

おつまみ **APPETIZER**

釜揚げ枝豆 <i>Kamaage edamame</i>	<i>Steamed green bean</i>	\$11
熊本産 塩とまと <i>Kumamotosan shiotomato</i>	<i>Kumamoto Fruits tomato</i>	\$10
冷奴 (九州産大豆使用) <i>Hiyayakko (Kyushu san daizu shiyo)</i>	<i>Kyushu Cold tofu</i>	\$12
京都産 生湯葉 <i>Kyotosan namayuba</i>	<i>Kyoto fresh bean curd skin</i>	\$14
京都産 生湯葉いくらかけ <i>Kyotosan namayuba ikura kake</i>	<i>Kyoto fresh bean curd skin with salmon roe</i>	\$25
京都産 生湯葉雲丹のせ <i>Kyotosan namayuba uni nose</i>	<i>kyoto fresh bean curd skin with sea urchin</i>	\$48
日本産 生本まぐろ山かけ <i>Nama honmaguro yamakake</i>	<i>Grated yam with Japanese Bluefin tuna</i>	\$48
焼き厚揚げ (九州産大豆使用) <i>Yaki atsuage (Kyushu san daizu shiyo)</i>	<i>Grilled Kyushu tofu</i>	\$18
北海道産 長芋短冊 <i>Hokkaidosan nagaimo tanzaku</i>	<i>Sliced yam with quail egg</i>	\$13
もろ味噌きゅうり <i>Moromiso kyuri</i>	<i>Cucumber with bean paste</i>	\$13
梅たたききゅうり (鹿児島産薩摩西郷梅干し使用) <i>Ume tataki kyuri (Kagoshimasan satsuma saigo ume shiyo)</i>	<i>Cucumber with Kagoshima plum sauce</i>	\$13
岡山産 焼きなす <i>Okayama san yaki nasu</i>	<i>Grilled eggplant</i>	\$12

All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes.
上記料金のほかに、「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

大分産 原木しいたけ炭火焼き おろしぼん酢 <i>Genboku shitake sumibiyaki oroshiponzu</i>	<i>Grilled mushroom in charcoal with Ponzu sauce</i>	\$18
大分産 原木しいたけ炭火焼 坊津産 釜焼き塩 <i>Oitasan Genboku shitake sumibiyaki kagoshima san kamayaki shio</i>	<i>Grilled mushroom in charcoal with salt</i>	\$18
きのこのバター炒め <i>Kinoko no butter itame</i>	<i>Mushroom sauté in butter</i>	\$20
自家製 厚焼玉子 <i>Atsuyakitamago</i>	<i>Homemade egg cake</i>	\$18
出汁巻玉子 <i>Dashimaki tamago</i>	<i>Japanese style egg omelet</i>	\$15
鹿児島産 黒毛和牛出汁巻玉子 <i>Kagoshimasan kurogewagyū suji dashimaki tamago</i>	<i>Kagoshima wagyu tendons egg omelet</i>	\$38
三河一色産 鰻巻玉子 <i>Mikawaishikisan Umaki tamago</i>	<i>Chopped eel egg omelet</i>	\$45
エイヒレ炙り焼き <i>Eihire aburi yaki</i>	<i>Grilled stingray fin</i>	\$22
若布と胡瓜の酢の物 <i>Wakame to kyuri no sunomono</i>	<i>Vinegared seaweed and cucumber</i>	\$15
青森産 とろしめ鯖酢の物 <i>Aomorisan toro shimesaba sunomono</i>	<i>Vinegared special mackerel</i>	\$32
うざく <i>Uzaku</i>	<i>Vinegared eel and cucumber</i>	\$42
酢の物盛り合わせ <i>Sunomono moriawase</i>	<i>Assorted vinegared seafood</i>	\$42
日本産 真鯛カルパッチョ <i>Nihonsan Tennen Madai carpaccio</i>	<i>Sea bream carpaccio</i>	\$42

All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes.
上記料金のほかに、「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

