



八

かどはち

KADOHACHI

# 玉手箱

Assorted Sashimi  
<TAMATEBAKO>

溢れるスモークの中から新鮮なお刺身が現れる、かどはち名物「玉手箱」。目と舌で楽しむ旬の海鮮をご堪能ください。



5kinds of sashimi~"FUJI"

## ◆かどはち玉手箱【藤】

特選 5 種類盛り

2servings  
2人前

¥2,980

Extra serving  
(1 portion)  
+1人前

¥1,490



8kinds of sashimi~"SAKURA"

## ◆かどはち玉手箱【桜】

特上 8 種類盛り

2servings  
2人前

¥4,800

Extra serving  
(1 portion)  
+1人前

¥2,400

価格はすべて税込みです。Include tax.

# 名物

Recommended



Special sushi platter "DANMORI"

## ◆かどはち特上段盛り

厳選された特上ネタだけを使用した至極の寿司盛り合わせ

¥6,800



Sukiyaki style Broiled Wagyu sushi

## ◆すき焼き風大判炙り和牛寿司

お客様の目の前で炙る、  
迫力満点の大判和牛肉寿司。

¥1,580

Sukiyaki style Broiled Wagyu sushi  
Snow crab and Salmon roe topping

## ◆すき焼き風大判炙り和牛寿司

～ズワイガニといくら添え～

¥2,580



Salmon and Avocado yukhoe pressed sushi

## ◆サーモンとアボカドのユッケ

¥1,880

Snow crab and Salmon roe pressed sushi

## ◆ズワイガニといくら

¥2,580

Minced tuna pressed sushi

## ◆ねぎとろ

¥1,780

# 押し寿司

Pressed sushi

約30センチメートルの華やかな押し寿司。  
食べやすいサイズに切り分けて、  
海苔に包んでお召し上がりください。

# 握り寿司

Nigiri SUSHI



4 kinds of Bluefin Tuna  
◆本マグロ4種盛り  
¥2,600



Bluefin Tuna 10 pieces  
◆本マグロ10貫盛り  
¥5,800



## 単品 (一貫) One piece of sushi

- ◆赤身 Tuna ¥400
- ◆中トロ Medium fatty tuna ¥600
- ◆大トロ Fatty tuna ¥800
- ◆大トロ炙り Broiled fatty tuna ¥800

## 単品 (一貫) One piece of sushi

- |                            |                             |                                       |
|----------------------------|-----------------------------|---------------------------------------|
| ◆玉子 Japanese omelette ¥230 | ◆活メ真鯛 Sea Bream ¥300        | ◆ねぎとろ軍艦 Minced tuna gunkan maki ¥230  |
| ◆烏賊 Squid ¥230             | ◆赤海老 Red shrimp ¥300        | ◆釜揚げしらす軍艦 White bait gunkan maki ¥300 |
| ◆コハダ Gizzard Shad ¥230     | ◆つぶ貝 Whelk ¥300             | ◆いくら軍艦 Salmon roe gunkan maki ¥550    |
| ◆生サーモン Salmon ¥300         | ◆煮穴子 Boiled conger eel ¥450 | ◆ズワイガニ軍艦 Snow crab gunkan maki ¥550   |
| ◆活メかんばち Amberjack ¥300     | ◆生帆立 Scallop ¥450           | ◆塩水雲丹軍艦 Sea urchin gunkan maki ¥1,100 |

## 盛り合わせ Assortment



ワンランク上の厳選された  
特選ネタの盛り合わせ

Special 10kinds "Nigiri"  
◆特選10貫盛り合わせ  
¥5,200



その日のおすすめのネタを  
職人がおまかせで握る盛り合わせ

OMAKASE 10kinds "Nigiri"  
◆おまかせ10貫盛り合わせ  
¥2,680

価格はすべて税込みです。Include tax.

# 海鮮カクテル

Seafood in  
Cocktail glass

カクテルグラスに盛り付けた  
まるで宝石のような自慢の海鮮。  
素材の味をシンプルにお楽しみいただける  
見た目も美しい前菜です。



◆ Salmon and roe  
サーモンいくら

¥1,280



◆ Salmon roe and tuna  
マグロいくら

¥1,280



◆ Sea urchins and salmon roe  
雲丹いくら

¥2,480

# サラダ・ 盛り合わせ

Salad and  
Assorted

◆ Steamed Chicken salad  
蒸し鶏の和風サラダ

¥980

◆ Asari clam salad  
あさりのサラダ

¥980

◆ Seafood salad with colorful vegetables  
彩り野菜の海鮮サラダ

¥1,280



◆ Assorted seafood and meat dishes  
海鮮と肉の盛り合わせ

おすすめの海鮮と  
生ハム・蒸し鶏・和牛などミートディッシュの  
良いとこどりの盛り合わせ

¥3,400

# あて巻き

ATEMAKI

お酒の「あて」になる  
個性豊かな変わりだねの巻き寿司。  
おつまみにもお食事にも。



価格はすべて税込みです。Include tax.

