-Eye Snapper with Pinecone Pattern</p> <p>鮪の尾の身ステーキ - Misaki Tuna Tail Steak</p>	<p>1,700 円 税込 1,870 円</p> <p>1,200 円 税込 1,320 円</p> <p>2,400 円 税込 2,640 円</p> <p>2,000 円 税込 2,200 円</p>
sushi noodle meal set	<p>島寿司 - Island Sushi</p> <p>あさり味噌煮麺 - Clam Miso Noodle Soup</p> <p>白米セット (ご飯 味噌汁 香の物) - Rice, Miso Soup, and Pickles Set</p>	<p>1,400 円 税込 1,540 円</p> <p>900 円 税込 990 円</p> <p>700 円 税込 770 円</p>
desserts	<p>そばちょこプリン - Housemade Custard Pudding</p> <p>信州りんごのゼリー - Shinshu Apple Jelly</p>	<p>600 円 税込 660 円</p> <p>500 円 税込 550 円</p>

他、季節のお料理をご用意しております。
日替わりメニュー、シェフのおすすめもご覧ください。



アルプスサーモンのスモークと木の子のサラダ

- 秋 -
autumn



～旬のものをそのときに～

三浦半島の海の幸、信州の里山の恵みを活かし
その日その時にしか出会えないお料理をご用意します。
日本が誇る豊かな土壌が育む素晴らしい食材を
割烹ダイニング HARIII 波里 の和食でお楽しみください。



COURSE コース料理

波里まかせ Half course

先付 / 造里 / 凌ぎ / 組肴 **4,500 円**
(税込 4,950 円)

「会席の雰囲気をお気軽にお楽しみいただきたい」
そんな思いから誕生したハーフコースです。
メインやお食事は単品メニューからどうぞ。

We created this half course with the desire
for you to casually enjoy the ambiance of a kaiseki meal.
Please choose your main dish and meal from the à la carte menu.

※グループの皆さま全員分ご注文いただきます。
This course must be ordered for the entire group.



【予約制 -Reservation required-】

おまかせ Chef's Omakase Course

福コース Fuku Course **10,000 円** (税込 11,000 円)

楽コース Raku Course **8,000 円** (税込 8,800 円)

先付 / 椀物 / 造里 / 組肴 / 揚物 / 食事 / 甘味
-KAISEKI style- Traditional Japanese course

コースご利用のお客様限定
飲み放題プラン +2,000 円 (税込 2,200 円)

※詳しくはスタッフまでお問合せください
For customers using the course menu:
All-you-can-drink set available for an
additional 2,200 yen (including tax).

INDIVIDUAL DISHE 一品料理



信州プレミアム牛ローストと旬野菜のサラダ



クリームチーズ西京焼き



信州牛トマトすき焼き

・ご飲食代の 5% をサービス料として頂戴いたします
・お通し 600 円 (税込 660 円)

seafood dishes	刺身 5 種盛り - 5-Kind Assorted Sashimi	2,800 円 税込 3,080 円
	3 種の貝の香草バター蒸し - Steamed Three Kinds of Shellfish with Herb Butter	1,500 円 税込 1,650 円
	鮪中トロ酒盗和え - Marinated Medium Fatty Tuna with Shiokara	800 円 税込 880 円
salad & appetizer	アルプスサーモンのスモークと 木の子のサラダ - Smoked Shinshu Salmon and Mushroom Salad	1,600 円 税込 1,760 円
	信州プレミアム牛ローストと 旬野菜のサラダ - Roasted Shinshu Alps Beef with Seasonal Vegetable Salad	2,400 円 税込 2,640 円
	三崎鮪の自家製ツナと玉葱のサラダ - Homemade Misaki Tuna and Onion Salad	1,300 円 税込 1,430 円
	本日のポテトサラダ - Today's Potato Salad	900 円 税込 990 円
	シェフのインスピレーション マスカルポーネ和え - Mascarpone with Dressing	1,100 円 税込 1,210 円
	クリームチーズ西京焼き - Oven Baked Cream Cheese with Saikyo Miso	1,200 円 税込 1,320 円
warm dishes	季節の焼き合わせ - Seasonal Simmered Vegetables	1,200 円 税込 1,320 円
	蟹と雲子の茶碗蒸し - Steamed Egg Custard with Crab and Shirako (Milt)	900 円 税込 990 円
	ずわい蟹の出汁巻玉子 - Snow Crab and Mitsuba Herb Dashimaki Tamago	1,200 円 税込 1,320 円
	信州牛トマトすき焼き - Shinshu Beef Tomato Sukiyaki	2,200 円 税込 2,420 円

裏面もご覧ください