日本産 かんぱちカルパッチョ <i>Nihonsan Kanpachi carpaccio</i>	<i>Amberjack carpaccio</i>	\$42
サーモンカルパッチョ <i>Salmon carpaccio</i>	<i>Salmon carpaccio</i>	\$38
香の物盛り合わせ <i>Konomono moriawase</i>	<i>Assorted Japanese pickles</i>	\$16
鹿児島産 黒毛和牛たたきぽん酢 <i>Kagoshimasan kuroge wagyu tataki ponzu</i>	<i>Seared Kagoshima wagyu with ponzu sauce</i>	\$58

サラダ **SALAD**

野菜サラダ <i>Yasai salad</i>	<i>Green salad</i>	\$15
若布サラダ <i>Wakame salad</i>	<i>Seaweed salad</i>	\$15
きゅうりサラダ <i>Kyuri salad</i>	<i>Cucumber salad</i>	\$15
豆腐サラダ (九州産大豆使用) <i>Tofu salad (Kyushu san daizu shiyou)</i>	<i>Kyushu tofu salad</i>	\$18
サーモンサラダ <i>Salmon salad</i>	<i>Salmon salad</i>	\$32
海鮮サラダ <i>Kaisen salad</i>	<i>Seafood salad</i>	\$38
ずわい蟹サラダ <i>Zuwaigani salad</i>	<i>Snow crab salad</i>	\$38
鹿児島産 黒豚しゃぶしゃぶサラダ <i>Kagoshimasan kurobuta shabu-shabu salad</i>	<i>Boiled Kagoshima black pork salad</i>	\$38

*All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes.
上記料金のほかに、「税金、サービス料」を別途頂戴致します。*

お刺身 *SASHIMI*

刺身盛り合わせ (おまかせ) <i>Sashimi moriawase (OMAKASE)</i>	<i>Special assorted sashimi</i>	\$180~
刺身盛り合わせ (竹) <i>Sashimi moriawase (TAKE)</i>	<i>Assorted sashimi (TAKE)</i>	\$158
刺身盛り合わせ (松) <i>Sashimi moriawase (MATSU)</i>	<i>Assorted sashimi (MATSU)</i>	\$108
刺身盛り合わせ (梅) <i>Sashimi moriawase (UME)</i>	<i>Assorted sashimi (UME)</i>	\$78

※単品のお刺身につきましては、スタッフまでお尋ねください。
※*For other/seasonal fish, please approach staff.*

江戸前鮨 *EDOMAE SUSHI*

江戸前寿司盛り合せ(おまかせ) <i>Edomae sushi moriawase (Omakase)</i>	<i>Special assorted sushi</i>	\$180~
江戸前寿司盛り合せ(竹) <i>Edomae sushi moriawase (TAKE)</i>	<i>Assorted sushi (TAKE)</i>	\$158
江戸前寿司盛り合せ(松) <i>Edomae sushi moriawase (MATSU)</i>	<i>Assorted sushi (MATSU)</i>	\$108
江戸前寿司盛り合せ(梅) <i>Edomae sushi moriawase (UME)</i>	<i>Assorted sushi (UME)</i>	\$78

※単品のお寿司メニューは、スタッフまでお尋ねください。
※*For other/seasonal fish, please approach*

*All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes.
上記料金のほかに、「税金、サービス料」を別途頂戴致します。*

揚物 FRIED

野菜天ぷら <i>Yasai tempura</i>	<i>Vegetable tempura</i>	\$16
海老天ぷら <i>Ebi tempura</i>	<i>Prawn tempura</i>	\$32
瀬戸内産 穴子天ぷら <i>Setouchisan Anago tempura</i>	<i>Sea eel tempura</i>	\$28
天ぷら盛り合わせ <i>Tempura moriawase</i>	<i>Assorted tempura</i>	\$38
自家製 さつま揚げ <i>Jikasei satsumaage</i>	<i>Homemade deep fried fish cake</i>	\$16
若鶏竜田揚げ <i>Wakadori tatsutaage</i>	<i>Deep fried marinated chicken</i>	\$20
揚げ出し豆腐 <i>Agedashi tofu</i>	<i>Deep fried tofu</i>	\$12
広島産 牡蠣フライ <i>Hiroshimasan Kaki fried</i>	<i>Deep fried Oyster</i>	\$20
鹿児島産 和牛黒豚ミンチカツ <i>Kagoshimasan minchikatsu</i>	<i>Deep fried minced Kagoshima Wagyu and black pork</i>	\$30
鹿児島産 黒豚とんかつ 赤ワインソース <i>Kagoshimasan kurobuta tonkatsu aka wine sauce</i>	<i>Kagoshima black pork cutlet with homemade red wine sauce</i>	\$38

