

# Enjoy Peanuts

## Information

Delicious sweets made with peanuts from Yachimata, Chiba Prefecture. The center is a roasted peanut wrapped in chocolate or corn starch coating. We have 20 seasonal flavors, totaling more than 35 kinds of flavors. **\$ 6.50**

千葉県八街産落花生でつくったおいしいお菓子。真ん中に煎りピーナツ、チョコレートやとうもろこしデンプンフレーバーで包み込みました。季節限定のフレーバーが20種類、計35種類を超える味をご用意しました。



Strawberry  
いちご



White chocolate  
ホワイトショコラ



Coffee  
コーヒー



Kinako  
(soy powder)  
きな粉



Caramel  
キャラメル



Green tea  
抹茶



Chestnut  
マロン



Purple yam  
べにいも



Cinnamon  
シナモン



Chocolate  
ショコラ



Yuzu  
ゆず



Sweet potato  
さつまいも



Black sesame  
黒ごま



Banana  
バナナ



Lemon  
レモン



Honey  
はちみつ



Wasabi  
わさび醤油

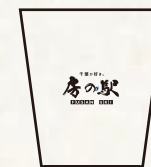


Mustard  
mayonnaise  
辛子マヨ



1

Grab a cup  
カップを持つ



2

Choose your  
favorite peanuts  
お好きなピーナツを選ぶ



3

Don't be afraid to mix  
and match flavors.  
お好きな物を詰めて下さい



Be careful not to  
spill any peanuts!  
こぼしたらダメ!

4

Can you put the lid on?  
Good!  
ふたをしめる



Make sure  
you can  
close the lid!  
フタが開まら  
ないとNG!



# 100% Japanese Peanuts

## 落花生

Chiba Prefecture makes up over 80% of peanut production in Japan. We carefully hand select only the best peanuts.

千葉県は日本の落花生の生産量の80%以上をつくっています。その中の厳選した落花生のみを取り扱っています。



### Information

- |  |              |          |
|--|--------------|----------|
| 1. <b>Top Quality Handachi Peanuts</b>   | やます落花生 半立    | \$ 49.00 |
| Handachi peanuts are Japan's highest quality nuts that have rich flavor and come in a wide variety.  |              |          |
| 2. <b>Nakateyutaka Peanuts</b>   | やます落花生 早生    | \$ 39.00 |
| Nakateyutaka Peanuts are an early blooming nut that is characterized by its sweet taste and crispy texture.  |              |          |
| 3. <b>Suyaki Peanuts</b>   | やます落花生 素焼き   | \$ 30.00 |
| Suyaki peanuts uses a direct flame when cooking without adding any oils or seasoning to the dish.  |              |          |
| 4. <b>Honey Roasted Peanuts</b>  | ハニーローストピーナッツ | \$ 10.00 |
| Our peanuts have an original sweetness and fragrance. We evenly distribute honey, sugar, and salt over the peanuts to bring out the exquisite taste. |              |          |







OKOGE



### OKOGE おこげ

It is neither a rice crackers nor a rice cake. It is a new rice treat with a light crispy crunch.  
せんべいでもなくおかきでもない、新しい食感のもち米のお菓子です

### Information

- Rice Crisps おこげ** \$7.00  
Enjoy the savory aroma of soy sauce.  
醤油の香ばしさが楽しい時を演出します。
- Rice Crisps Black Pepper Flavor 黒胡椒おこげ** \$7.00  
Enjoy rice crisps with a little kick of black pepper.  
ピリリとした辛さが大人の時間を演出します。
- Rice Crisps Butter Clams Flavor あさりバターおこげ** \$7.00  
The fresh scent of the rocky Japanese shore and the rich flavor of butter makes for a special combination.  
磯の香、バター味の濃厚さが特別な時間をつくれます。
- Wasabi Rice Crisps わさびおこげ** \$7.00  
The flavor of wasabi and soy sauce meets the umami of crispy rice.  
わさび醤油の風味がもち米の旨みに合います。



PEANUT PRINCE



### PEANUT PRINCE ピーナツあられ

It is made using the original aroma of mochi rice. It is an authentic Japanese snack.  
もち本来の風味を生かした本格的なお菓子です

### Information

- Peanut Prince ピーナツ王子** \$6.00  
Crispy rice crackers, flavored with peanut salt.  
千葉県八街産落花生でつくったピーナツ揚げあられ。
- Peanut Crackers Prepared with Lemon Salt 塩レモン王子** \$6.00  
Rice crackers made with peanut from Chiba prefecture.  
Enjoy the flavor of peanut rice crackers seasoned with refreshing lemon salt.  
千葉県八街産落花生でつくったピーナツ揚げあられさわやかな香りの塩レモンでさっぱり仕上げました
- Sour Plum Rice Crackers 梅王子** \$6.00  
Rice crackers made with peanut from Chiba prefecture. Refreshing sour plum flavor.  
千葉県八街産落花生でつくったピーナツ揚げあられさっぱり梅味。やっぱり梅味。



