Vegan-Friendly Policy

【1】Our restaurant has not been certified by a third-party vegan certification organization.
当店は第三者機関によるヴィーガン認証は受けておりません。

【2】We do not use any animal-derived ingredients, including meat, seafood, eggs, dairy products, honey, or animal-based seasonings, broths, or processed products.
肉類・魚介類・卵・乳製品・はちみつ、及び動物性由来の調味料・出汁・加工品といった、動物性の食材は使用しておりません。

【3】Please note that our dishes are prepared in the same kitchen and with the same cooking equipment used for general food preparation. Therefore, we cannot guarantee the complete absence of cross-contamination with animal-derived ingredients.
一般調理と同じ厨房・調理器具を使用しておりますので、完全に動物性原料の混入がないことを保証するものではございません。

【4】We use separate fryers for regular dishes and for vegan dishes.
フライヤーは、一般料理用とヴィーガン対応料理用に分けて使用しております。

産地直送　お魚とお野菜
おもてなしDining　UMI-BATAKE

海畑

Spciality Vegan Course Menu

UMIBATAKE's Must-Try Traditional Japanese Course

A. Seasonal Vegetable Sushi
季節野菜のお寿司

Sushi(7 Pieces of Nigiri Sushi, 2 Pieces of Gunkan Sushi, 1 Hosomaki Roll)
Kenchin Vegetable Soup, Small Side Dish, Agedashi Tofu,
Yakitori-style Konnyaku Skewer, Kabayaki-style Grilled Eggplant,
Matcha Ice Cream

寿司下駄（握り７貫、軍艦２貫、細巻１本）、けんちん汁、小鉢、
揚げ出し豆腐、焼き鳥風こんにゃく串、蒲焼き風なす焼き、抹茶アイス

¥7900

B. Seasonal Vegetable Shabu-Shabu
だし香る、季節野菜しゃぶしゃぶ

Seasonal Vegetable Shabu-shabu in Savory Dashi Broth,
2 Rice Balls (Takana Pickles / Sweet & Spicy Mushroom Miso),
Kenchin Vegetable Soup, Small Side Dish, Agedashi Tofu,
Yakitori-style Konnyaku Skewer, Kabayaki-style Grilled Eggplant,
Matcha Ice Cream

季節野菜のしゃぶしゃぶ 、おにぎり２個（高菜漬け、きのこの甘辛みそ炒め）、
けんちん汁、小鉢、揚げ出し豆腐、焼き鳥風こんにゃく串、
蒲焼き風なす焼き、抹茶アイス

¥6500

C. Nagashi Somen (Flowing Somen Noodles)
流しそうめん

Nagashi Somen (Flowing Somen Noodles),
2 Rice Balls (Takana Pickles / Sweet & Spicy Mushroom Miso),
Seasonal Vegetable Tempura Assortment, Small Side Dish,
Agedashi Tofu, Yakitori-style Konnyaku Skewer, Matcha Ice Cream

流しそうめん、おにぎり２個（高菜漬け、きのこの甘辛みそ炒め）、
季節野菜天ぷら盛り、小鉢、香の物、焼き鳥風こんにゃく串、抹茶アイス

¥6500

※Each course includes one drink.Please choose one drink of your choice from the list below.
各コースドリンクが１杯セットとなります。下記よりお好きなドリンクをお選びください。

One Drink Included!

Soft Drink

Oolong Tea (Ice / Hot) ウーロン茶	Orange Juice オレンジジュース	Ginger Ale ジンジャーエール
Green Tea (Ice / Hot) 緑茶	Grapefruit Juice グレープフルーツジュース	Calpis カルピス
Jasmine Tea (Ice / Hot) ジャスミン茶	Cola コーラ	

Alcohol Drink

Draft Beer 生ビール	Lemon Sour レモンサワー
Chef s Choice Japanese Sake お任せ日本酒	Oolong Tea Shochu ウーロンハイ
Kaku Highball 角ハイボール	Green Tea Shochu 緑茶ハイ