All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes.
上記料金のほかに、「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

焼物 **GRILLED**

若鶏炭火焼き <i>Wakadori sumibiyaki</i>	<i>Chicken grilled in charcoal</i>	\$24
若鶏照り焼き <i>Wakadori teriyaki</i>	<i>Grilled chicken with teriyaki sauce</i>	\$24
サーモン照り焼き <i>Salmon teriyaki</i>	<i>Grilled salmon with teriyaki sauce</i>	\$30
青森産 とろ鯖炭火焼き <i>Aomorisan Torosaba sumibiyaki</i>	<i>Mackerel grilled in charcoal</i>	\$38
北海道産 銀かれい西京焼き <i>Hokkaidosan Gingarei saikyoyaki</i>	<i>Kyoto style Flatfish grilled in charcoal</i>	\$36
銀鱈照り焼き <i>Gindara teriyaki</i>	<i>Grilled cod with teriyaki sauce</i>	\$38
日本産 かんぱちかま炭火焼 (数量限定) <i>Tarumizusan Kanpachi kama sumibiyaki</i>	<i>Amber jack cheek grilled in charcoal</i> (Limited quantities)	\$48
日本産 真鯛かま炭火焼 (数量限定) <i>Tennen Madai kama sumibiyaki</i>	<i>Sea bream head grilled in charcoal</i> (Limited quantities)	\$42
鰻肝焼き (数量限定) <i>Unagi kimoyaki</i>	<i>Grilled Japanese eel liver with teriyaki sauce</i>	\$18
三河一色産 鰻蒲焼き <i>Mikawaishikisan Unagi kabayaki</i>	<i>Broiled eel with sauce</i>	梅 Ume 半匹 (Half) \$38 松 Matsu 一匹 (Whole) \$75 竹 Take 一匹半 (One & Half) \$112
三河一色産 鰻白焼き <i>Mikawaishikisan Unagi shirayaki</i>	<i>Plain broiled eel</i>	梅 Ume 半匹 (Half) \$38 松 Matsu 一匹 (Whole) \$75 竹 Take 一匹半 (One & Half) \$112
鹿児島産 黒毛和牛ステーキ (100g) <i>Kagoshimasan kurogewagyu steak</i>	<i>Kagoshima wagyu steak</i>	サーロイン Sirloin \$98 テンダーロイン Tenderloin \$98
鹿児島産 黒毛和牛溶岩焼き (100g) <i>Kagoshimasan kurogewagyu yoganyaki</i>	<i>Kagoshima wagyu lava stone grilled</i>	サーロイン Sirloin \$98 テンダーロイン Tenderloin \$98

All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes.
 上記料金のほかに、「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

煮物 蒸し物 *SIMMERED*

具だくさん茶碗蒸し <i>Gudakusan chawanmushi</i>	<i>Special steamed egg custard</i>	\$16
兵庫産 北山湯葉蒸し <i>Hyogosan kitayama yubamushi</i>	<i>Steamed Hyogo fresh bean curd skin</i>	\$25
鹿児島産 黒毛和牛すじ煮込み <i>Kagoshimasan kuroge wagyu suji nikomi</i>	<i>Stewed Kagoshima wagyu tendons</i>	\$38
仙崎産 あわび柔らか煮 <i>Awabi yawarakani</i>	<i>Simmered Japanese abalone</i> (数量限定) (Limited quantities)	\$148
垂水産 かんぱちかま煮付け <i>Kanpachi kama nitsuke</i>	<i>Simmered amber jack cheek</i> (数量限定) (Limited quantities)	\$48
瀬戸内産 天然真鯛かぶと荒焼き <i>Setouchisan Tennen Madai kabuto aradaki</i>	<i>Simmered sea bream head</i> (数量限定) (Limited quantities)	\$48

All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes.
上記料金のほかに、「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

