

2025 葉月献立 August menu 6 course. \$88

先付 Starter.	鮪、枝豆すり流し、青菜、おあげさん、貝割茗荷胡瓜土佐酢漬け Ahi Tuna, edamame green soy sauce, spinach, fried tofu radish sprout Myoga ginger cucumber pickles	
椀 Soup	鴨、ズッキーニ、春菊、湯葉の銀あん仕立て Duck, zucchini, syungiku green, yuba soymilk paper, ankake soup	
向付 Mukoduke	鮎、骨煎餅、茄子煮浸し、胡麻豆腐天、木の芽 Ayu, bone cracker, eggplant, sesame tofu, kinome sansho leaf	
おしのぎ Oshinogi	カンパチ炙り、いくら、ごはん、カリフラワーソース、山葵 kona kanpachi, ikura salmon roe, rice, cauliflower sauce, wasabi	
焼き物 Grill	銀鱈、アスパラガス、切干し大根、ほうれん草、アーモンド酢だれ、大葉 black cod, kiriboshi daikon, asparagus, spinach, almond sauce, shiso	
食事 broth&rice	鰻天オランダ煮、鰻出汁、とうもろこしご飯、三つ葉 hamo eel and hamo broth, corn rice, mitsuba	
香の物 Pickles.	白菜浅漬け、胡瓜糠漬け、梅、山葵 Hakusai cabbage, cucumber nukaduke, ume puree, wasabi	
A la carte menu		
強肴 1 st of 9	牛、フォアグラソース、漬け山葵、最中 beef steak, foie gras sauce, wasabi stem soy source, monaka sand witch	\$35
強肴 2 nd of 9.	ロブスター、トマトビスク、ライム、カボチャの卵豆腐、キャビア。 Lobster, tomato bisque sauce, lime, kabocha egg tofu, caviar.	\$35
甘味。 青白磁。	バニラケーキ、ブルーベリーソース、ピーチアイス、クランブル Dessert Vanilla cake with fresh blueberries in blueberry sauce peach ice cream with a graham cracker crumble	\$16
	京都抹茶 Kyoto matcha green tea	

consuming raw or undercooked foods may increase your risk of food borne illness

Instagram nanzangirogiroofficial

Web nanzangirogiro.com

Reservation call 808-524-0141, text 808-782-0142, Email nanzangirogiro@gmail.com

2025 葉月献立 August menu 9 course. \$168

先付 Starter.	鮪、枝豆すり流し、青菜、おあげさん、貝割茗荷胡瓜土佐酢漬け Ahi Tuna, edamame green soy sauce, spinach, fried tofu radish sprout Myoga ginger cucumber pickles
椀 Soup	鴨、ズッキーニ、春菊、湯葉の銀あん仕立て Duck, zucchini, syungiku green, yuba soymilk paper, ankake soup
向付 Mukoduke	鮎、骨煎餅、茄子煮浸し、胡麻豆腐天、木の芽 Ayu, bone cracker, eggplant, sesame tofu, kinome sansho leaf
おしのぎ Oshinogi	カンパチ炙り、いくら、ごはん、カリフラワーソース、山葵 kona kanpachi, ikura salmon roe, rice, cauliflower sauce, wasabi
焼き物 Grill	銀鱈、アスパラガス、切干し大根、ほうれん草、アーモンド酢だれ、大葉 black cod, kiriboshi daikon, asparagus, spinach, almond sauce, shiso
強肴 1 st of 9	牛、フォアグラソース、漬け山葵、最中 beef steak, foie gras sauce, wasabi stem soy source, monaka sand witch
強肴 2 nd of 9.	ロブスター、トマトビスク、ライム、カボチャの卵豆腐、キャビア Lobster, tomato bisque sauce, lime, kabocha egg tofu, caviar
食事 broth&rice	鱧天オランダ煮、鱧出汁、とうもろこしご飯、三つ葉 hamo eel and hamo broth, corn rice, mitsuba
香の物 Pickles.	白菜浅漬、胡瓜糠漬、梅、山葵 Hakusai cabbage, cucumber nukaduke, ume puree, wasabi
甘味. 青白磁.	バニラケーキ、ブルーベリーソース、ピーチアイス、クランブル Dessert Vanilla cake with fresh blueberries in blueberry sauce peach ice cream with a graham cracker crumble 京都抹茶 Kyoto matcha green tea

consuming raw or undercooked foods may increase your risk of food borne illness

Instagram nanzangirogiroofficial

Web nanzangirogiro.com

Reservation call 808-524-0141, text 808-782-0142, Email nanzangirogiro@gmail.com

Special Hassun takeout \$132 for 2 people

Local Ahi

Duck, Foie gras sauce

Lobster, tomato bisque sauce

Beef steak, Onion soy sauce

Black cod, Sesame tofu

rice

consuming raw or undercooked foods may increase your risk of food borne illness

Instagram @nanzangirogiroofficial

reservation call 808-524-0141, text 808-782-0142, nanzangirogiro@gmail.com

Please check nanzangirogiro.com

Open : Thu – Mon. 5:30 pm Close : Tuesday and Wednesday