## 細巻き【1本6つ切り】 Thin sushi roll (6 cut)

01 "TOROTAKU"  
Minced tuna and pickled radish  
**トロたく**  
【ネギトロ×たくあん】  
¥580

02 "SHISONATTO"  
Perilla and natto  
**紫蘇納豆**  
【大葉×納豆】  
¥580

03 "BATAKOSAN"  
Butter and pollack roe  
**バタコさん**  
【明太子×バター】  
¥580

04 "IKAMEN"  
Squid and pollack roe  
**イカメン**  
【イカ×明太子】  
¥680

05 "GARISABA"  
Mackerel and pickled ginger  
**ガリ鯖**  
【ガリ×鯖】  
¥680

06 "HOTACHOBI"  
Scallops and anchovies  
**ほたちよび**  
【帆立×アンチョビ】  
¥780

07 "GOMAKANPA"  
Amberjack with sesame sauce  
**胡麻カンパ**  
【かんぱち×胡麻醤油】  
¥780

08 "UNABATA"  
Eel and butter  
**うなバタ**  
【うなぎのかば焼き×バター】  
¥780

09 "SALMON OYAKO"  
Salmon and roe  
**サーモン親子**  
【サーモン×いくら】  
¥780

## 中巻き Sushi roll



◆ "Dragon roll sushi"  
(Shrimp tempura roll sushi)  
**ドラゴンロール**  
海老のお頭を龍に見立てた豪快な海老天ロール  
¥2,380



◆ Tuna mille-feuille roll sushi  
**鮭ミルフィーユロール**  
鮭の赤身と中トロを重ね合わせた巻き寿司  
¥3,200



◆ "Volcano roll sushi"  
(Sushi roll tempura with salmon roe and minced tuna)  
**ボルケーノロール**  
中巻き2本を天ぷらにしてネギトロをトッピング。  
たっぷりのいくらを添えてご提供。  
¥3,200

# 手巻き寿司

SUSHI TEMAKI

選んで楽しい、  
一口サイズの種類豊富な手巻き寿司。  
ひとつからでも、食べ比べても。

## 単品



01 Steamed chicken with Umesuicho  
(Shark cartilage marinated with umeboshi sauce)  
◆ 蒸し鶏と梅水晶  
¥380



02 White bait  
◆ 釜揚げしらす  
¥380



03 Chanja (spicy Cod Innards) and cheese  
◆ チャンジャチーズ  
¥380



04 Salmon and roe  
◆ サーモンいくら  
¥480



05 Scallop genovese  
◆ 帆立ジェノベーゼ  
¥480



06 Red shrimp pickled in fish sauce with chili pepper  
◆ 赤海老の魚醤漬け  
¥480



07 Shrimp tempura  
◆ 海老天  
¥480



08 Raw ham and cheese  
◆ 生ハムチーズ  
¥480



09 Homemade char siu  
◆ 自家製チャーシュー  
¥480



10 Crab and salmon roe  
◆ カニいくら  
¥580



11 Sea urchin and Salmon roe  
◆ 雲丹いくら  
¥880



12 Wagyu and salmon roe  
◆ 和牛いくら  
¥880

Hand-rolled sushi platter chosen by the chef

### ◆ おまかせ 手巻き寿司プレート

その日のおすすめのネタを盛り付け。  
お好みの組み合わせで手巻き寿司を楽しめるお得なプレート。

特選7種盛り ¥2,680



# 冷菜

Cold  
Side dishes



Seafood yukhoe  
海鮮ユッケ

価格はすべて税込みです。Include tax.

- Edamame  
◆ 枝豆 ----- ¥550
- Potato salad with wasabi flavor  
◆ かどはちポテトサラダ -山菜風味- ----- ¥550
- Cucumber plum sauce  
◆ たたき胡瓜の梅水晶 ----- ¥550
- Chanja (spicy Cod Innards) and cream cheese  
◆ チャンジャクリームチーズ ----- ¥550
- Chilled tofu  
◆ 寄せ豆腐の冷奴 ----- ¥550

- Amberjack with sesame sauce  
◆ 胡麻かんぱち ----- ¥780
- Broiled mackerel  
◆ 炙りメサバ ----- ¥880
- Seafood yukhoe  
◆ 海鮮ユッケ ----- ¥980
- Fresh fish carpaccio  
◆ 鮮魚のカルパッチョ ----- ¥1,280



Edamame  
枝豆



Amberjack with sesame sauce  
胡麻かんぱち



Broiled mackerel  
炙りメサバ



Fresh fish carpaccio  
鮮魚のカルパッチョ

- Mashed tofu salad topped with raw ham and cheese  
◆ 生ハムとグラナチーズの白和え  
季節の野菜の白和えに生ハムとマイルドな香りのチーズをトッピング。

¥780



- Red shrimp pickled in fish sauce with chili pepper  
◆ 赤海老のにんにく魚醤漬け  
唐辛子とにんにくが効いた魚醬に漬けたぷりぷりの赤海老。