鍋 *HOT POT*

兵庫産 北山湯葉と生麩の湯豆腐 <i>Hyogosan Kitayamayuba to namafu no yudofu</i>	<i>Tofu, bean curd skin and fresh wheat gluten hot pot</i>	\$25
鹿児島産 黒豚しゃぶしゃぶ <i>Kagoshimasan kurobuta shabu shabu</i>	<i>Kagoshima black pork shabu-shabu</i>	\$68
鹿児島産 黒豚すきやき <i>Kagoshimasan kurobuta sukiyaki</i>	<i>Kagoshima black pork sukiyaki</i>	\$68
鹿児島産 黒毛和牛しゃぶしゃぶ <i>Kagoshimasan jyukusei wagyu shabu shabu</i>	<i>Kagoshima wagyu shabu-shabu</i>	\$138
鹿児島産 黒毛和牛すきやき <i>Kagoshimasan jyukusei wagyu sukiyaki</i>	<i>Kagoshima wagyu sukiyaki</i>	\$138

お椀 *SOUP*

海老真蒸 (太白油使用) <i>Ebi shinjyo</i>	<i>Prawn meat ball in clear soup</i>	\$16
兵庫産 北山湯葉真蒸 <i>Hyogosan kitayama yuba shinjyo</i>	<i>Bean curd skin ball in clear soup</i>	\$16
お吸物 <i>Osuimono</i>	<i>Clear soup</i>	\$8
肝吸い <i>Kimosui</i>	<i>Japanese eel liver soup</i>	\$10
赤出汁 <i>Akadashi</i>	<i>Dark bean miso soup</i>	\$8
味噌汁 <i>Misoshiru</i>	<i>Miso soup</i>	\$8

All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes.
上記料金のほかに、「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

ご飯物 *RICE*

江戸前 鰻重 <i>Edomae unajyu</i>	梅 <i>Ume</i> (半匹)	<i>Broiled eel top on rice (Half)</i>	\$42
	松 <i>Matsu</i> (一匹)	<i>(Whole)</i>	\$78
	竹 <i>Take</i> (一匹半)	<i>(One & Half)</i>	\$118
江戸前 鰻ひつまぶし <i>Edomae unagi hitsumabushi</i>	松 <i>Matsu</i> (一匹)	<i>Chopped eel on rice</i>	
		<i>served with clear soup (Whole)</i>	\$82
	竹 <i>Take</i> (一匹半)	<i>(One & Half)</i>	\$122
名古屋風 鰻ひつまぶし <i>Nagoya unagi hitsumabushi</i>	松 (一匹)	<i>(Whole)</i>	\$82
	竹 <i>Take</i> (一匹半)	<i>(One & Half)</i>	\$122
竹葉亭名物 真鯛胡麻だれ茶漬け <i>Madai gomadare chazuke</i>		<i>Sea bream with sesame sauce</i>	\$48
		<i>served with rice and clear soup</i>	
竹葉亭名物 生本鮪胡麻だれ茶漬け <i>Namahonmaguro gomadare chazuke</i>		<i>Tuna with sesame sauce</i>	\$68
		<i>served with rice and clear soup</i>	
炭火焼き鮭茶漬け <i>Sumibiyaki shake chazuke</i>		<i>Salmon grilled in charcoal</i>	\$38
		<i>served with rice and clear soup</i>	
梅茶漬け(薩摩西郷梅干し使用) <i>Ume chazuke</i>		<i>Kagoshima plum served with rice and clear soup</i>	\$20
鹿児島産 黒豚かつ重 <i>Kagoshimasan kurobuta katsu jyu</i>		<i>Kagoshima black pork cutlet</i>	\$42
		<i>with egg on top of rice</i>	
鹿児島産 黒毛和牛ステーキ重 <i>Kagoshimasan kurogewagyu steak jyu</i>		<i>Kagoshima wagyu steak on top of rice</i>	\$118
北海道産 ゆめぴりか御飯セット <i>Hokkaidosan yumepirika gohan set</i>		<i>Hokkaido rice and dark bean miso soup</i>	\$14
ずわい蟹チャーハン <i>Zuwaigani chahan</i>		<i>Snow crab fried rice</i>	\$38
ガーリックライス <i>Garlic rice</i>		<i>Garlic fried rice</i>	\$22

All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes.

