

Special Hassun 八寸 takeout \$143 for 2 people

Japanese Blue fin tuna

Duck, Foie gras sauce

Lobster, Tomato bisque sauce

Beef steak, Onion soy sauce

Kinmedai snapper , Sesame tofu

rice

consuming raw or undercooked foods may increase your risk of food borne illness

Instagram @nanzangirogiroofficial

reservation call 808-524-0141, text 808-782-0142, nanzangirogiro@gmail.com

Please check nanzangirogiro.com

Open : Thu – Mon. 5:30 pm~ Close : Tue,Wed

先付 コナカンパチ、ほうれん草、しめじ、カボチャソース、土佐酢ジュレ
 Starter kona kanpachi, spinach, shimeji, kabocha sauce, vinegar jelly

椀 金目鯛、胡麻豆腐、吸地、ライム、さくら大根、椎茸
 Broth. Kinmedai snapper, sesame tofu, broth, lime, Sakura daikon radish, shiitake

向付 黒むつ、クレソン卵豆腐、キャベツすり流し、切干大根、山葵
 Mukozuke Kuromutsu, watercress egg tofu, cabbage sauce,, cook dry radish kiriboshi, wasabi

おしのぎ 桜鱈、胡麻酢、素麺、ズッキーニ、旨出汁、大葉
 Oshinogi. Sakura trout, sesame sauce, somen noodle, zucchini, umadashi, shiso

くずし 牛、ロブスター、ビスクご飯、銀あん、かんぴょう、サンフラワーと紫大根スプラウト
 Main. Beef, lobster, lobster bisque rice, kanpyou, ankake soup, sunflower purple radish sprout

食事 鴨、湯葉とハートオブパームご飯
 Rice duck, yuba and heart of palms rice
 止椀 赤出汁、おあげさん、水菜
 Soup. Red miso soup, fried tofu, mizuna
 香の物 白菜、胡瓜糠漬け、梅肉
 Pickles. Hakusai cabbage, cucumber nukazuke, ume puree

A la carte menu

進肴 キャビア、本鮓、雲丹、山葵、アスパラガス
 1st of 9 Caviar, blue fin tuna, uni, wasabi soy sauce, asparagus \$32

強肴 フォアグラ茶碗蒸し、宮崎牛
 2nd of 9. Foie gras puree steamed egg custard, Miyazaki wagyu. \$38

甘味 ハウピア、チョコレートムース、パイナップル、グラノーラ、苺ジェル
 Dessert Haupia, chocolate mousse, caramelized pineapple, almond crunch with a strawberry gel
 京都抹茶 Kyoto matcha green tea \$15

consuming raw or undercooked foods may increase your risk of food borne illness

Instagram nanzangirogiroofficial Web nanzangirogiro.com

Reservation call 808-524-0141, text 808-782-0142, Email nanzangirogiro@gmail.com

2 0 2 4 弥生献立 March menu 9 course \$168

先付 コナカンパチ、ほうれん草、しめじ、カボチャソース、土佐酢ジュレ
Starter kona kanpachi, spinach, shimeji, kabocha sauce, vinegar jelly

椀 金目鯛、胡麻豆腐、吸地、ライム、さくら大根、椎茸
Broth. Kinmedai snapper, sesame tofu, broth, lime, Sakura daikon radish shiitake

向付 黒むつ、クレソン卵豆腐、キャベツすり流し、切干大根、山葵
Mukozuke Kuromutsu, watercress egg tofu, cabbage sauce,, cook dry radish kiriboshi, wasabi

おしのぎ 桜鱈、胡麻酢、素麺、ズッキーニ、旨出汁、豆苗、大葉
Oshinogi. Sakura trout, sesame sauce, somen noodle, zucchini, umadashi, pea shoot drill, shiso

くずし 牛、ロブスター、ビスクご飯、銀あん、かんぴょう、サンフラワーと紫大根スプラウト
Main. Beef, lobster, lobster bisque rice, kanpyou, ankake soup, sunflower purple radish sprout

進肴 キャビア、本鮓、雲丹、山葵、アスパラガス
1st of 9 Caviar, Otoro, uni, wasabi soy sauce, asparagus

強肴 フォアグラ茶碗蒸し、宮崎牛
2nd of 9. Foie gras puree steamed egg custard, Miyazaki wagyu

食事 鴨、湯葉とハートオブパームご飯
Rice duck, yuba and heart of palms rice
止椀 赤出汁、おあげさん、水菜
Soup. Red miso soup, fried tofu, mizuna
香の物 白菜、胡瓜糠漬け、梅肉
Pickles. Hakusai cabbage, cucumber nukazuke, ume puree

甘味 ハウピア、チョコレートムース、パイナップル、グラノーラ、苺ジェル
Dessert Haupia, chocolate mousse, caramelized pineapple, almond crunch with a strawberry gel
京都抹茶 Kyoto matcha green tea

consuming raw or undercooked foods may increase your risk of food borne illness

Instagram nanzangirogiroofficial Web nanzangirogiro.com

Reservation call 808-524-0141, text 808-782-0142, Email nanzangirogiro@gmail.com