

## お飲み物

### ビール、シードル

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
常陸野ホワイトエール (瓶) 330 ml	Ginger Beer	72 kr
常陸野ジンジャーエール (瓶) 330 ml	Ginger Beer	72 kr
シードル 330 ml	La cidré	54 kr

### 日本酒

グラス (6cl) / 瓶

黒牛 純米酒 和歌山 (グラス/300ml)	Kuroushi	65/345 kr
鳳麟 超特選 純米大吟醸 伏見 (300ml)	Horin	365 kr
小左衛門「特別純米美山錦」 (300ml)	Miyamanishiki	395 kr
菊盛特別本醸造ツイスト (180ml 熱燗)	Tokubetsu Honjozo	225 kr
大関 熱燗 カリフォルニア産 1合/2合	Ozeki warmth	140/190 kr

小左衛門「三年熟成」	Kozaemon 3 Y.O	80 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	80 kr
杉 樽酒の瓶詰め 和歌山	Sugi	70 kr
八海山 本醸造 新潟	Hakkaisan	70 kr
出羽鶴 環 秋田 有機米使用 純米吟醸	Tamaki	85 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
小左衛門「純米カボス」 (8c)	Kabosu	85 kr

### 泡盛

グラス (6cl)

仙華 (30%)	Senka	138 kr
----------	-------	--------

### 焼酎

グラス (6cl) 114 kr

雲海 むぎ焼酎 宮崎 (25%)	Unkai	
白岳 しろ 米焼酎 熊本 (25%)	Shiro	
いいちこ むぎ焼酎 大分 (20%)	Iichiko	
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	

### その他の飲み物

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
ジュース 330 ml	Läsk/Juice	29 kr
ミネラルウォーター 500/750 ml	Mineralvatten	28/48 kr
ラムネ	Ramune	35 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	ウイスキー
コニャック	カルパドス
リキュール	



## 日本料理 清香園

ストックホルム最古の日本料理レストランです。

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 520 kr

ドリンクセット 280 kr

生牡蠣	Ostron
和え物セット	Aemono
天ぷら	Tempura
焼肉	Yakiniku
デザート	Dessert

7品のコース 740 kr

ドリンクセット 380 kr

生牡蠣	Ostron
焼き帆立貝	Grillad pilgrimsmussla
トロのタルタル	Torotartar
銀鱈の西京焼き	Gindara
天ぷら	Tempura
寿司	Sushi
デザート	Dessert

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
きんぴらゴボウ	Svartrot	ほうれん草の胡麻和え	Spenat
ゴマ昆布	Sjögrens	胡瓜とわかめの酢の物	Inlagd gurka
トマトとマンゴーのチリソース	Tomat &- mango-chili		

## 冷たい前菜

生牡蠣 Ostron	3個 90 kr / 6個 175 kr
刺身・小	Sashimi 180 kr
シーフードマリネ・ペルー風	Ceviche 115 kr
カリフォルニア・カクテル (カニとアボカドの黄身酢あえ)	California cocktail 99 kr
牛ヒレ肉のタルタル・ウズラの卵添え	Oxfile tartar 125 kr
トロのタルタル・ウズラの卵添え	Toro tartar 125 kr
マグロのタタキ	Tonfisk tataki 120 kr
牛ヒレ肉のタタキ	Oxfile tataki 120 kr
天ぷら蕎麦	Soba 129 kr

## 温かい前菜

焼きアスパラガス・カリフラワーピューレ添え	109 kr
Sparris med blomkålspuré	
自家製海老シュウマイ	Räkdumplings 99 kr
焼き帆立貝	Pilgrimsmussla 119 kr
揚げ餃子	Gyoza 89 kr
天ぷら盛り合わせ・小	Tempura 125 kr
ソフトシェルクラブ・マンゴーチリソース	Soft shellcrub 115 kr
鶏肉とヤギのチーズの春巻き	Vårulle 109 kr

## その他

味噌汁	Misosoppa 40 kr
お新香	Oshinko 40 kr
枝豆	Edamame 45 kr
キムチ	Kimuchi 40 kr
揚げだし豆腐	Friterad tofu 60 kr
冷奴	Tofu 45 kr
サツマイモのポンフリ	Friterad sötpotatis 60 kr

## メインディッシュ

天ぷら盛り合わせ・大	Tempura 210 kr
海老とスズキの天ぷら・ピリ辛チリソース	Tempura Jalapeno 210 kr
ギンダラの西京焼き	Gindara 255 kr
鶏肉(オーガニック)の照り焼き	Kyckling teriyaki 240 kr
ラム肉の味噌焼き	Lamm i misomarinad 255 kr
焼肉	Yakiniku 245 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	Temaki 40 kr
ウナギ	Ål
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	トロ	Toro	35 kr
ハマチ	Hamachi	30 kr	イナダ	Inada	30 kr
カジキ	Kajiki	30 kr	スズキ	Havsgös	30 kr
サケ	Shake	24 kr	サケのツケ	Zuke	24 kr
イクラ	Ikura	30 kr	トビッコ	Tobikko	30 kr
ウナギ	Unagi	30 kr	アナゴ	Anago	30 kr
タコ	Tako	28 kr	イカ	Ika	28 kr
エビ	Ebi	30 kr	甘エビ	Amaebi	30 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

ブルーベリーチーズケーキ	Blåbärscheesecake 75 kr
チョコレートムース	Chokladmousse 75 kr
クリームブリュレ	Crème Brûlée 75 kr
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
チョコレートのトリュフ	Tryffel 39 kr

デザートセット	Dessertpaket 99 kr
トリュフとコーヒーとアベック(リキュール、グラッパ、コニャック、ウィスキーから1種) 4cl	