上記料金のほかに、「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

寿司 *SUSHI*

ミニ海鮮丼 <i>Mini kaisendon</i>	<i>Mini assorted sashimi top on sushi rice</i>	\$78
海鮮丼 <i>Kaisendon</i>	<i>Assorted sashimi top on sushi rice</i>	\$118
日本産 生本鮪大トロ丼 <i>Nama honmaguro otoro don</i>	<i>Bluefin tuna belly top on sushi rice</i>	\$128
北海道産 うにいくら丼 <i>Hokkaidosan uni ikura don</i>	<i>Hokkaido sea urchin and salmon roe top on sushi rice</i>	\$158
日本産 生本鮪鉄火巻 <i>Tsukijichokuso Tennen honmaguro Tekka maki</i>	<i>Bluefin tuna roll</i>	\$20
サーモン巻 <i>Salmon maki</i>	<i>Salmon roll</i>	\$15
かっぱ巻 <i>Kappa maki</i>	<i>Cucumber roll</i>	\$9
お新香巻 <i>Oshinko maki</i>	<i>Japanese pickles roll</i>	\$10
かんぴょう巻 <i>Kanpyo maki</i>	<i>Japanese pickles roll</i>	\$12
梅しそ巻 (鹿児島産薩摩西郷梅干し使用) <i>Umeshiso maki</i>	<i>Japanese Plum roll</i>	\$11
太巻寿司 (ずわい蟹使用) <i>Futomakisushi</i>	<i>Japanese roll</i>	\$42
海鮮中巻寿司 <i>Kaisen cyumakisushi</i>	<i>Seafood roll</i>	\$68
竹葉巻 (鰻と本鮪等の巻寿司) <i>Chikuyo maki</i>	<i>Special eel and tuna roll</i>	\$68
スパイダー巻 <i>Spider maki</i>	<i>Soft shell crab roll</i>	\$32
カリフォルニア巻 (ずわい蟹使用) <i>California maki</i>	<i>California roll</i>	\$32

All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes.
上記料金のほかに、「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

麺類 **NOODLES**

新潟産 雪室熟成かけそば <i>Nigatasan yukimuro jyukusei kake soba</i>	<i>Aged buckwheat noodle in hot soup</i>	\$20
新潟産 雪室熟成ざるそば <i>Nigatasan yukimuro jyukusei zaru soba</i>	<i>Aged cold buckwheat noodle</i>	\$20
新潟産 雪室熟成天ぷらそば <i>Nigatasan yukimuro jyukusei tempura soba</i>	<i>Aged buckwheat noodle in hot soup with tempura</i>	\$32
新潟産 雪室熟成天ぷらざるそば <i>Nigatasan yukimuro jyukusei tempura zaru soba</i>	<i>Aged cold buckwheat noodle with tempura</i>	\$32
鹿児島産 黒豚 雪室熟成せいろそば <i>Kagoshimasan kurobuta yukimuro jyukusei seiro soba</i>	<i>Kagoshima black pork</i> <i>in seasoned soup aged noodle on the side</i>	\$38
鹿児島産 黒豚 雪室熟成そば <i>Kagoshimasan kurobuta yukimuro jyukusei soba</i>	<i>Aged buckwheat noodle in hot soup</i> <i>with Kagoshima black pork</i>	\$38
鹿児島産 黒毛和牛 雪室熟成そば <i>Kagoshimasan kuroge wagyu yukimuro jyukusei soba</i>	<i>Aged buckwheat noodle in hot soup</i> <i>with Kagoshima wagyu beef</i>	\$108
稲庭うどん <i>Inaniwa udon</i>	<i>Inaniwa white noodle in hot soup</i>	\$18
ざる稲庭うどん <i>Zaru inaniwa udon</i>	<i>Cold inaniwa white noodle</i>	\$18
天ぷら稲庭うどん <i>Tempura inaniwa udon</i>	<i>Inaniwa white noodle in hot soup with tempura</i>	\$30
天ぷらざる稲庭うどん <i>Tempura zaru inaniwa udon</i>	<i>Cold inaniwa white noodle with tempura</i>	\$30
鹿児島産 黒豚 稲庭うどん <i>Kagoshimasan kurobuta inaniwa udon</i>	<i>Inaniwa white noodle in hot soup</i> <i>with Kagoshima black pork</i>	\$36
鹿児島産 黒毛和牛 稲庭うどん <i>Kagoshimasan kuroge wagyu inaniwa udon</i>	<i>Inaniwa white noodle in hot soup</i> <i>with Kagoshima wagyu beef</i>	\$106

All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes.

