

## お品書き

※お通し代380円(418円)頂戴します。  
 ※お一人様につき、ドリンク1杯・フード1品の  
 ご注文をお願いします。※( )内は税込価格です。

## ニューワールド名物

### 盛り合わせ

自慢のあて盛り合わせ 1人前 1180円(1298円)  
 海や山の幸を贅沢に使ったあての盛り合わせ。2人前も承ります。

今日のお造り盛り合わせ 1人前 1480円(1628円)  
 その日仕入れた新鮮なお魚を各種2切ずつ。2人前も承ります。



小井 ご飯茶碗(150g)で提供いたします。  
 和牛わさび丼 1780円(1958円)  
 魚卵TKG 1980円(2178円)  
 贅沢の極み井(雲丹/いくら/マグロ) 2980円(3278円)  
 本日のお味噌汁 380円(418円)

## とりあえず

季節野菜のあちら漬け 4800円(5280円)  
 ガツと山くらげのキムチ 5800円(6380円)  
 柔らかよだれ鶏 5800円(6380円)  
 ポテトサラダ 5800円(6380円)  
 茄子と万願寺唐辛子のあげ浸し 6800円(7480円)

## お造り(2切)

サワラ炙り刺し 玉ねぎ醤油 6800円(7480円)  
 伝助穴子炙り刺し 白梅肉と煎り酒ジュレ 6800円(7480円)  
 インド鯖刺し ニラ醤油 7800円(8380円)  
 いか雲丹刺し 海苔佃煮 8800円(9680円)

## 酒肴

いちじくバター(1個) 2800円(3080円)  
 もろみチーズがっこ 5800円(6380円)  
 おいしい焼き厚揚げ 九条ネギのせ 5800円(6380円)  
 梅水晶 5800円(6380円)  
 季節果実の白和え 6800円(7480円)  
 つぶ貝と里芋の旨煮 6800円(7480円)  
 からすみチャンジャ 7800円(8380円)  
 葉わさび手巻き鉄火(1本) 8800円(9680円)  
 レバームース 9800円(10780円)  
 鴨のロースト 11800円(12980円)  
 海鮮バクダン 12800円(14080円)  
 和牛のローストビーフ 14800円(16280円)

## 炊いたん／揚げたん／焼いたん

国産手羽先チューリップ揚げ(1本) 2300円(2530円)  
 茄子田楽 6800円(7480円)  
 焼きズッキーニと青唐辛子の甘味噌 6800円(7480円)  
 フィッシュカツサンド 7800円(8380円)  
 2年熟成メークインのポテトフライ 7800円(8380円)  
 チキン南蛮 8800円(9680円)  
 アジフライべったら漬けたルタル 8800円(9680円)  
 紋甲いかゲソ 酒盗バター炒め 8800円(9680円)  
 真鯛の天ぷら 鯛の酒盗ソースがけ 9800円(10780円)  
 プリッツとザクザクなエビマヨ 9800円(10780円)  
 牛すじ黒肉豆腐 9800円(10780円)  
 四万十ポーク薫焼き 14800円(16280円)

## 甘味

ニユなアイス 4800円(5280円)

## お飲み物 お品書き

※お一人様につき、ドリンク1杯・フード1品の  
ご注文をお願いいたします。※( )内は税込価格です。

### ビール

生ビール	680円 (748円)
辛口シャンディガフ	680円 (748円)
レッドシエルビール	780円 (858円)
オリジナルレッドアイ	780円 (858円)
オーガニックお茶ビール	780円 (858円)
抹茶の苦味とビールの苦味のハーモニー	

### オリジナルサワー

果実ビュレから手作りです！

レモンサワー	680円 (748円)
ミラベル&ベルガモットサワー	680円 (748円)
うまトマトサワー	680円 (748円)
ザクロ&ライチ	680円 (748円)
グアバ&ピーチ	680円 (748円)
マンゴー&メロン	680円 (748円)

### 割りもの

梅酒(紅茶/ソーダ/お湯/ロック)	680円 (748円)
オーガニックほうじ茶割り	680円 (748円)
オーガニック玄米茶割り	680円 (748円)
大葉モヒートサワー	780円 (858円)

### ハイボール

角ハイボール	580円 (638円)
美人ハイボール	680円 (748円)
紅茶梅酒「ちえ美人」のソーダ割	
ニユなハイボール	680円 (748円)
果実のフレーバーハイボール	
日本酒ハイボール	680円 (748円)

### クラフトジン

(ジントニック/ジンライム/ジンバック/ジンソーダ ※ライムorレモン)

六	980円 (1078円)
爽やかな香りとすっきりした味わい	
OSUZU	980円 (1078円)
華やかな香りのドライジン	

### 焼酎

(ロック/水/ソーダ/出汁 ※+500円)

