

2025 長月献立 September menu. 9 course \$168

先付	ロブスター、ビスク和え、卵豆腐、青菜、丸十チップ
Starter.	Lobster, tomato bisque, eggtofu, green, sweet potato chips
七福神	
椀	鰻天、鰻出汁、茄子オランダ煮、木の芽、ライム
Broth.	Hamo eel, hamo broth, eggplant, kinome sansho pepper leaf, lime
歌舞伎椀	
向付	鴨、カボチャすり流し、ズッキーニ、茗荷出汁ジュレ、大葉
Mukoduke	duck, kabotcha pumpkin sauce, zucchini, myouga ginger dashi jelly, shiso
ポーセラ	
おしのぎ	まぐろ、枝豆ピュレご飯、蓮根スライス南蛮酢、ワサビ
Oshinogi	Tuna, edamame green soy puree rice, lotus root pickles, wasabi
青磁	
くずし	銀鱈、ウナギ、とうもろこし胡麻豆腐、湯葉、青菜、銀あん、柚子七味
Main.	Black cod, Eel tempura, corn and sesame tofu
	yuba soymilk paper, green, ankake soup yuzu pepper
帽子	
強肴	マナガツオ、フォアグラソース、木の芽、最中、大葉
1 st of 9.	Managatsuo pomfret grill, foie gras sauce, kinome pepper leaf, monaka sand witch
イタリア	
進肴	和牛、漬け本山葵、キャビア、カリフラワーソース、花穂紫蘇
2 nd of 9.	Wagyu, honwasabi soy sauce, caviar, cauliflower sauce, shiso flower
小さい蓋物、薄張りコップ	
食事	コナカンパチのたたき出汁茶漬け、三つ葉貝割れ土佐酢漬け、いくら
Rice.	Kona kanpachi, mitsuba, kaiware radish sprout pickles, ikura salmon roe, rice, broth
香の物	白菜浅漬け、胡瓜糠漬け、梅肉、山葵
Pickles.	Hakusai cabbage, cucumber nukaduke, ume puree, wasabi
甘味.	りんごコンポート、サブレ、ピスタチオクリーム、キャラメル
Dessert	Apple compote, sable breton, vanilla whipped ganache
	pistachio cream with a caramel sauce
銀赤	
抹茶	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 長月献立 September menu. 6 course \$88

先付	ロブスター、ビスク和え、卵豆腐、青菜、丸十チップ	
Starter.	Lobster, tomato bisque, eggtofu, green, sweet potato chips	
椀	鰻天、鰻出汁、茄子オランダ煮、木の芽、ライム	
Broth.	Hamo eel, hamo broth, eggplant, kinome sansho pepper leaf, lime	
向付	鴨、カボチャすり流し、ズッキーニ、茗荷出汁ジュレ、大葉	
Mukoduke	duck, kabotcha pumpkin sauce, zucchini, myouga ginger dashi jelly, shiso	
おしのぎ	まぐろ、枝豆ピュレご飯、蓮根スライス南蛮酢、ワサビ	
Oshinogi	Tuna, edamame green soy puree rice, lotus root pickles, wasabi	
くずし	銀鱈、ウナギ、とうもろこし胡麻豆腐、湯葉、青菜、銀あん、柚子七味	
Main.	Black cod, Eel tempura, corn and sesame tofu	
	yuba soymilk paper, green, ankake soup yuzu pepper	
食事	コナカンパチのたたき出汁茶漬け、三つ葉貝割れ土佐酢漬け、いくら	
Rice.	Kona kanpachi, mitsuba, kaiware radish sprout pickles, ikura salmon roe, rice, broth	
香の物	白菜浅漬け、胡瓜糠漬け、梅肉、山葵	
Pickles.	Hakusai cabbage, cucumber nukaduke, ume puree, wasabi	

A la carte

強肴	マナガツオ、フォアグラソース、木の芽、最中、大葉	\$35
1 st of 9.	Managatsuo pomfret grill, foie gras sauce, kinome pepper leaf, monaka sand witch	
進肴	和牛、漬け本山葵、キャビア、カリフラワーソース、花穂紫蘇.	\$35
2 nd of 9.	Wagyu, honwasabi soy sauce, caviar, cauliflower sauce, shiso flower	
甘味.	りんごコンポート、サブレ、ピスタチオクリーム、キャラメル.	\$12
Dessert	Apple compote, sable breton, vanilla whipped ganache	
	pistachio cream with a caramel sauce	
抹茶	Matcha green tea	\$6

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

Corn 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