上記料金のほかに、「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

デザート *DESSERT*

抹茶アイスクリーム <i>Maccha ice cream</i>	<i>Green tea ice cream</i>	\$8
黒胡麻アイスクリーム <i>Kurogoma ice cream</i>	<i>Black sesame ice cream</i>	\$8
柚子シャーベット <i>Yuzu sherbet</i>	<i>Citrus sherbet</i>	\$8
小倉抹茶アイスクリーム <i>Ogura maccha ice cream</i>	<i>Green tea ice cream with red bean</i>	\$10
小倉黒胡麻アイスクリーム <i>Ogura kurogoma ice cream</i>	<i>Black sesame ice cream with red bean</i>	\$10
白玉小倉抹茶アイスクリーム <i>Shiratama ogura maccha ice cream</i>	<i>Green tea ice cream with red bean and rice cake</i>	\$14
白玉小倉胡麻アイスクリーム <i>Shiratama ogura kurogoma ice cream</i>	<i>Black sesame ice cream with red bean and rice cake</i>	\$14
自家製 白玉ぜんざい <i>Jikasei shiratama zenzai</i>	<i>Homemade hot red bean soup with rice cake</i>	\$13
自家製 冷やし白玉ぜんざい <i>Jikasei hiyashi shiratama zenzai</i>	<i>Homemade cold red bean soup with rice cake</i>	\$13
本日の自家製プリン <i>Honjitsu no jikasei pudding</i>	<i>Homemade pudding</i>	\$10
静岡産 マスクメロン <i>Shizuokasan muskmelon</i>	<i>Muskmelon</i>	\$18

All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes.
上記料金のほかに、「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

竹葉亭オリジナルお持ち帰りメニュー

CHIKUYOTEI TAKE A WAY MENU

<p>三河一色産 うなぎ重折り <i>Broiled eel top on rice</i> <i>Mikawaishikisan Unajyu ori</i></p> <p>日本産の厳選されたうなぎを使用しております。 お米は北海道産ゆめぴりかを使用しております。 着色料、保存料一切無使用。 賞味期限 当日中</p>	<p>梅 (Half) \$42 松 (Whole) \$78 竹 (One & Half) \$118</p>
<p>鹿児島産 黒毛和牛ステーキ重折り <i>Kagoshima wagyu steak on top of rice</i> <i>Kagoshimasan Kurogewagy steakju ori</i></p> <p>鹿児島産 A5、A4 グレードの黒毛和牛を自社で空輸して使用しております。 本物の黒毛和牛をご賞味ください。 お米は北海道産ゆめぴりかを使用しております。 着色料、保存料一切無使用。 賞味期限 当日中</p>	<p>\$148</p>
<p>太巻寿司折り <i>Japanese roll</i> <i>Futomaki sushi ori</i></p> <p>北海道産のすわい蟹を使用した太巻寿司です。 お米は北海道産ゆめぴりかを使用しております。 着色料、保存料一切無使用。 賞味期限 当日中</p>	<p>\$42</p>
<p>和三盆ぷりん <i>Homemade wasanbon pudding</i> <i>Chikuyotei wasanbon purin</i></p> <p>ぷりん生地からキャラメルまで徳島県の阿波和三盆糖を贅沢に使用しております。 なつかしい味わいの和三盆ぷりんをお楽しみください。 着色料、保存料一切無使用。 賞味期限 3日</p>	<p>\$12</p>
<p>アールグレーぷりん <i>Homemade earl grey pudding</i> <i>Chikuyotei earl grey purin</i></p> <p>上等なアールグレー茶葉を使用し、上品に仕上げしております。 ほのかに香る紅茶と上品な甘さの調和をお楽しみください。 着色料、保存料一切無使用。 賞味期限 3日</p>	<p>\$12</p>

All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes.
上記料金のほかに、「税金、サービス料」を別途頂戴致します。