

荒川

JAPANESE RESTAURANT
ARAKAWA

A LA CARTE

+

SUSHI
MENU

All public holidays incur a 15% surcharge.
For allergen free options, speak with your waitperson.





SUSHI BAR

COMBINATION | 盛り合わせ

Nigiri and sushi roll	19
お寿司の盛り合わせ	32
Today's assorted sashimi	22
御造り盛り合わせ	38
Sashimi, nigiri and sushi roll	24
御造りとお寿司の盛り合わせ	42

SUSHI ROLL | 盛巻き寿司

Cucumber roll	5
かっぱ巻	
Pickle roll	5
お新香巻	
Avocado roll	5
アボカド巻	
Cooked tuna and mayonnaise roll	6
ツナマヨ巻き	
Tuna roll	7
鉄火巻	
Salmon roll	7
サーモン巻	
Prawn tempura roll	8
海老天巻	
Karaage chicken roll	9
から揚げチキンロール	
Avocado salmon roll	10
アボカドサーモン巻	
California roll with prawn, cucumber, avocado, flying fish roe	10
カリフォルニア巻	
Soft-shell crab spider roll	14
ソフトシェルクラブ唐揚巻	

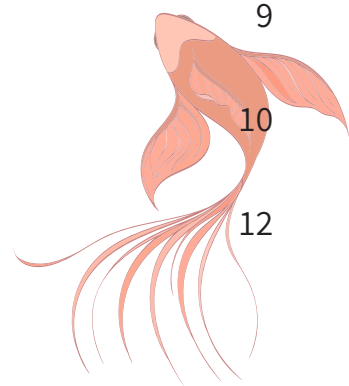
SUSHI BAR

SASHIMI | 御造り

Tuna 鮪	17
Salmon サーモン	17
Kingfish ハマチ	17
Cuttlefish, Octopus, Scallop イカ, タコ, 帆立貝	19

NIGIRI SUSHI - 2 PIECES | 寿司

Egg omelette 玉子	6
Tuna 鮪	7
Salmon サーモン	7
Kingfish ハマチ	7
Prawn 海老	7
Cuttlefish イカ	7
Octopus タコ	7
Mackerel メカジ	7
Scallop 帆立貝	7
Inari (sweet bean curd) 稲荷	7
Eel 鰻	9
Flying fish Roe トビコ	10
Salmon Roe イクラ	12



A LA CARTE

COOL STARTERS | 冷菜

Kaiso chilled silken tofu with sea flora, sesame dressing 海藻と豆腐のサラダ胡麻ドレッシング	12
Chilled octopus sunomono with cucumber, gentle pickle of onion, houji tea amazu タコの酢の物	16
Cold soba noodles, chilled dashi broth, grated white radish 冷やし蕎麦	16
Duck breast, enoki, shimeji mushrooms, radish, nuta miso dressing 味噌だれ鴨コース	18

WARM STARTERS | 温菜

Warm salted soy beans 枝豆	8
Steamed egg custard with prawn, scallop, bamboo and shitake 茶碗蒸し	9
Crisp tofu with grated radish, green onion, ginger and dashi broth 揚げ出し豆腐	15
Eggplant dengaku style rubbed with yuzu and red miso 茄子の田楽	16
Split grilled prawns, glazed with spiced hot kewpie mayonnaise 車海老のマヨネーズ焼き	19

TEMPURA AND FURAI | 天麩羅

Chicken Karaage with shibazuke, lemon mayonnaise チキンから揚げ、柴漬けレモンマヨネーズ	16
Crispy fried squid with yuzukosho イカの天麩羅 柚子こしょう	16
Crispy soft shell crab, spicy ponzu ソフトシェルクラブの唐揚げ	17
Today's assortment of seafood tempura, macha salt, dipping sauce 海鮮天麩羅	21
Tempura vegetables of the season 野菜の天麩羅	18
Today's assortment of tempura seafood and vegetables of the season 海鮮と野菜の天麩羅盛り合わせ	21 32
Prawn, pumpkin and green bean tempura with udon noodles in hot dashi broth 天麩羅うどん	28

A LA CARTE

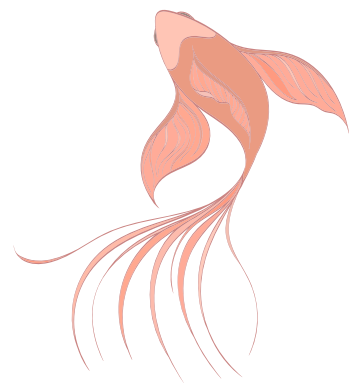
GRILLS | 焼き物

Presented with sweet potato, Goma-ae bean, pickled red radish

Today's fish, lightly salted with miso garlic mayonnaise 本日の塩焼き魚	28
Teriyaki chicken or salmon 照り焼きチキン、または照り焼きサーモン	30
Teriyaki eel 鰻かば焼き	34
Black cod with saikyo miso 銀だらの西京焼き	36
Black Angus sirloin with yuzu ponzu 200gm ブラックアンガスサーロイン 柚子ポン酢	45