# PEANUTS BOYA

## SWEETENED SNACKS SERIES



### Information

- 1. Okoshi** おこしピーナツ坊や \$8.00  
It's a sweet, crispy peanut cracker that will melt all your cares away.  
パリサクッの食感とピーナツの香りが憩いの時を和やかにします。
- 2. Karintou** かりんとうピーナツ坊や \$8.00  
It's a crispy deep fried cracker with a slight sweet peanut flavor and aroma.  
サクサクのかりんとうとほろ甘いピーナツの香りが絶妙です。
- 3. Caramel Taro** キャラメル太郎ピーナツ坊や \$8.00  
This crispy cracker has a rich scent of caramel and sweet peanuts to produce an enjoyable snacking experience.  
キャラメルとほろ甘いピーナツの香りがおやつ時間を演出します。



1 2 3  
**PEANUTS BOYA** ピーナツ坊や  
Peanuts and traditional Japanese snacks together at last.  
日本伝統のお菓子和ピーナツの共演です



1

### SWEETENED SNACKS SERIES 妖精シリーズ

Traditional Japanese, soft boiled, sweetened peanuts, Amanatto.

日本伝統の甘納豆を食べやすくやわらかく仕上げました



2

### Information

- 1. Soft Sweetened Peanuts** 妖精のピーナツ \$10.00  
Rich, bold peanut flavor with a dash of sweetness.  
An energizing snack to give you an everyday boost.  
ピリリとした辛さが大人の時間を演出します。
- 2. Sweet Potato Satsumaimo** 妖精のお芋 \$10.00  
Chiba Prefecture's boiled, unpeeled sweet potatoes.  
The moment you put one in your mouth it spreads a gentle sweetness over your taste buds.  
ゆっくりと時間をかけてお芋を煮込んで仕上げました。  
贅沢な香りと食感をお楽しみ下さい。



## Kalukan



1

## Yatsuhashi



2

## Kuzumochi



3

## Warabimochi



4

Snacks from all around Japan in collaboration with Chiba Prefecture.  
日本全国のご当地お菓子と千葉県のコラボ商品です

### Information

- Chibano Kalukan** 千葉のかるかん \$12.00  
We blended yams from Chiba prefecture and Kagoshima prefecture to make a delicious dough. 千葉県産と鹿児島県産の「山芋」をブレンドして美味しく生地をつくりました。
- Sweet Peanuts Yatsuhashi** 八つ橋 \$12.00  
A delicious combination of Chiba's high-quality peanuts and Kyoto's famous sweet Yatsuhashi dough. An elegant snack to go with your afternoon tea. 千葉県名産の落花生と京都名物生八つ橋の美味しい出会い。上品で華やかなおやつを提供します。
- Kuzumochi** くず餅 \$12.00  
Handmade rice cake made by traditional Japanese steaming. Traditional Japanese wheat kuzu is added to give it a soft and springy texture. 昔ながらのせいろ蒸しで仕上げた手作りのくず餅です。本葛が入ってもっちりとした食感が特徴です。
- Warabimochi** わらび餅 \$12.00  
A soft springy texture using starch powder (warabi) from Japan. Enjoy the full flavor of warabi mochi with black honey and sweet soy powder. 国産の本わらび粉を使用してもっちり食感に仕上げました。付属の黒蜜ときなこを全体に絡むようにしてお召し上がり下さい。



1

2

3

3

5

### AMANATTO 甘納豆

Amanatto is traditional Japanese sweet cooked beans or potato.  
甘納豆は豆類や芋類を甘くじっくり煮込んだ日本伝統のお菓子です

### Information

- Shirohana Amanatto** 白花甘納豆 \$10.00  
White lupine bean
- Murasaki Imo Amanatto** 紫芋甘納豆 \$10.00  
Purple sweet potato
- Okonomi Amanatto** お好み甘納豆 \$10.00  
Mixed (red kidney beans, red azuki beans, white lupine beans and green peas)
- Azuki Amanatto** あずき甘納豆 \$10.00  
Red azuki bean
- Imo Natto Amanatto** 芋甘納豆 \$10.00  
Sweet potato



# JAPANESE TEA



## Information

- Iri-cha** やます煎茶 \$10.00  
Made with genuine Japanese tea leaves for a robust flavor. Authentic Japanese tea.  
茶葉からつくる本格的なお茶です。これが本物の日本のお茶です。
- Mugi-cha** 房総麦茶 \$10.00  
Tea that is essential for Japanese summer. Place one or more teabags in a pitcher of cold water and enjoy!  
日本の夏に欠かせないお茶、ティーバッグに冷水を注いでお楽しみください。
- Matcha** やます抹茶 \$10.00
- Refreshingly sweet Yamasu matcha** \$10.00  
さわやかに甘い やます抹茶
- Yamasu matcha cappuccino** \$10.00  
やます抹茶 カプチーノ  
A powdered green tea. Just add hot water.  
お湯を注ぐだけで飲める粉末の抹茶シリーズです。

