INDIVIDUAL DISH 一品料理

車海老と山菜の天ぷら

信州サーモン西京焼き

山菜と筍の土鍋炊きごはん

握り寿司

fried dishes

車海老と山菜の天ぷら 2,200 円
- Tempura of Kuruma Prawn & Wild Mountain Vegetables 税込 2,420 円

ふぐの唐揚げ 1,500 円
- Fried puffer fish 税込 1,650 円

福味鶏手羽先黒七味揚げ 900 円
- Fried Fukumi chicken wings with black Shichimi Togarashi 税込 990 円

タラの芽のクリームコロッケ 1,100 円
- Tara Bud Cream Croquette 税込 1,210 円

grilled & roasted

信州サーモン西京焼き 2,200 円
- Miso-marinated Shinshu salmon 税込 2,420 円

焼きたけのこ 1,100 円
- Grilled Bamboo Shoots 税込 1,210 円

焼きそらまめ 1,200 円
- Grilled Fava Beans 税込 1,320 円

rice dishes noodle meal set

山菜と筍の土鍋炊きご飯 3,300 円
- Donabe Rice with Mountain Vegetables and Bamboo Shoots 税込 3,630 円

桜海老と菜の花の土鍋炊きご飯 3,500 円
- Donabe Rice with Sakura Shrimp & Rapeseed Blossoms 税込 3,850 円

握り寿司 2,000 円
- Nigiri Sushi 税込 2,200 円

あさり出汁にゅうめん 1,000 円
- Hot noodles in clam soup 税込 1,100 円

白米セット（ご飯 味噌汁 香の物） 700 円
- Rice, Miso Soup, and Pickles Set 税込 770 円

desserts

そばちょこプリン 600 円
- Housemade Japanese Pudding 税込 660 円

最中アイス（小布施ミルク / 抹茶） 600 円
- Monaka Ice Cream (Obuse Milk / Matcha) 税込 660 円

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。

割烹ダイニング HARII

【 信州の里山直送 】山菜と蓼科高原豚の鍋

- 春 -
spring

～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 HARII 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 / お造り / 押し寿司 / 酒菜盛合せ

4,500 円
(税込 4,950 円)

「会席の雰囲気を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.
Main dish is not included in this course so please choose
your own meal from the a 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.

コースご利用のお客様限定
飲み放題プラン +2,500 円 (税込 2,750 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 DISH 一品料理

・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）

刺身５種盛り

クリームチーズ西京焼き

信州プレミアム牛ローストと
旬野菜のサラダ

信州牛トマトすき焼き

Sashimi Chinmi

刺身５種盛り 1 人前 1,700 円
- Assorted 5 kinds of sashimi　税込 1,870 円

鮪中トロ酒盗和え 800 円
- Medium fatty tuna with salted fish guts　税込 880 円

生ハムとクリームチーズ西京焼 盛合せ 1,200 円
- Oven Baked Miso-marinated cream cheese & Prosciutto　税込 1,320 円

salad & appetizer

蓼科高原豚のしゃぶサラダ 1,500 円
- Warm Pork Shabu-Shabu Salad　税込 1,650 円

スモークサーモンと春野菜のポテトサラダ 1,200 円
- Smoked Salmon and Spring Vegetable Potato Salad　税込 1,320 円

信州プレミアム牛ローストと旬野菜のサラダ 2,600 円
- Seasonal vegetables salad with Roasted Shinshu premium beef　税込 2,860 円

三崎まぐろの自家製ツナとアボカドのサラダ 1,400 円
- Misaki Tuna and Avocado Salad　税込 1,540 円

warm dishes

明太子と野沢菜の出汁巻き玉子 1,400 円
- Egg rolls with spicy cod eggs and Nozawana　税込 1,540 円

信州プレミアム牛トマトすき焼き 2,700 円
- Shinshu premium beef Sukiyaki with tomato　税込 2,970 円

【 信州の里山直送 】* 数量限定
山菜と蓼科高原豚の鍋 3,800 円
- Hot Pot with Wild Mountain Vegetables & Pork　税込 4,180 円

〆の雑炊 500 円 / **〆の蕎麦** 800 円
- Rice Porridge 税込 550 円 / Soba Noodles 税込 880 円

裏面もご覧ください