D. Seasonal Vegetable Tempura Rice Box
季節野菜の天ぷら重

Seasonal Vegetable Tempura Rice Box, Kenchin Vegetable Soup,
Small Side Dish, Agedashi Tofu, Yakitori-style Konnyaku Skewer,
Kabayaki-style Grilled Eggplant, Matcha Ice Cream

季節野菜の天ぷら重、けんちん汁、小鉢、揚げ出し豆腐、
焼き鳥風こんにゃく串、蒲焼き風なす焼き、抹茶アイス

¥5900

E. Nabeyaki Udon(Hot Pot Udon)
鍋焼きうどん

Nabeyaki Udon(Hot Pot Udon), Seasonal Vegetable Tempura Assortment,
Small Side Dish, Agedashi Tofu, Yakitori-style Konnyaku Skewer,
Kabayaki-style Grilled Eggplant, Matcha Ice Cream

鍋焼きうどん、季節野菜の天ぷら盛り、小鉢、揚げ出し豆腐、
焼き鳥風こんにゃく串、蒲焼き風なす焼き、抹茶アイス

¥5600

F. Ramen (Tonkotsu / Shoyu / Tantanmen)
ラーメン（とんこつ・醤油・担々麺）

Ramen (Tonkotsu / Shoyu / Tantanmen),
Small Side Dish, Agedashi Tofu, Yakitori-style Konnyaku Skewer,
Kabayaki-style Grilled Eggplant, Matcha Ice Cream

ラーメン（とんこつ、醤油 , 担々麺）、小鉢、揚げ出し豆腐、
焼き鳥風こんにゃく串、蒲焼き風なす焼き、抹茶アイス

¥4800

G. Osaka-Style Takoyaki
大阪たこ焼き

Osaka-Style Takoyaki, 2 Rice Balls (Takana Pickles / Sweet & Spicy Mushroom Miso),
Kenchin Vegetable Soup, Small Side Dish, Agedashi Tofu,
Yakitori-style Konnyaku Skewer, Kabayaki-style Grilled Eggplant,
Matcha Ice Cream

たこ焼き、おにぎり２個（高菜漬け、きのこの甘辛みそ炒め）、けんちん汁、
小鉢、揚げ出し豆腐、焼き鳥風こんにゃく串、蒲焼き風なす焼き、抹茶アイス

¥4800

※Please make a reservation for course meals at least one day in advance.
コース料理は前日までにご予約ください。

A La Carte Vegan Menu

Quick Bites
クイック

1. Pickled Cucumber ¥480
   胡瓜の一本漬け
2. Chilled Tomato ¥540
   冷やしトマト
3. Mozuku Seaweed in Vinegar (Ginger Flavor) ¥680
   もずく酢（生姜風味）
4. Smashed Cucumber with Sesame & Salt ¥640
   叩き胡瓜の胡麻塩和え
5. Assorted Nukazuke Pickles ¥740
   ぬか漬けの盛合せ
6. Freshly Boiled Edamame with Stem ¥700
   茹でたて枝付き枝豆
7. Rich Tofu Skin Sashimi (Yuba) ¥1980
   濃厚！ゆば刺し

Charcoal-Grilled Dishes
炭火串焼き

8. Ginkgo Nut Skewer ¥340
   銀杏串
9. Shiitake Mushroom Skewer ¥340
   椎茸串
10. King Oyster Mushroom Skewer ¥340
    えりんぎ串
11. Long Green Onion Skewers ¥340
    長ねぎ串
12. Shishito Pepper Skewer ¥340
    ししとう串

Fried Dishes
揚げ物

13. Crispy-Fried Yam ¥840
    長芋のカリカリ揚げ
14. Deep-Fried Tofu ¥840
    揚げ出しどうふ
15. Homemade French Fries ¥720
    自家製ポテトフライ
16. Deep-fried Taro & Eggplant with Grated Yam ¥820
    里芋とナスの揚げ出し　とろろかけ
17. Assorted Tempura of Seasonal Vegetables ¥1350
    旬野菜の天ぷら盛合わせ

Meals
お食事

18. Onigiri (Plum) ¥480
    おにぎり（梅）
19. Ochazuke (Plum) ¥860
    お茶漬け（梅）