

だし処
丸佐屋

dashi master
marusaya

Maruasaya Lunch Menu 丸佐屋のランチメニュー

Authentic Japanese Cuisine Using All-Natural Dashi

We have a root in the whole seller of Japanese broth ingredients since 1962.

Japanese broth called "Dashi" is the foundation of Japanese cuisine.

The most popular type of Dashi is made from Katsuobushi (Dried Bonito Flakes).

Though Katsuobushi is basically produced by simmering, smoking and drying for about 1 year, our Katsuobushi takes 2 years for its process.

By this process, Umami taste is concentrated in our premium Katsuobushi

(Satsuma 2-year-old Hongare-Honbushi) and it's flavorful, nutritious and healthy.

We use only All-Natural Dashi (no MSG and other chemical seasonings) to bring Enjoy our delicious, healthy-tasting, authentic Japanese dishes.

Have a good Lunch time at Marusaya.

「ほんもの」の天然だしによる、「ほんもの」の和食を

1962年より、日本で鰹節卸業を始めたことがルーツである当店。

その歴史の中で、特別に開発されたのが「薩摩産本枯本節二年物」の鰹節です。

これは、二年以上に渡り乾燥と熟成を進め、旨味を凝縮させた「究極の鰹節」です。当店では、この「本枯本節二年物」をふんだんに使用し、天然だしにこだわった和食をご提供しております。「天然だし」の素晴らしさを世界へ伝えるべく、「ほんもの」の和食を追求し続けます。

丸佐屋のランチをお楽しみください。

**Signature
"Dashi" Shabu
Set Lunch
だししゃぶランチ**



**Premium Saga
Wagyu "Dashi"
Shabu Set**

プレミアム佐賀霜降り和牛だししゃぶセット

\$88.00



**Wagyu Umami
Part "Dashi"
Shabu Set
旨味和牛だししゃぶセット
\$46.00**



**Hokkaido Pork
"Dashi" Shabu Set
北海道ポークだししゃぶセット
\$26.00**

**All prices are subject to 10% Service Charge and 7% GST
お会計の際、サービス料10%、消費税7%を申し受けます**

Home Made Dipping Sauce 自家製つけだれ

Please choose 2 kinds of dipping sauce.
お好みのつけだれを2種類お選びください

Additional different dipping sauce +\$2
つけだれを変更しての追加は\$2申し受けます



Ponzu Vinegar
ポン酢



Sesame
胡麻だれ



Sour Plum
梅しょうゆ



Leek Sesame Oil
ネギ塩ゴマ



Sukiyaki
すき焼き風



Yuzu Rice Malt
ゆず塩麴

Additional Meat

Please order Additional Meat
追加のお肉をご注文いただけます。



Saga Wagyu
\$78.00



Wagyu Umami Part
\$36.00



Hokkaido Pork
\$16.00



**Home made
Chicken Meat Ball**
\$8.00

All prices are subject to 10% Service Charge and 7% GST
お会計の際、サービス料10%、消費税7%を申し受けます

MARUSAYA
UDON LUNCH
丸佐屋のうどんランチ



Suki-yaki(Beef) Udon
すき焼きうどん
Hot or Cold
\$16.00



Tempura Udon
天ぷらうどん
Hot or Cold
\$18.00

Rice Bowl
Lunch
丼ランチ



Simmered Beef Don
(Gyu Don)
牛丼セット
\$18.00

Includes Dashi Miso Soup

All prices are subject to 10% Service Charge and 7% GST
お会計の際、サービス料10%、消費税7%を申し受けます

Set Lunch 定食ランチ

All Sets Includes Rice and Dashi Miso Soup



**Grilled Gindara Set
(Black Cod Fish)**
銀鱈西京焼き定食
\$28.00



Deep Fried Chicken Set
鶏からあげ定食
\$14.00



**Grilled Salmon Belly
With Salt Set**
サーモンハラス塩焼き定食
\$18.00



Wagyu Sukiyaki Toban Set
和牛すきやき陶板ランチセット
\$44.00



**Pork Cutlet with Dashi
Toban Set**
かつとじ陶板ランチセット
\$24.00

All prices are subject to 10% Service Charge and 7% GST
お会計の際、サービス料10%、消費税7%を申し受けます

**Additional
Side Dish For
Set Lunch**
セットのお供に

It is available to place order one valuable side dishes for the guests who ordered "SET LUNCH"
セットランチをご注文されたお客様は以下のお得なサイドメニューを追加ご注文できます。



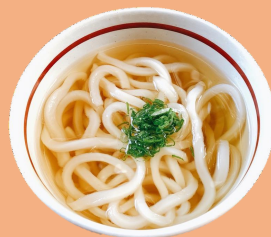
Sukiyaki (Beef)
すきやき
\$5.00



Tempura
天ぷら
\$7.00



Vege Tempura
野菜天ぷら
\$5.00



Small Udon (Hot or Cold)
ミニうどん (温または冷)
\$5.00



Homemade Pudding(S)
自家製プリン(小)
\$2.00

All prices are subject to 10% Service Charge and 7% GST
お会計の際、サービス料10%、消費税7%を申し受けます

Drink ドリンク

Drink menu is available at Lunch time.
ランチタイムのお得なドリンクのご注文頂けます。

KIRIN Draft (Happy Hours)
生ビール
\$12.00 Pint (568ml)
\$8.00 Regular(284ml)



House Pours (glass 150ml)
ワイン
\$8.00 Red
\$8.00 White
\$8.00 Prosecco

Green Tea (free flow)
緑茶 (HOT , COLD)
\$2.00



Barley Tea (free flow)
むぎ茶 (HOT , COLD)
\$2.00

**Coke, Coke Light, Ginger Ale,
Oolong Tea, Tonic Water,
Calpis Water, Calpis Soda**
\$3.00



All prices are subject to 10% Service Charge and 7% GST
お会計の際、サービス料10%、消費税7%を申し受けます