

前菜 Appetizer

魚治のお通し(バーニャカウダー)
 は新鮮なお野菜や漬物をご提供しております。
 お通しとは居酒屋でご注文頂いたお料理を提供するまでの間食として頂くもの。
 お目上がりにならない場合は、予めスタッフにお伝え頂きますと、お通し代は頂けません。

Uoharu proudly serves you Otoshi (our Bagna Cauda) of fresh salads and pickled vegetables. Otoshi is a traditional Japanese Izakaya small dish served before your meal. We hope you savour Otoshi while you are waiting for your dish. If you prefer not to receive it, please let our staff know so that we can exclude it from your bill.

\$18/head



Bagna Cauda

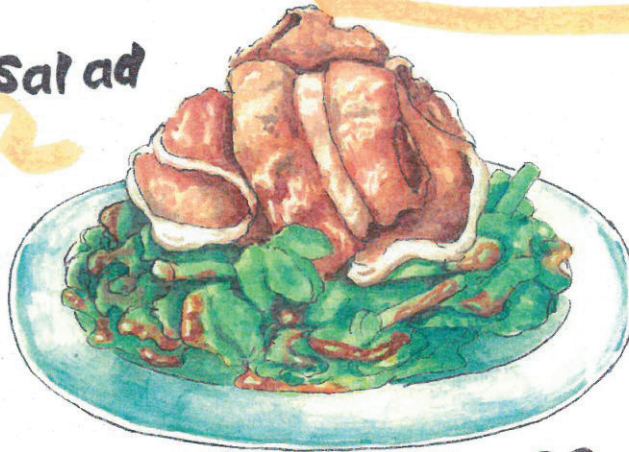
バーニャカウダー \$68

漬物 盛合せ

Pickled Vegetables \$58

サラダ Salad

クレソンサラダ
 愛知県産
 和牛と
 オーストラリア



Australian Wagyu and Aichi Watercress Salad \$138

ホテトサラダ
 半熟玉子の
 燻鯖と

Potato Salad with Smoked Mackerel and Egg \$58

酒肴 Drinking Snacks

炙り
 なめろう



Seared Miso Sashimi Tartar \$88

牡蠣塩辛



Fresh Oyster fermented in Salt \$78

じゅわっおき奴
 Chilled Tofu with Baby Sardine and Japanese Spring Onion \$68



UOHARU
 TOKYO | HONG KONG