山ねこ 芋	680円 (748円)
山猿 麦	680円 (748円)
だいやめ 香熟芋	680円 (748円)
ライチのような香りの芋焼酎	

### 日本酒

ワイングラス100ml入り

甘口	鳳凰美田(栃木) 季節により種類が変わります。	
やや甘口	獺祭(山口) 純米大吟醸 45	
やや辛口	明鏡止水(長野) 純米吟醸	
やや辛口	越野景虎(新潟) 特別純米	
やや辛口	山本ビュアブラック(秋田) 純米吟醸	
辛口	黒龍(福井) 吟醸 いっちょらい	
辛口	紀土(和歌山) 純米吟醸	
超辛口	宝剣(広島) 純米超辛口	
超辛口	日高見(宮城) 純米超辛口	

### ワイン

グラスワイン(赤/白)	1000円 (1100円)
本日のおすすめグラスワイン(赤/白)	1200円 (1320円)

### ソフトドリンク

トニックウォーター	380円 (418円)
ミネラルウォーター	380円 (418円)
コカ・コーラ	480円 (528円)
辛口ジンジャーエール	480円 (528円)
オーガニックほうじ茶	480円 (528円)
オーガニック玄米茶	480円 (528円)
フルーツソーダ	580円 (638円)
大葉モヒートソーダ	680円 (748円)

# ザ・ニュー ワールド



X



Instagram



## 菜宝箱

2500円  
(2750円)

### 重箱2段

銀鮭塩焼き 鬼おろし 酢橘／  
蘭王卵 たまご焼き／海鮮バクダン納豆／  
いもたこなんきんあかこん／季節果実白和え／  
つぶ貝と九条ネギのヌタ和え／からすみチャンジャ

### STAUB炊きご飯

### お味噌汁

### お漬物

### お茶漬け用出汁

### 静岡NODOKAオーガニック日本茶

アイス玄米茶 or アイスほうじ茶

※お一人様につき、ドリンク1杯、フード1品のご注文をお願いしております。

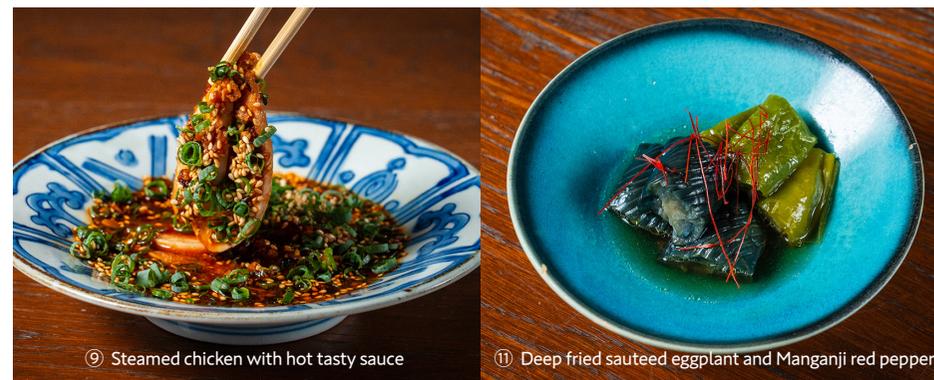
# Meal Menu

## Specialties

- ① Today's assorted side dish あて 盛り合わせ One serving ¥1,180  
Assorted side dishes made with seafood and food of the mountains. (¥1,298)  
The dishes will vary according to the day's stocks.
- ② Today's assorted sashimi platter お造り 盛り合わせ One serving ¥1,480  
Assorted sashimi platter featuring fresh daily catches of various types of fish, with 2 pieces each. Orders are accepted starting from two servings. (¥1,628)
- ③ Small portion rice (150g) bowl with roast beef & Wasabi ¥1,780  
和牛わさび丼 (¥1,958)
- ④ Small portion rice (150g) bowl with Ikura & frying fish roe ¥1,980  
魚卵TKG (¥2,178)
- ⑤ Small portion rice (150g) bowl with Kaisen 贅沢の極み丼 ¥2,980  
Sea urchin / Salmon roe / Tuna (¥3,278)
- ⑥ Miso soup of the day ¥380  
本日のお味噌汁 (¥418)

## Speed Menu

- ⑦ Seasonal vegetable pickled ¥480  
季節野菜のあちら漬け (¥528)
- ⑧ Kimchi with guts and stem lettuce ¥580  
ガツと山くらげのキムチ (¥638)
- ⑨ Steamed chicken with hot tasty sauce ¥580  
柔らかかよだれ鶏 (¥638)
- ⑩ Potato salad ¥580  
ポテトサラダ (¥638)
- ⑪ Deep fried sauteed eggplant and Manganji red pepper\* ¥680  
茄子と万願寺唐辛子のあげ浸し (¥748)  
\*Manganji red pepper officially designated as the traditional Kyoto vegetable



¥380 (¥418) charge for appetizer. Prices in parentheses ( ) include tax. We ask that you order at least 1 drink & 1 food per customer.