EXTRAS | サイドディッシュ

Steamed rice ご飯	3
Cultured cabbage, salted cucumber and pickles 香の物	5
Miso soup with silken tofu and wakame 御味噌汁	6
Red miso soup with silken tofu and wakame 赤出汁	6
Warm vegetables of the season, yuzu, soy and ginger dressing 温野菜	8



A LA CARTE

BENTO BOXES | 弁当各種

ARAKAWA VEGETARIAN BENTO | 荒川ベジタリアン弁当 36

Bara chiashi sushi scattering of pickled, raw and cooked vegetables on sushi rice

野菜づくしのバラちらし寿司

Assorted vegetables of the season

野菜の天麩羅

Eggplant dengaku style rubbed with yuzu and red miso

茄子の田楽

Chilled silken tofu with sesame wakami salad

豆腐とわかめのサラダ

Steamed rice

ご飯

Red miso soup with silken tofu and wakame

赤出汁

ARAKAWA BENTO | 荒川ディナー弁当 41

Today's assorted fresh sashimi

御刺身盛り合わせ

Chicken Karaage with shibazuke, lemon mayonnaise

チキンから揚げ、柴漬けレモンマヨネーズ

Prawn and vegetable tempura

海老天麩羅

Today's fish teriyaki style

本日の魚の照り焼き

Steamed rice

ご飯

Red miso soup with silken tofu and wakame

赤出汁



KAISEKI

BY CHEF YAMAGUCHI

荒川御膳コース

84

Appetiser
先付

Steamed egg custard with prawn, scallop,
bamboo and shitake
茶碗蒸し

Finely sliced king fish with chilli soy vinaigrette
ハマチの薄造り

Today's fish, lightly salted with miso garlic
mayonnaise
本日の焼き物

Tempura of seafood and vegetables of the
season
天麩羅盛り合わせ

Choice of main course
メインをお一つお選び下さい

Black Angus sirloin with yuzu ponzu
ブラックアングスサーロイン 柚子ポン酢

Assorted nigiri and sushi roll
お寿司の盛り合わせ

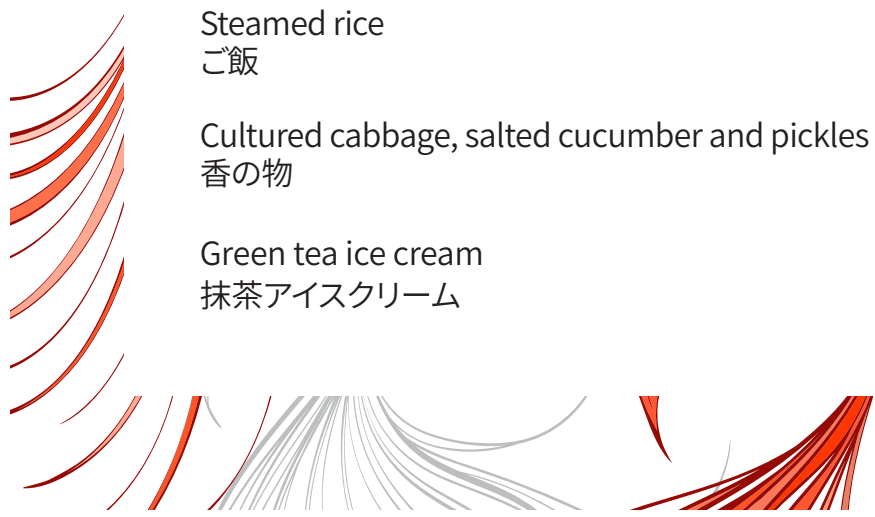
Grilled eel with teriyaki sauce
鰻蒲焼き

Red miso soup with silken tofu and wakame
赤出汁

Steamed rice
ご飯

Cultured cabbage, salted cucumber and pickles
香の物

Green tea ice cream
抹茶アイスクリーム





DESSERTS

Triple chocolate nanami chilli and macadamia bomb, orange basil seed syrup 3種チョコレートの七味とマカダミアンナッツのオレンジシロップ添え	13
Mango sorbet マンゴーシャーベット	6
Yuzu citrus sorbet 柚子シャーベット	6
Green tea ice cream 抹茶アイスクリーム	6
Sesame ice cream 胡麻アイスクリーム	6
Ice cream Bento box of four of our ice creams and sorbets アイスクリームとシャーベットの4種の盛り合わせ	17