# AMAZAKE

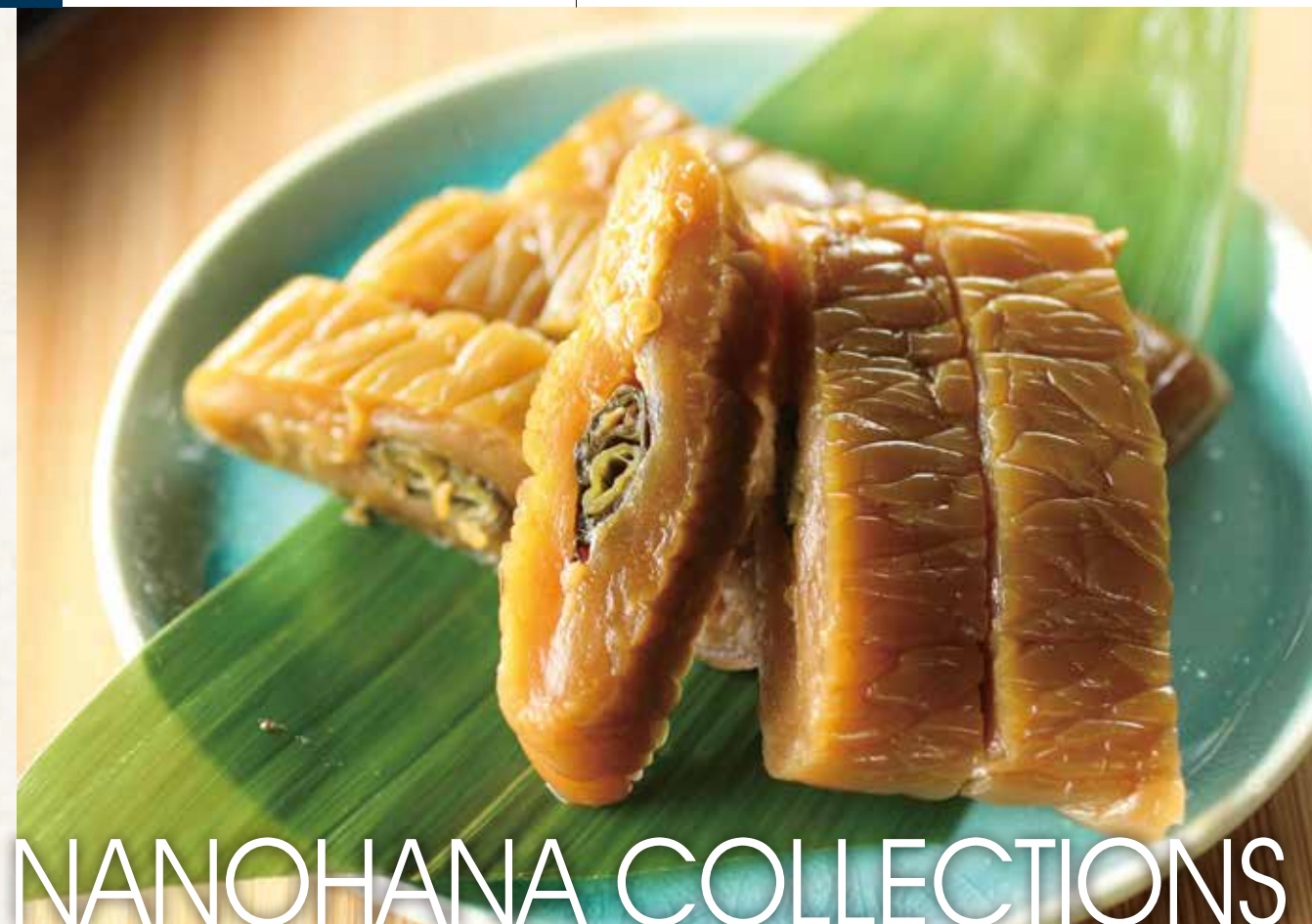


## Information

- Amazake Bijin** 甘酒美人 \$12.00  
The nutritional drink of Amazake has a long history in Japan.  
It is a sweet, fermented rice milk. It can be drunk cold in the summer and warm in the winter.  
  
古くから日本に伝わる栄養ドリンク甘酒は、夏は冷やして、冬はあたためて飲むことができます。







# NANOHANA COLLECTIONS



1

2

3

4

## NANOHANA TEPPOZUKE 菜の花鉄砲漬

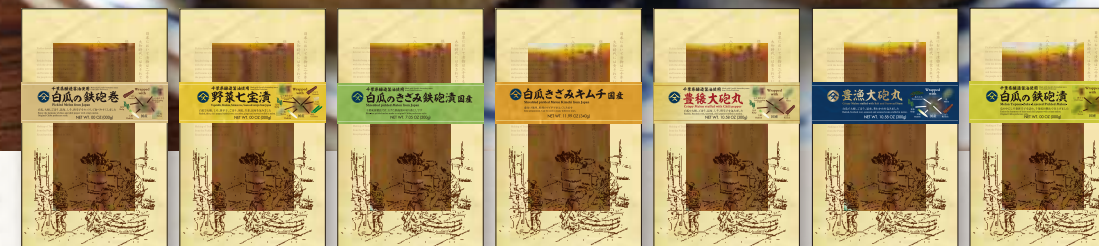
Based on Japanese traditional crispy pickles. Melon, chili pepper, and shiso wrapped with a variety of ingredients.  
日本伝統のバリバリ食感の漬物、瓜としそ巻唐辛子をベースに様々な具材でつくりあげました

