



Izakaya kaz

Welcome to Izakaya Kaz

*Japanese Izakaya is a style of dining where you take the time to enjoy many dishes to share with others whilst drinking sake, beer, etc.*

**Minimum one drink per guest is required.**

**1名様につきワンドリンクをお願いしております。**

# Kaz's Signature Japanese Nabe Hot Pot –minimum 2 persons

## **Japanese beef sukiyaki 国産牛すき焼き**

*Japanese beef sukiyaki, vegetables and tofu*

**3,500 per person**

## **Japanese beef shabu shabu 国産牛しゃぶしゃぶ**

*Japanese beef shabu shabu and vegetables*

**3,500 per person**

## **kaisen nabe hot pot 特選 海鮮鍋**

*premium seafood hot pot, vegetables and tofu*

**3,500 per person**

## **tsuika yasai 追加の野菜**

*additional vegetables*

**1,000**

## **tsuika gyuniu 追加の牛肉**

*additional beef*

**2,500**

## **tsuika men 追加のうどん or たまご麺**

*additional udon noodles or egg noodles*

**500**

## **tsuika tamago 追加の生たまご**

*additional raw egg*

**100**

## **raisu ichininmae 単品ライス一人前**

*rice serving*

**300**



## Small Dishes

**edamame** 枝豆

*edamame*

**500**

**mushidori salad goma dressing** 蒸し鶏のサラダ ごまドレッシング

*shredded chicken salad with spicy sesame sauce*

**900**

**ebi to saamon to avocado salada** 海老とサーモンとアボカドサラダ

*shrimp, salmon and avocado salad with kaz special dressing*

**1,500**

**hourensou gomaae** ほうれん草の胡麻和え

*spinach with sesame dressing*

**700**

**green salada** グリーンサラダ

*green salad, apple vinegar dressing*

**800**

**daikon salada** 大根サラダ (ポン酢 又は 胡麻ドレッシング)

*daikon radish salad, ponzu citrus dressing or sesame dressing*

**800**

## Soup

**tofu to negi no misosiru** とうふ・ネギのお味噌汁

*tofu and green onions miso soup*

**400**

**niku nikomi udon** 肉煮込みうどん

*stewed udon noodles with pork and vegetables*

**800**



**hakuba shikaniku akawain tomato ni** 白馬産鹿肉の赤ワイン・トマト煮

*slow cooked Hakuba venison with red wine and tomatoes*

**3,000**



Izakaya kaz

# Tempura and Fried Dishes

**age dashi tofu** 揚げ出し豆腐  
*deep fried tofu with sweet soy sauce – 3 pieces*  
**600**

**tori no karaage** 鶏のからあげ  
*deep fried chicken – 5 pieces*  
**700**

**ebi harumaki** 海老春巻き  
*deep fried shrimp spring rolls – 6 pieces*  
**800**

**tako no karaage** タコのからあげ  
*fried octopus tentacle*  
**700**

**watarigani no karaage** 渡り蟹ソフトシェルクラブの唐揚げ  
*deep fried japanese soft shell crab*  
**2p 1,500 3p 2,100**

**kaki fri** 牡蠣フライ タルタルソース  
*deep fried oysters, original tar tar sauce*  
**4p 1,000**

**tonkatsu** とんかつ  
*deep fried pork cutlets with thickened Worcestershire sauce*  
**900**

**tempura mori awase** 天ぷら盛り合わせ  
*chef's assorted tempura of the day*  
**1,800**

**yasai no tempura** 野菜の天ぷら  
*assorted vegetable tempura*  
**1,300**

**ebi no tempura** 海老の天ぷら5本  
*shrimp tempura – 5 pieces*  
**1,500**

**raisu ichininmae** 単品ライス一人前  
*rice serving*  
**300**



# Sushi and Sashimi

**nigiri moriwase** にぎり盛り合わせ (8巻)  
*chef's selection of kaz signature nigiri, 8 pieces*  
