

## お飲み物

### 日本酒

	グラス (6cl)
黒牛 純米酒 和歌山 (グラス/300ml)	Kuroushi 65/285 kr
かほり 純米吟醸 和歌	Kahori 70 kr
おり酒 にごり酒 和歌山	Ori Sake 70 kr
純真無垢 純米大吟醸 和歌山	Jun shin muku 80 kr
古酒 菊盛 あかむらさき	Akamurasaki 70 kr
杉 樽酒の瓶詰め 和歌山	Sugi 80 kr
八海山 本醸造 新潟	Hakkaisan 70 kr
鳳麟 超特選 純米大吟醸 伏見 (グラス/300ml)	Horin 80/365 kr
出羽鶴 環 秋田 有機米使用 純米吟醸	Tamaki 85 kr
大関 熱燗 カリフォルニア産 1合/2合	Ozeki 140/190 kr
紀州梅物語 梅酒	Ume Shu 75 kr
華鳩オーク 貴醸酒 七年熟成大古酒 甘口 広島	Hano Hato Oak 80 kr

### 泡盛

	グラス (6cl)
古酒 久米仙 (43%)	Koshu Kumesen 180 kr
仙華 (30%)	Senka 138 kr

### 焼酎

	グラス (6cl)
一刻者 本格芋焼酎 鹿児島 (25%)	Ikumono 114 kr
雲海 そば焼酎 宮崎 (25%)	Unkai
二階堂 むぎ焼酎 大分 (25%)	Nikaido
白岳 しろ 米焼酎 熊本 (25%)	Shiro
いいちこ むぎ焼酎 大分 (20%)	Ichiko
さつま白波 さつま芋焼酎 鹿児島 (25%)	Shiranami
胡麻祥酎 紅乙女 胡麻 20%以上 福岡県 (25%)	Beni-Otome
神の河 麦焼酎 (25%)	Kannoko

### スナップス

	グラス (6cl)
アブソルート・ウォッカ	Absolut vodka 108 kr
アブソルート・レモン	Absolut citron
スコーネ	Skåne
アールボーリス・ユビレウム	Aalborgs Jubileum
ロイテンス・ユビレウム	Löjtens Jubileum
OP アンダーソン	OP Anderson

### コーヒー/お茶

煎茶	Sen-cha 28 kr
紅茶	Te 28 kr
コーヒー	Kaffe 28 kr
シングルエスプレッソ	Enkel espresso 28 kr
ダブルエスプレッソ	Dubbel espresso 32 kr
カフェオーレ	Café au lait 32 kr
カプチーノ	Cappuccino 32 kr

### その他の飲み物

キリン一番絞り (生) 330 ml/500 ml	Kirin på fat 39/49 kr
カールスバーグ・ホフ (瓶) 330 ml	Carlsberg 42 kr
アサヒスーパードライ (瓶) 330 ml	Asahi 45 kr
常陸野ジンジャーエール (瓶) 330 ml	Ginger Beer 62 kr
シードル 330 ml	La cidré 54 kr
ジュース 330 ml	Läsk/Juice 28 kr
ミネラルウォーター 500/750 ml	Mineralvatten 28/48 kr

以下の飲み物は店員にお申し付けください

シャンパン  
赤・白・ロゼワイン  
カクテル  
ウィスキー  
コニャック  
カルバドス  
リキュール

## 日本語メニュー



### 日本料理 清香園

Tegelbacken 2  
111 52 Stockholm  
Tel: +46 (0)8-100310  
Fax: +46 (0)8-206185  
www.seikoen.se

営業時間:

月~金曜日 ランチ 11~14時 デイナー 17~23時  
土曜日 デイナー 17~23時



# SEIKOEN

## シェフのおすすめ

5品のコース 520kr      ドリンクセット 280 kr

生牡蠣
和え物セット
天ぷら
焼肉
デザート

7品のコース 740kr      ドリンクセット 380 kr

生牡蠣
ロブスターのクリームスープ
ハマチの柚子ドレッシング和え
銀鱈の西京焼き
天ぷら
寿司
デザート

和え物      各 30 kr

和え物セット      4品で 95 kr

ヌタ	Nuta	イカソーメン	Squid
カニゆずポン	kingkrabba	ほうれん草の胡麻和え	Spenat
ゴマ昆布	Sjögräs	きんぴらゴボウ	Svartrot
トマトとマンゴーのコリアンダー和え			Tomat