### Information

- 1. Field Mustard Pickled with Soy Sauce** 国産菜の花醤油漬 \$13.00  
Enjoy the enriched field mustard harvested from Japan, prepared with locally brewed soy sauce.  
国産の菜花と千葉の醤油が、豊かな生活を演出します。
- 2. Field Mustard Pickled with Soy Sauce and Wasabi** 国産菜の花わさび漬 \$13.00  
High-quality wasabi stems harvested from Japan, pickled with locally brewed soy sauce.  
国産の菜花をわさび醤油味の漬物に仕上げました。
- 3. Pickled Melon Stuffed with Field Mustard** 国産菜の花鉄砲漬 \$13.00  
Cored melon stuffed with field mustard from Japan, pickled in soy sauce.  
白瓜の中心をくり抜き菜花を詰め込みました。
- 4. Bamboo Shoots Stuffed with Field Mustard** 菜の花筍てっぽ漬 \$13.00  
Bamboo shoots stuffed with field mustard from Japan, pickled in soy sauce.  
たけのこの中心をくり抜き、菜花をつめ込みました。



# TEPPOZUKE



1

2

3

4

5

6

7

## TEPPOZUKE 鉄砲漬

Based on Japanese traditional crispy pickles. Melon, chili pepper, and shiso wrapped with a variety of ingredients.  
日本伝統のバリバリ食感の漬物、瓜としそ巻唐辛子をベースに様々な具材でつくりあげました

### Information

- 1. Pickled Melon from Japan** 白瓜の鉄砲巻 \$10.00  
Enjoy the harmony of shiso and chili pepper with crispy melon. Original Chiba prefecture style.  
白瓜、大根、ごぼう、昆布、しそ、唐辛子をカットして食べやすくしました。
- 2. Pickles Stuffed with Seven Vegetables** 野菜七宝漬 \$10.00  
Radish, shiso, chili pepper, burdock root, cucumber, ginger and seaweed stuffed in melon.  
白瓜で大根、しそ、唐辛子、ごぼう、胡瓜、生姜、昆布を包みました。
- 3. Shredded Pickled Melon from Japan** 白瓜のきざみ鉄砲漬国産 \$10.00  
Bite-size pickled melon made in the original Chiba prefecture style.  
千葉成田製法で仕上げた鉄砲漬の切り落としです。
- 4. Shredded Pickled Melon Kimchi from Japan** 白瓜きざみキムチ国産 \$10.00  
Easy preparation. Can be used in many different ways.  
盛付け簡単、料理のアイデアがふくらみます。
- 5. Crispy Melon Stuffed with Chili Pepper** 豊穰大砲丸 \$13.50  
Radish, burdock root, seaweed, chili pepper stuffed in melon.  
白瓜で大根、ごぼう、昆布、しそ、唐辛子を包みました。
- 6. Crispy Melon Stuffed with Salt and Seaweed stems** 豊漁大砲丸 \$13.50  
Radish, burdock root, seaweed, and seaweed stems stuffed in melon.  
白瓜で大根、ごぼう、昆布、茎わかめを包みました。
- 7. Melon Teppo-Zuke-Layered Pickled Melon** 白瓜の鉄砲漬 \$10.00  
Enjoy the harmony of shiso and chili pepper with crispy melon. Original Chiba prefecture style.  
瓜の中にしそ巻唐辛子を詰め、千葉成田製法で仕上げました。





1



2



3

## RAMEN ラーメン

Just add ramen sauce and hot water to the noodles. Enjoy real Japanese style ramen.  
具材を用意して麺にタレとお湯を注げば簡単に本格ラーメンが食べられます

### Information

#### 1. SHOYU RAMEN 醤油ラーメン

\$6.00

We use soy sauce from Chiba Prefecture brewed in a soup, which was aged in a barrel. It is an instant ramen that enhances the fragrance of soy sauce.

木樽で熟成させた千葉県醸造の醤油をスープに使用。醤油の香りが引き立つ即席ラーメンです。

#### 2. MISO RAMEN 味噌ラーメン

\$6.00

We have been using miso from Ogawa-ya miso company since 1848. This thick and rich soup is often entangled with noodles.

嘉永元年(1848年)から続く小川屋味噌店の味噌をスープに使用。濃厚でコクのあるスープが麺とよく絡みます。

#### 3. TONKOTSU RAMEN 豚骨ラーメン

\$6.00

Tonkotsu ramen is an extremely thick soup, which is made by boiling pork bone at high temperatures to create a mildly spicy broth.

豚骨ラーメンは豚骨を高温で煮込んだ極めて濃厚なスープです。

# UDON

加えた後にお湯を切るだけ

Just add hot water and drain after a few minutes.