**2,200**

**nigiri moriwase** にぎり盛り合わせ (5巻)  
*chef's selection of kaz signature nigiri, 5 pieces*  
**1,500**

**carifornia roll** カリフォルニアロール  
*california roll*  
**1,200**

**spaida roll** スパイダーロール  
*spider roll*  
**1,200**

**namida roll** なみだロール  
*wasabi roll*  
**500**

**sashimi goten mori** 刺身五点盛り  
*daily selection of sashimi – 15 pieces*  
**2,400**

**sashimi santen mori** 刺身三点盛り  
*daily selection of sashimi – 9 pieces*  
**1,600**

**kuro maguro sashimi** クロマグロの刺身  
*bluefin tuna sashimi – 5 pieces*  
**900**

**noruwei salmon sashimi** サーモンの刺身  
*Norwegian salmon sashimi – 5 pieces*  
**800**

**buri sashimi** ブリの刺身  
*yellow tail sashimi – 5 pieces*  
**900**

**tai sashimi** 真鯛の刺身  
*red snapper sashimi – 5 pieces*  
**900**



# Teppan-yaki and Robata Grill

**japanese premium fillet steak** 白樺若牛フィレステーキ 150g

*japanese wagyu-angus cross beef, served with steamed broccoli, carrots and lotus roots*  
**5,500**

**buri no teriyaki** ブリの照り焼き

*grilled yellow tail with teriyaki sauce*  
**1200**

**saamon no teriyaki** サーモンの照り焼き

*grilled salmon with teriyaki sauce*  
**1200**

**hotate butter shoyu** 帆立バター醤油

*scallop stir-fried with butter and soy sauce – 3 pieces*  
**1500**

**teriyaki chicken** 照り焼きチキン

*grilled chicken with teriyaki sauce*  
**700**

**shio yakisoba** 塩焼きそば

*kaz original stir-fried noodle with pork and vegetables, salt sauce*  
**800**

**osaka okonomiyaki** 大阪お好み焼き

*japanese traditional pizza with pork, mayonnaise and thickened worcestershire sauce*  
**800**

**raisu ichininmae** 単品ライス一人前

*rice serving*  
**300**

## Desserts

**appru pai** アップルパイ バニラ

アイスクリーム添え  
*apple pie and vanilla ice cream*  
**1,300**

**waffuru aisu cream** ワッフルのブルーベリーソース アイスクリーム添え

*waffle with ice cream and blueberry sauce*  
**1,000**

**vanilla aisu cream** バニラアイス

*vanilla ice cream*  
**500**



# Drink Menu

## REGIONAL SAKE 日本酒

### Sparkling Sake –for an aperitif...

**Chikuma Nishiki “Riz Vin” 千曲錦 リ・ヴァン 1500**

### Regional Sake Tasting Set (80ml each) 1,500

Hakuba Nishiki Kirari Jumai 白馬錦 きらり特別純米酒

Kizan Junmai Gijyo 帰山 純米吟醸 生酒

Daisekkei Kurazake 大雪溪 蔵酒 原酒

180ml / 300ml

Hot Sake 大雪溪 熱燗 600 / 1000

Daisekkei Kuradashi -Dry 大雪溪 蔵出し 600 / 1000

Daisekkei Kurazake (Undiluted) -Dry 大雪溪 蔵酒 原酒 800 /1400

Hakuba Nishiki Kirari Jumai -Sweet 白馬錦 きらり特別純米酒 900 /1600

Kizan Junmai Gijyo (Unpasteurized) -Fruity 帰山 純米吟醸 生酒 900 / 1600

## JAPANESE SAKE LIQUEUR (on rocks or with soda) 和リキュール

Plum 梅酒 600

Yuzu Japanese Citrus ゆず 600

Peach 桃 600

Japanese Mandarin Orange みかん 600

## BEER ビール

Kirin Ichiban on Tap キリン一番搾り生 600

Hakuba Pale Ale (Bottle) 白馬パールエール(ボトル) 800

Ninja Beer (Bottle) ニンジャビール 600

## SOFT DRINK ソフトドリンク

Coke, Ginger Ale, Blood Orange, Grapefruits, Oolong Tea 500

Pineapple, Cranberry 500

Japanese Tea 400

Non Alcoholic Beer 500

**Minimum one drink per guest is required.**  
**1名様につきワンドリンクをお願いしております。**