## Sashimi (2 slices)

- ⑫ Spanish mackerel seared sashimi with onion and soy sauce ¥680  
サワラ炙り刺し 玉ねぎ醤油 (¥748)
- ⑬ Grilled Densuke Anago (Conger eel) sashimi with White plum and Sake reduction jelly ¥680  
伝助穴子炙り刺し 白梅肉と煎り酒ジュレ (¥748)
- ⑭ Indian tuna sashimi with Garlic chive soy sauce ¥780  
インド鮪刺し ニラ醤油 (¥858)
- ⑮ Squid and Sea urchin sashimi with Simmered seaweed ¥880  
いか雲丹刺し 海苔佃煮 (¥968)
- ⑯ Salmon sashimi (5 slices) ¥1,200  
サーモン刺し (¥1,320)
- ⑰ Sea urchin sashimi ¥2,500  
雲丹刺し (¥2,750)
- ⑱ Indian fatty tuna sashimi (5 slices) ¥2,800  
インド鮪トロ刺し (¥3,080)

## Appetizer

- ⑲ Fig butter (1pc) ¥280  
いちじくバター (¥308)
- ⑳ Pickled cheese in miso paste with Iburigakko\* ¥580  
もろみチーズがっこ (¥638)  
\*Akita origin traditional smoked radish pickled in rice bran
- ㉑ Thick fried tofu steak topped with green onion ¥680  
おいしい焼き厚揚げ 九条ネギのせ (¥748)

- ㉒ Shark and chicken cartilage marinated with plum and bonito ¥580  
梅水晶 (¥638)  
Fishermen's idea to make good use of fish wandered in the catch
- ㉓ Mascarpone paste with seasonal fruits ¥680  
季節果実の白和え (¥748)
- ㉔ Shellfish and taro simmered in soy sauce ¥680  
つぶ貝と里芋の旨煮 (¥748)
- ㉕ Spicy cod Innards in Kimuchi style ¥780  
からすみチャンジャ (¥858)
- ㉖ Hand-rolled sushi with leaf wasabi and tuna (1pc) ¥880  
葉わさび手巻き鉄火 (¥968)
- ㉗ Liver mousse ¥980  
レバームース (¥1,078)
- ㉘ Roast duck ¥1,180  
鴨のロースト (¥1,298)
- ㉙ Kaisen Bakudan 海鮮バクダン ¥1,280  
Mixture of seafood, natto, cucumber, pickles, and egg yolk (¥1,408)
- ㉚ Wagyu roast beef ¥1,480  
和牛のローストビーフ (¥1,628)



㉒ Pickled cheese in miso paste with Iburigakko

㉘ Roast duck

## Hot dish

- ③① Deep fried Bicchu kogen chicken wings (1pc) ¥230  
国産手羽先チューリップ揚げ (¥253)
- ③② Nasudengaku-grilled eggplant with sweet miso sauce ¥680  
茄子田楽 (¥748)
- ③③ Grilled zucchini and green pepper with sweet miso sauce ¥680  
焼きズッキーニと青唐辛子の甘味噌 (¥748)
- ③④ Fish cutlet sandwich ¥780  
フィッシュカツサンド (¥858)
- ③⑤ 2 year aged potato fries - Sweet taste ¥780  
2年熟成メークインのポテトフライ (¥858)
- ③⑥ Chicken tempura with sweet & sour sauce and tartar sauce ¥880  
チキン南蛮 (¥968)
- ③⑦ Fried horse mackerel with Tartar sauce ¥880  
アジフライべったら漬けタルタル (¥968)
- ③⑧ Butter-fried squid ¥880  
紋甲いかゲソ 酒盗バター炒め (¥968)



③① Deep fried Bicchu kogen chicken wings(1pc)



③② Nasudengaku-grilled eggplant with sweet miso sauce

- ③⑨ Sea bream tempura ¥980  
真鯛の天ぷら 鯛の酒盗ソースがけ (¥1,078)
- ④⑩ Crispy shirmp mayo sauce ¥980  
ブリッとザクザクなエビマヨ (¥1,078)
- ④① Beef tenderloin & tofu stewed ¥980  
牛すじ黒肉豆腐 (¥1,078)
- ④② Straw grilled Shimanto pork ¥1,480  
四万十ポーク薫焼き (¥1,628)



③⑨ Sea bream tempura

④⑩ Crispy shirmp mayo sauce

## Sweetness

- ④③ New World original ice cream ニュなアイス ¥480  
Our special ice cream. Please ask our staff for details. (¥528)

Eat and share the picture on SNS!



