



玉蜀黍とモロヘイヤの
かき揚げ
Tempura Fritter of
Corn and Molokhia
¥1,200  




牛冷しゃぶ・
梅なめ茸添え
Chilled Beef Shabu-Shabu
with Plum-Flavored
Nameko Mushrooms
¥1,450 



ひつまぶし
Hitsumabushi
(Unagi served three ways)
¥1,650 



苦瓜と油揚げの含め煮
Simmered Bitter Melon and Fried Tofu
¥980 

夏の 新メニュー

SUMMER SPECIAL MENU

こだわりの詰まった伝統の味、秘伝の「黄金出汁」。
料理に旨味と香りに加え素材のおいしさを引き立たせた
「ブロードウェイ 六区」オリジナルの上質な和風出汁を使った
夏の新メニューをご用意いたしました。



栄螺の落味噌バター焼き
Butter-Grilled Turban Shell with Fuki Miso
¥1,450   



ポークと冬瓜のパスタ
Pork and Winter Melon Pasta
¥1,350  



米茄子の揚げだしみぞれかけ
Fried Kyoto Eggplant with Grated Radish and Broth
¥1,300 



桃の白和え 生ハム添え
Peaches in Shira-ae (Tofu Dressing)
and Prosciutto
¥980   