### Information

#### 1.UDON うどん \$10.00

Udon is a thick white noodle made of wheat flour. Because of its thickness udon noodles have a soft chewy texture. It can be served hot or cold in a soy-sauce based soup with toppings such as tempura, seaweed, eggs or scallions.

うどんは小麦粉で作られた白い麺です。また、太くて柔らかくコシがあるのが特徴です。冷やしても温めても食べることができ、めんじ醤油ベースのスープをかけててんぷらやわかめ、タマゴ、長ネギなどの様々な具材をトッピングして楽しめます。

加えた後にお湯を切るだけ

Just add hot water and drain after a few minutes.

### Information

#### 1.SOBA そば \$12.00

Soba is a brownish colored noodle made from buckwheat flour. Soba noodles are much thinner and stickier than udon noodles and possess a slightly bitter taste. Like udon noodles, soba can be served hot or cold, in a soy-sauce based soup with toppings such as tempura, seaweed, eggs or scallions.

そばはそば粉で作られた茶色の麺です。そばの麺はうどんよりも細く、少し苦みがあるのが特徴です。うどん同様に冷やしても温めても食べることができ、めんじ醤油ベースのスープをかけててんぷらやわかめ、タマゴ、長ネギなどの様々な具材をトッピングして楽しめます。

# SOBA



## KAINO TSUKUDANI 貝佃煮

Shell tsukudani is a luxurious side dish made by craftsmen who cook shellfish with soy sauce.

貝の佃煮は貝をやわらかく醤油で煮込んだ職人がつくる贅沢なおかずです

# KAI NO TSUKUDANI

### Information

- Shijimi Clams Tsukudani** しじみ佃煮 \$10.00  
Taste the flavor and umami of Shijimi, baby clams simmered in soy sauce.
- Asari Clams Tsukudani** あさり佃煮 \$10.00  
Feel the fresh smell of the ocean from Asari clams full of umami, simmered in soy sauce.
- Clams and Hijiki Tsukudani** ひじき佃煮 \$10.00  
Enjoy the flavorful, tender Hijiki seaweed, prepared with Asari clams, simmered in soy sauce.



1 2 3 4 5 6

- Clams with Garlic Tsukudani** にんにく佃煮 \$10.00  
Enjoy the tasty combination of umami, garlic and Asari clams, simmered in soy sauce.
- Clams and Kombu Tsukudani** あさり昆布佃煮 \$10.00  
Savor the rich umami, from seaweed and Asari clams, simmered in soy sauce.
- Yuzu Asari Clams Tsukudani** あさりゆず佃煮 \$10.00  
Taste the refreshing Yuzu flavored Asari clams, simmered in soy sauce.

## SEAWEED のり佃煮

Nori tsukudani is a traditional Japanese taste made by simmering fresh seaweed in soy sauce and seasoning.

のりの佃煮は新鮮なのを醤油と調味料で煮込んでつくる日本伝統の味です

# SEAWEED

### Information

- Seaweed** 房州のり佃煮 \$10.00  
Seaweed braised in soy sauce. Top the dinner table with the best traditional Japanese delicacy.
- Hijiki Seaweed** 房州のり佃煮 ひじき \$10.00  
Hijiki with seaweed braised in soy sauce. Enjoy the exceptional texture and flavor of traditionally prepared Hijiki seaweed.
- Nanohana Seaweed** 房州のり佃煮 菜の花 \$10.00  
Mustard flower with seaweed braised in soy sauce. Edo-style seaweed with field mustard from the south of Chiba.

- Wasabi Seaweed** のり佃煮 わさび \$10.00  
Wasabi with seaweed braised in soy sauce. Edo-style seaweed spread cooked with wasabi.
- Yuzu Seaweed** のり佃煮 ゆず \$10.00  
Yuzu with seaweed braised in soy sauce. Savor the rich flavor of Edo-style seaweed and a refreshing dash of Yuzu citrus.
- Spicy Green Pepper Miso** 千葉三味 \$9.00  
This package comes with three savory flavors of tsukudani including hijiki seaweed, field mustard and seaweed from Chiba prefecture.



1 2 3

## FISH TSUKUDANI 魚佃煮

These fish, boiled in soy sauce, have a tangy flavor. It is ready to eat from head to tail. Goes well with beer, wine or rice.

魚本来の風味を活かし柔らかく仕上げる為、一度焼いてから煮込みます。手づくりにこだわった職人の一品です。

### Information

- Pirikara Sanma** ビリ辛さんま \$10.00  
These pike, boiled in soy sauce, have a tangy flavor.
- Pirikara Saba** ビリ辛さば \$10.00  
These mackrel, boiled in soy sauce, have a tangy flavor.
- Pirikara Iwashi** ビリ辛いわし \$10.00  
These sardine, boiled in soy sauce, have a tangy flavor.



# FISH TSUKUDANI



# Enjoy Tsukudani

千葉醸造醤油9種佃煮

9 kinds of tsukudani 9 種佃煮

Tsukudani is a traditional Japanese food made from either seafood or vegetables simmered in soy sauce. Our tsukudani is made with authentic traditional soy sauce produced in Chiba, Japan. It pairs well with rice, salad and pasta.

