

お

- ごはん \$4.50
- 鮭茶漬 \$12
- 温うどん \$9.50
- おにぎり \$6~
- 味噌汁 \$4

自家製おたれを
使用した厳選素材。
旨味のつまった自慢の
逸品はお酒との
相性抜群です!



特製 お味噌シリーズ

- クリームチーズ \$11
- 鶏もも \$16
- 和牛たん \$23
- サモン \$18
- 牛ブリスケ \$21

- たこわさ \$7.50
- 豆腐サラダ \$11
- 甘辛そぼろ豆腐 \$15
- オニオンライス \$7
- トマトスライス \$7
- 炙りめんたいポテサラ \$12
- 枝豆 \$7
- イカの塩辛 \$8
- いたわさ \$6.50
- いぶりがっこ \$6.50

海鮮



Check our weekly specials

デザート

- あさりの酒蒸し \$18
- ホタテ醤油バター \$18
- 鴨がねぎ背負ってきた \$25
- だし巻きたまご \$15
- 揚げ出し豆腐 \$12
- じゃがから \$15
- えびマヨ \$18

逸品

- 海老フライ \$17
- 王ねぎフライ \$9.50
- ホタテフライ \$21
- いんかつ \$18
- 鱈フライ \$18
- 小エビの唐揚げ \$15

揚げもの

- 手羽先の唐揚げ \$13
- コンクリーユ コロッケ \$13
- ちくわのフライ \$15
- ひとくち コロッケ \$11

Shime

- Steamed Rice \$4.50
- Salmon Belly Chazuke \$12
- Mini-Udon \$9.50
- Onigiri \$6~
- Miso Soup \$4

Indigo Miso Marinate



- Cream Cheese \$11
- Chicken Thigh \$16
- Wagyu Tongue \$23
- Salmon \$18
- Beef Brisket \$21

Iburigakko \$6.50

Smoked Japanese Pickles

Edamame \$7

Ika shio kara \$8

Fermented Squid

Tako Wasabi \$7.50

Octopus marinated in wasabi

Fishcake \$6.50

w/ wasabi

Tofu salad \$11

Entrée

Soboro Tofu \$15

Tofu w/ flavoured chicken mince

Sliced Onion \$7

Sliced Tomato \$7

Seared Mentai Potato Salad \$12

Seafood



Check our weekly specials

天ぷら

Ebi Mayo \$18

Deep fried prawn w/ housemade mayo sauce

Ippin

Slow cooked duck breast \$25

Agedashi Tofu \$12

Dashimaki Tamago \$15

Japanese omelette w/ house dashi

Potato Butter \$15

w/ shiokara

Scallop soy butter \$18

Sake steamed Baby clam \$18

Ebi Fry \$17

Deep fried prawns

Brown Onion Fry \$9.50

Scallop Fry \$21

Ham Katsu \$18

w/cheese

Aji Fry \$18

Deepfried Yellowtail

School Prawn Karaage \$15

Karaage

Deep Fried

Deep Fried Chicken Wings \$13

Corn Cream Croquette \$13

Chikuwa Fishcake \$15

Hitokuchi Croquette \$11

Bite size croquette



Like our tunes?
Check out Indigo's Spotify