HOT ¥1,280



- Salmon and roe yukhoe  
◆ サーモンいくらユッケ  
サーモン×いくらの人気の組み合わせを自家製ユッケソースで。

¥1,380





# 温菜

Warm  
Side dishes



Homemade Braised pork  
自家製 豚の角煮

- French fries seaweed fraver
- ◆海苔塩フライドポテト ..... ¥550
- Spicy shrimp fritters
- ◆甘エビのスパイシーフリット ..... ¥780
- Cheese squid fritters
- ◆さきいかのチーズフリット ..... ¥780
- Deep-fried chicken
- ◆鶏の唐揚げ ..... ¥780
- Deep-fried octopus
- ◆たこの唐揚げ ..... ¥780
- Homemade Braised pork
- ◆自家製 豚の角煮 ..... ¥980

- Japanese omelet with whitebait
- ◆釜揚げしらすの玉子焼き ..... ¥780
- Japanese omelet in eel
- ◆ウナギ入り玉子焼き ..... ¥1,080
- Crab cream croquette
- ◆紅ズワイ蟹の  
クリームコロッケ (1P) ..... ¥420
- Steamed egg ~Salmon roe and Snow crab~
- ◆いくらとズワイ蟹の  
あんかけ茶碗蒸し ..... ¥780



## 焼きもの grilled fish



Grilled silver cod with Saikyo miso  
◆銀鱈の西京焼き

上品な香りの西京味噌に4日間漬け込み  
じっくり焼き上げる、脂ののった銀鱈。

¥1,480



Grilled seasonal fish with Sesame sauce  
◆季節のお魚の利休焼き

香ばしい胡麻のタレで季節の魚を焼き上げる  
干利休が好んだと言われる逸品。

¥1,480



Grilled a collar of Tuna with Soy sauce  
◆マグロのカマのオープン焼き

大トロに近いカマは脂がのっていて旨味が強く、  
にんにくの効いた醤油ソースがよく合います。

¥1,480

# 和牛

WAGYU

Wagyu nigiri sushi

## ◆ 和牛肉寿司

和牛のしっかりした肉の旨味が楽しめる  
特上和牛肉寿司。

3貫  
Pieces

¥1,720

10貫  
Pieces

¥5,700



Wagyu sushi roll with homemade onion sauce

## ◆ 和牛巻き寿司 ～自家製オニオンソース～

和牛を贅沢に使用した巻き寿司。  
自家製オニオンソースで肉の脂の甘味が引き立ちます。

¥2,880



Wagyu yukhoe

## ◆ 和牛炙りユッケ

噛むほどに香ばしい香りと  
和牛の上質な旨味があふれるユッケ。

¥1,280



Wagyu rib eye steak

## ◆ 和牛リブローズステーキ

柔らかくジューシーなリブローズ。  
塩・わさび・柚子胡椒でさっぱりと。

200g

¥5,400



Fried Wagyu outlet

## ◆ 和牛カツ

分厚いロースのプレミアムな牛カツ。  
柔らかい肉とサクッとした衣が絶品。

200g

¥5,800

価格はすべて税込みです。Include tax.

# 御膳

Main dishes



3 kinds of scattered sushi

## ◆ミニ拵ちらし3種セット

You can choose 3 types from the following 4 types.

下記の4種類よりお好きなものを3つお選びいただけます。

¥1,880



Minced tuna and pickled radish

◆まぐたく



Salmon and roe

◆サーモンいくら



Seafood yukhoe

◆海鮮ユッケ



Shrimp tempura

◆海老天

Single item

単品

各¥680



Rice bowl topped with seafood "KADOHACHI"

## ◆かどはち御膳

その日のおすすめネタをふんだんに使用した、かどはち一押しのお海鮮御膳。

¥2,480



Rice bowl topped with Bluefin tuna

豊洲やま幸直送

## ◆本マグロ御膳

¥4,800



Rice bowl topped with Wagyu tatakai

## ◆黒毛和牛のたたき御膳

¥5,800



Grilled rice ball ochazuke with salmon roe

## ◆焼きおにぎり茶渍け

〜いくら乗せ〜

¥780

Seaweed miso soup  
◆生海苔の味噌汁 ----- ¥880

Asari clam miso soup  
◆あさりの味噌汁 ----- ¥1,080

fisherman's miso soup  
◆漁師の浜の味噌汁 ----- ¥1,280

All miso soup is for 2-3 servings.  
※味噌汁は全て2-3人前です。



Japanese-style shrimp bisque  
◆濃厚海老の和風ビスク

¥680

汁もの  
Soup

# 甘味

Sweets



KADOHACHI pudding  
◆かどはちプリン

とろけるような  
口当たりの手作りプリン

¥580



Pumpkin and coconut zenzai  
◆かぼちゃのココナッツぜんざい

かぼちゃとココナッツミルクの  
優しい甘さがおいしい

¥680



2 kinds of Warabimochi  
◆2種のわらび餅

バニラアイス添えた  
2種類のわらび餅

¥680



Matcha terrine  
◆自家製抹茶テリーヌ

濃厚な抹茶の香りとほろ苦さ  
抹茶好きにおすすめ

¥780



Ice cream  
◆アイスクリーム  
【バニラ・抹茶・季節の味】  
(Vanilla, matcha or Seasonal flavor)

3種類の味からお好きなものを  
1つお選びいただけます

¥450

価格はすべて税込みです。Include tax.