## Information

- 1. Ami Ebi Tsukudani あみえび佃煮 \$12.00**  
Tiny shrimp tsukudani is traditional Japanese food simmered in Chiba's authentic soy sauce. It will really accent the flavor of yakisoba (fried noodles).  
いつもの焼そばにさらにアクセント
- 2. Shishamo Kikurage Tsukudani ししゃもきくらげ佃煮 \$12.00**  
Shishamo fish and Kikurage mushroom tsukudani is traditional Japanese food simmered in Chiba's authentic soy sauce. Adding this to your foods will give it a luxurious taste.  
お酒やビールの時間をもっと贅沢になる
- 3. Shiso Yuzu Wakame Tsukudani しそ・ゆず・若布・佃煮 \$12.00**  
Shiso, yuzu, seaweed tsukudani is traditional Japanese food simmered in Chiba's authentic soy sauce. Eating this with tofu makes for a traditional Japanese experience.  
お豆腐が料亭の味に
- 4. Shimeji Kikurage Tsukudani しめじ・きくらげ佃煮 \$12.00**  
Shimeji mushroom and Kikurage mushroom tsukudani is traditional Japanese food simmered in Chiba's authentic soy sauce. Tastes great with any pasta.  
どんなパスタにも合う
- 5. Shoga Chirimen Tsukudani 生姜ちりめん佃煮 \$12.00**  
Ginger and baby sardines tsukudani is traditional Japanese food simmered in Chiba's authentic soy sauce. Just sprinkle some in a savory rice porridge to make the taste come alive.  
お茶漬けに入れるとすごくおいしくなる
- 6. Shimeji Tsukudani しめじ佃煮 \$12.00**  
Shimeji mushroom tsukudani is traditional Japanese food simmered in Chiba's authentic soy sauce. When it is added to gratin, the taste becomes magically delicious.  
グラタンに入れると魔法にかかったようにおいしくなる
- 7. Kikurage きくらげ \$12.00**  
Kikurage mushroom tsukudani is traditional Japanese food simmered in Chiba's authentic soy sauce. Gives stir-fried vegetables a nice kick.  
のせるだけで野菜炒めがもっとおいしくなる
- 8. Asari clams 浅炊きあさり佃煮 \$12.00**  
Asari clams tsukudani is traditional Japanese food simmered in Chiba's authentic soy sauce. Mix it with rice and make Japanese rice balls.  
ごはんともぜておにぎりで食べるとおいしい
- 9. Boso Nori 房総のり \$12.00**  
Seaweed tsukudani is traditional Japanese food simmered in Chiba's authentic soy sauce. We recommend this seaweed as a topping for tofu and other soy products.  
納豆におすすめ



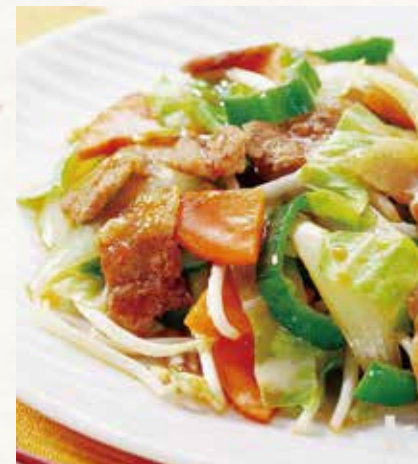
1



4



7



2



5



8



3



6



9





# TAKIKOMI GOHAN

## Takikomi Gohan

Japanese style pilaf mix

炊き込みご飯の素

There are various ways to use takikomi gohan such as cooking it with rice, eating it with snacks, adding it to salad, and more!

ご飯と一緒に炊く、ごはんに混ぜる、おさけのおつまみ、おやつで食べる、サラダにまぜる、色々な食べ方を楽しむことができます。



### Information

- |   |  |  |  |
|---|--|--|--|
| <p><b>1. Asari Clams</b> 汐吹あさり \$10.00</p> <p>Easy to make, salted baby clams cooked with rice. あさりに味付けがされているのでお米と一緒にたきこむだけでできあがりです。</p>            | <p><b>3. Hijiki Seaweed</b> まじっくひじき \$10.00</p> <p>Easy to make, salted hijiki seaweed with the aroma of umami cooked with rice. ひじきの香り、うまみがたっぷりつまった簡単にできるたきこみごはんの素です。</p> | <p><b>5. Hamaguri Clams</b> 祝はまぐり \$10.00</p> <p>Easy to make, salted hard clams cooked with rice. はまぐりに味付けがされているのでお米と一緒にたきこむだけでできあがりです。</p>                 | <p><b>7. Gagome Kelp</b> がごめ昆布 \$10.00</p> <p>Easy to make, salted kelp with the aroma of umami cooked with rice. 昆布の香り、うまみがたっぷりつまった簡単にできるたきこみごはんの素です。</p> |
| <p><b>2. Shijimi Clams</b> まろやかしじみ \$10.00</p> <p>Easy to make, salted little neck clams cooked with rice. しじみに味付けがされているのでお米と一緒にたきこむだけでできあがりです。</p> | <p><b>4. Takenoko Bamboo Shoots</b> お楽しみたけのこ \$10.00</p> <p>Easy to make, salted bamboo shoots cooked with rice. たけのこに味付けがされているのでお米と一緒にたきこむだけでできあがりです。</p>                 | <p><b>6. Konbu Seaweed</b> 万能こんぶ \$10.00</p> <p>Easy to make, salted kelp with the aroma of umami cooked with rice. 昆布の香り、うまみがたっぷりつまった簡単にできるたきこみごはんの素です。</p> |  |