### 冷たい前菜

生牡蠣	Ostron	145 kr
刺身・小	Sashimi	180 kr
ニュー・スタイル刺身(熱油がけ)	NS Sashimi	110 kr
ハマチの柚子ドレッシング和え	Yellowtail	125 kr
マグロのタルタル・ウズラの卵添え	Tonfisk Tartar	90 kr
アン肝	Marulkslever	90 kr
マグロのタタキ	Tonfisk tataki	85 kr
天ざるそば	Soba-nudlar	145 kr

### 温かい前菜

ロブスターのクリームスープ	Hummersoppa	110 kr
自家製海老シュウマイ	Räkdumplings	85 kr
焼き帆立貝	Pilgrimsmussla	85 kr
魚介類のマンゴー和え	Snabbfrästa skaldjur	145 kr

### 揚げ物

揚げ餃子	Gyoza	75 kr
天ぷら盛り合わせ・小	Tempura	125 kr
ギンダラのから揚げ・辛子酢味噌	Svartorsk	90 kr
揚げだし豆腐	Friterad tofu	60 kr

### その他

味噌汁	Misosoppa	40 kr
お新香	Oshinko	40 kr
冷奴	Tofu	45 kr
キムチ	Kimuchi	40 kr

### メインディッシュ

天ぷら盛り合わせ・大	Tempura	195 kr
海老とスズキの天ぷら・ピリ辛チリソース	Tempura Jalapeno	195 kr
ギンダラの西京焼き	Gindara	250 kr
焼肉	Yakiniku	240 kr

### 寿司

のり巻き 5貫	Norimaki	95 kr
ウナギとトビッコ	Ål/ Tobikorom	
鮭とクリームチーズ	Lax/Philadelpiaost	
スパイシーツナロール	Spicy Tuna	
カリフォルニアロール	Kalifornia	
天ぷらロール	Tempura	
牛肉の炙り焼き	Flamberad entrecote	
ベジタリアンロール	Vegetarisk	

### 手巻き

ウナギ	Ål	40 kr
鮭とアボカド	Lax/ avocado	
マグロ	Tonfisk	
カリフォルニア手巻き	Kalifornia	
海老	Räka	
ベジタリアン	Vegetarisk	

### にぎり

にぎりコンビ 3貫 (鮭、エビ、マグロ)      Nigiri kombi      75kr

### おこのみ 1貫

マグロ	maguro	30 kr	タコ	Tako	28 kr
イクラ	Ikura	30 kr	ハマチ	Hamachi	30 kr
ウナギ	Unagi	30 kr	トビッコ	Tobikko	30 kr
イナダ	Inada	30 kr	アナゴ	Anago	30 kr
ハタ	Hata	28 kr	カジキ	Kajiki	30 kr
エビ	Ebi	30 kr	サケ	Shake	24 kr
甘エビ	Amaebi	30 kr	イカ	Ika	28 kr
サケのヅケ	Zuke	24 kr	ホタテ	Hotate	24 kr
(焙った皮付き)					
タイ	Tai	21 kr	ホッキ貝	Hokkigai	24 kr

### 盛り合わせ

11貫セット	にぎり8貫、のり巻き2貫、手巻き1貫	195 kr
13貫セット	にぎり10貫、のり巻き 2貫、手巻き1貫	225 kr
にぎり12貫セット	Nigiri sp	250 kr
刺身・大	Sashimi	270 kr

お寿司おすすめセット (2人前)      600 kr

にぎり 12貫セット	Nigiri sp
のり巻き 2本	2 Inside Out
手巻き 4貫	4 Temaki

### デザート

アイスクリーム (抹茶、バニラ、コーヒー)	Glass	45 kr
シャーベット (日替わり)	Sorbet	45 kr
イチゴのマスカルポーネ	Jordgubbar	80 kr
チョコレートムース	Chokladmousse	85 kr
トロピカルフルーツのココナツソース	Tropisk fruktsallad	95 kr
チョコレートのトリュフ	Tryffel	30 kr
クリームブリュレ	Crème Brûlée	85 kr

デザートセット      Dessertpaket      99 kr

トリュフ + グローステッツモノポレ 4cl + コーヒー