X



Instagram

## Drink Menu

### Beer

Draft beer	生ビール	¥680 (¥748)
Dry Shandy Gaf	辛口シャンディガフ	¥680 (¥748)
Red Eye	レッドシェルビール	¥780 (¥858)
Organic tea beer	オーガニックお茶ビール	¥780 (¥858)

### Alcoholic drinks

Lemon sour	レモンサワー	¥680 (¥748)
Tomato sour	うまトマトサワー	¥680 (¥748)
Mirabelle & Bergamot	ミラベル&ベルガモット	¥680 (¥748)
Pomegranate & Lychee	ザクロ&ライチ	¥680 (¥748)
Guava & Peach	グアバ&ピーチ	¥680 (¥748)
Mango & Melon	マンゴー&メロン	¥680 (¥748)
Organic hojicha (brewed tea)	オーガニックほうじ茶割り	¥680 (¥748)
Organic genmaicha (green tea with braised rice)	オーガニック玄米茶割り	¥680 (¥748)
Umeshu (plum wine)	mix with black tea/soda/hot water/on the rock	¥680 (¥748)
Perilla mojito sour	大葉モヒートサワー	¥780 (¥858)

### Wine

Wine by the glass (red/white)	グラスワイン	¥1,000 (¥1,200)
Specialty glass wine (red/white)	おすすめグラスワイン	¥1,200 (¥1,320)

### Highballs

Kaku highball	角ハイボール	¥580 (¥638)
Tea & Plum highball	美人ハイボール	¥680 (¥748)
New World special highball	…Fruit flavor ニュなハイボール	¥680 (¥748)
Japanese sake highball	日本酒ハイボール	¥680 (¥748)

### Japanese sake

sweet	HOUOUBIDEN 鳳凰美田	¥880 (¥968)
bit sweet	DASSAI 獺祭	¥880 (¥968)
less dry	MEIKYOSHISUI 明鏡止水	¥880 (¥968)
less dry	KOSHINOKAGETORA 越野景虎	¥880 (¥968)
less dry	YAMAMOTO PURE BLACK 山本ピュアブラック	¥880 (¥968)
dry	KOKURYU 黒龍	¥880 (¥968)
dry	KID 紀土	¥880 (¥968)
super dry	HOKEN 宝剣	¥880 (¥968)
super dry	HITAKAMI 日高見	¥880 (¥968)

### Shochu

[On the rock,with water,soda,soup stock (+50yen)]

Sweet potato shochu	山ねこ 芋	¥680 (¥748)
Rice shochu	山せみ 米	¥680 (¥748)
Barley shochu	山猿 麦	¥680 (¥748)
Matured sweet potato shochu	…Lychee taste だいやめ 香熟芋	¥680 (¥748)

### Craft gin

Craft gin (add:gin&tonic/gin lime/gin buck/gin soda)  
Lime or lemon can be chosen for gin soda

ROKU 六	…Refreshing aroma and clean taste	¥980 (¥1,078)
OSUZU 尾鈴	…Dry gin with splendid aroma	¥980 (¥1,078)

### Soft drinks

Tonic water	トニックウォーター	¥380 (¥418)
Mineral water	ミネラルウォーター	¥380 (¥418)
Coke	コカ・コーラ	¥480 (¥528)
Dry ginger ale	辛口ジンジャーエール	¥480 (¥528)
Organic hojicha (brewed tea)	オーガニックほうじ茶	¥480 (¥528)
Organic genmaicha (green tea with braised rice)	オーガニック玄米茶	¥480 (¥528)
Fruit soda	フルーツソーダ	¥580 (¥638)
Perilla mojito soda	大葉モヒートソーダ	¥680 (¥748)



A two-tiered bento lunch box with  
a small selection of our signature dishes

## SAIHOBAKO

¥ 2,500 (2,750)

---

### A two - tiered bento lunch box

Juicy thick meaty grilled salted salmon / Japanese omelette /  
Mussels and green onion with vinegered miso sause / Simmered taro, octopus, punpkin and konjac /  
Spicy cod innards in kimuchi style / Tofu paste with seasonal fruits /  
Kaisen bakudan natto (Mixture of seafood, natto, cucumber, and pickles)

&

**Rice, Miso soup, Pickles, Dashi broth for rice,  
Iced Japanese tea** (Organic roasted green tea or brown rice tea)

We ask that you order at least 1 drink & 1 food per customer. Prices in parentheses () include tax.