# JAPANESE TORORO SOUP



## JAPANESE TORORO SOUP とろろスープ

Accent any meal with the refreshing taste of seaweed soup, just add hot water.  
お湯を注ぐだけで海藻スープができあがり、さっぱりとした味で食卓にアクセント

### Information

- Shijimi Clam Tororo Soup** しじみとろろスープ \$10.00  
Includes 3 kinds of seaweed (konbu, mekabu, wakame) and green onion. Delicious and easy.  
かごめ昆布・めかぶ・わかめ・ねぎ
- Japanese Style Soup with Tofu** 和風豆腐入海の香りスープ \$10.00  
Includes 4 kinds of seaweed (nori, konbu, mekabu, wakame), green onion and tofu. Delicious and easy.  
下豆腐・きざみ海苔・かごめ昆布・めかぶスライス・わかめ・ねぎ
- Japanese Tororo Soup** 和風とろろスープ \$10.00  
Includes 3 kinds of seaweed (konbu, mekabu, wakame) and green onion. Delicious and easy.  
かごめ昆布・めかぶ・わかめ・ねぎ
- Chinese Style Tororo Soup** 中華風とろろスープ \$10.00  
Taste the essence of China with seaweed, bamboo shoots, garlic, soybean sprouts and green onion. Delicious and easy.  
わかめ・メンマ・ニンニク・もやし・ねぎ
- Vermicell Tororo Soup** 春雨とろろスープ \$10.00  
Enjoy the taste of spring with vermicelli and two kinds of seaweed (wakame and mekabu). Delicious and easy.  
春雨・めかぶ・わかめ

# MISO SOUP



Sea Urchin  
Miso Soup mix



Baby Clam  
Miso Soup mix



Crab  
Miso Soup mix



Shrimp  
Miso Soup mix

## MISO SOUP みそ汁

Make an authentic tasting instant miso soup by just adding hot water.  
お湯を注ぐだけで簡単に本格みそ汁ができあがり

### Information

- Baby Clam Miso Soup mix** あさりのみそ汁の素 \$12.00
- Shrimp Miso Soup mix** えびのみそ汁の素 \$12.00
- Instant Crab Miso Soup mix** かにかのみそ汁の素 \$12.00
- Little neck clam Miso Soup mix** しじみのみそ汁の素 \$12.00
- Sea urchin Miso Soup mix** うにのみそ汁の素 \$12.00







# KINZANJI MISO



## KINZANJI MISO 金山寺みそ

Kinzanji Miso is the highest masterpiece series of Misoya company founded in the Edo era in the first year of Kaei. This miso is not used for miso soup but as a topping for all your culinary delights.

嘉永元年、江戸時代創業のみそ屋の最高傑作シリーズです。みそ汁用ではなく、おかずとして食べるみそです

### Information

- |  |   |
|--|---|
| 1. <b>Original</b> 金山寺みそ 甘口 \$8.00<br>For fresh and cooked vegetables, try original miso.<br>生野菜や温野菜で食べる甘口   | 4. <b>Eggplant and Ginger</b> 金山寺みそ なす生姜入 \$8.00<br>Eggplant and ginger are added to miso which complements white rice and ochazuke (Japanese rice porridge).<br>お茶漬けや白飯にあうなす生姜入り |
| 2. <b>Savory</b> 金山寺みそ 辛口 \$8.00<br>Add savory miso to grilled fish or grilled chicken.<br>焼き魚や焼き鳥のにせて食べる辛口  | 5. <b>Moromi Miso</b> もろみみそ \$8.00<br>Eat moromi miso with tofu and cheese.<br>豆腐やチーズと食べるもろみみそ  |
| 3. <b>Mixed Vegetables</b> 金山寺みそ 野菜いろいろ \$8.00<br>Try our miso in various kinds of pasta dishes as well as with soba and vegetables.<br>そばや野菜と食べるパスタいろいろ | 6. <b>Yuzu Miso</b> ゆずみそ \$8.00<br>Try yuzu miso on your crisp vegetables and konjac.<br>シャキシャキ野菜やこんにゃくと食べるゆずみそ   |



# EARTH MISO



## EARTH MISO 地味噌

This miso is a versatile side dish that goes well with rice, bread, and pasta. ごはんやパン、パスタにも合う万能のおかず味噌です

### Information

- |  |   |
|--|---|
| 1. <b>Grilled Scallion Miso</b> 千葉醸造みそ焼ねぎ \$10.00<br>Mixed soybean paste from Chiba prefecture with savory roasted scallions. We highly recommend it.<br>香ばしい焼きねぎに千葉県産の地味噌を混ぜ込みました。おすすめの一品です。              | 4. <b>Red pepper Miso</b> 千葉醸造みそ 赤唐辛子 \$10.00<br>Red pepper, ginger and Chiba's ground miso. For those who like spice in their miso.<br>赤唐辛子と千葉の味噌、さらに生姜を加えました。ダブルの力で体が熱くなる。                |
| 2. <b>Butterbur Sprout Miso</b> 千葉醸造みそふきのとう \$10.00<br>We use ground miso from Chiba to create a delicious bittersweet taste. Feel spring come alive in your mouth. 千葉県産味噌を使用したほろ苦さがきつとクセになる。春を感じてさらに美味しく。 | 5. <b>Spicy Green Pepper Miso</b> 千葉醸造みそ 青唐辛子 \$10.00<br>Mixed green peppers and Chiba's ground miso. For those who like spice in their miso.<br>青唐辛子と千葉の地味噌を混ぜ合わせました。ガツンとくる辛さで体の中から熱くなります。 |
| 3. <b>Japan's red snapper Miso</b> 房州産鯛みそ \$6.50<br>It is a sweet miso made with red snapper captured in the waters off Chiba prefecture.<br>千葉県近海で獲れた鯛の身を使ってつくりあげた甘口の鯛みそです。                               |   |





## KANBUTSU

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

**KANBUTSU 乾物**

Kanbutsu is sun-dried food. Its flavor fully enhances when roasting it. We recommend sardine, horse mackerel and file fish.

乾物は魚などの魚介類の身を天日干しさせた加工品です

### Information

1. OTSUMAMI MAGURO	おつまみまぐろ	\$10.00	8. YAKI IWASHI	焼きいわし	\$10.00
2. YAKI AJI	焼き鯰	\$10.00	9. YAKI EIHI	焼えいひれ	\$10.00
3. YAKI MAMAKARI	焼きまかり	\$10.00	10. TAINO SHOYUYAKI	鯛の醤油焼	\$10.00
4. KAWAHAGINO HAMAYAKI	かわはぎの浜焼き	\$10.00	11. YAKI AGO	焼きあご	\$10.00
5. ABURI IWASHI	炙りいわし	\$10.00	12. YAKI KODAI	焼小鯛	\$10.00
6. YAKI AGO	焼きあご	\$10.00	13. YAKI MEZASHI	焼めざし	\$10.00
7. SAKI IKA	さぎいか	\$10.00			

## SANPO KAMABOKO



### SANPOKAMABOKO 三宝蒲鉾

Kamaboko fishcake uses select ingredients such as abalone, horned turban, Ise shrimp which are eaten mainly after celebrating. We carry regular and olive oil flavor.

伊勢えび・あわび・さざえが上に乗った一口サイズのかまぼこです。通常の味とオリーブオイルで仕上げた2種類の味が楽しめます。

### Information

Sanpo kamaboko fishcakes 三宝蒲鉾	\$30.00
-------------------------------	---------

## SEAFOOD DUMPLING



### SEAFOOD DUMPLING 海鮮だんご

Seafood dumplings are flavored minced fish balls. 海鮮だんごはミンチした魚を球状に丸めたものです

### Information

1. Ika Menchi Dango	\$12.00
いかメンチ	
2. Ajinameroufu Dango(Minced horse mackerel and miso)	\$12.00
あじなめろう	
3. Iwashi Miso Dango(Sardines and miso)	\$12.00
いわし味噌	





# ZINORI

## Information

**ZINORI 地のり** \$10.00  
You can mix this with miso soup, ochazuke (Japanese rice porridge), or any dish you want to add extra flavor too.  
おみそ汁・お茶漬け・まぜごはん、万能に使えます。



# SEAWEED SNACK



## Information

**SEAWEED SNACK 海苔おやつ** \$10.00  
Enjoy the flavorful adult snack of baked seaweed with a savory taste and crispy texture.  
風味豊かな焼のりとサクサクとしたスナックの食感を楽しむ大人の為のおやつができました。



# JAPANESE SEAWEED HIJIKI

## Information

**Japanese Seaweed HIJIKI 房州ひじき** \$10.00  
Braised hijiki, fresh from the ocean. Taste the original umami and smell the aroma of tender and thick Hijiki.  
とれたての生ひじきを浜から収穫してそのまま蒸煮しました。  
太くて柔らかいので本来の旨味と香りが活きています。



# BITE SIZE JELLY



## BITE SIZE JELL ーロゼリーー

A delicious snack made from seaweed.  
海藻から作られたおいしいお菓子です

## Information

1. Amazake	海藻寒天ゼリー甘酒味	\$10.00
2. Yuzu	海藻寒天ゼリーゆず味	\$10.00
3. Sour plum& konbu	海藻寒天ゼリー梅こんぶ味	\$10.00
4. Honey & lemon	海藻寒天ゼリー蜂蜜レモン味	\$10.00
5. Sweet black bean	海藻寒天ゼリー黒豆味	\$10.00