

すし絵馬

寿 -Zyu-

4,800^(3, 862)

八種のミニ小鉢
8 kinds of small bowls

握り寿司 8貫

まぐろ中トロ 赤身 白身魚 帆立貝 光物 烏賊
いくら軍艦 本日のおすすめ魚 干瓢巻き
カステラ玉子焼き

Medium fatty tuna, tuna, white fish, scallop, silver skinned fish, squid
salmon roe, today's recommended fish, dried gourd strips roll
rolled egg

味噌椀
Miso soup

デザート
Dessert

禄 -Roku-

料理長おすすめ特選握りコース

6,500^(5, 230)

八種のミニ小鉢
8 kinds of small bowls

本日の出汁
Today's soup

握り寿司 9貫 + 巻物 1本

まぐろ中トロ 赤身 白身魚 帆立貝 光物 旬烏賊
甘海老 いくら軍艦 本日のおすすめ魚
鉄火巻き (細巻) カステラ玉子焼き

Medium fatty tuna, tuna, white fish, scallop, silver skinned fish, squid
sweet shrimp, salmon roe, today's recommended fish
tuna roll, rolled egg

味噌椀
Miso soup

デザート
Dessert

福 -Fuku-

12,000^(9, 654)

本日の先付 二種
Today's 2 kinds of appetizer

握り寿司 10貫 + 巻物 1本・珍味小鉢

まぐろ中トロ 赤身 白身魚 帆立貝 光物 旬烏賊
牡丹海老 いくら軍艦小鉢 本日のおすすめ魚
煮穴子 手巻き葱とろ巻 カステラ玉子焼き

Medium fatty tuna, tuna, white fish, scallop, silver skinned fish, squid
spot prawn, salmon roe, today's recommended fish
simmered conger eel, fatty tuna and leek roll, rolled egg

絵馬特製煮切醤油で
with homemade premium soy sauce

味噌椀
Miso soup

デザート
Dessert

単品メニュー A LA CARTE

おこのみ握り Nigiri a la carte

| | | | |
|---------------------------|--------------------------|-------------------------|--------------------------|
| 赤身 Tuna | 1,100 ⁽⁸⁸⁵⁾ | 白みる貝 Geoduck clam | 1,200 ⁽⁹⁶⁶⁾ |
| 中トロ Medium fatty tuna | 1,700 ^(1,368) | ほっき貝 Surf clam | 1,200 ⁽⁹⁶⁶⁾ |
| 大トロ Fatty tuna | 2,200 ^(1,770) | 帆立貝 Scallop | 1,200 ⁽⁹⁶⁶⁾ |
| 白身 White fish | 1,200 ⁽⁹⁶⁶⁾ | 烏賊 Squid | 700 ⁽⁵⁶³⁾ |
| 光物 Silver skinned fish | 800 ⁽⁶⁴⁴⁾ | 雲丹 Sea urchin | 3,000 ^(2,414) |
| アナゴ Conger eel | 1,100 ⁽⁸⁸⁵⁾ | 出汁醤油付けいくら Salmon roe | 1,500 ^(1,207) |
| 赤貝 Red clam | 2,500 ^(2,012) | 車海老 Tiger prawn | 2,500 ^(2,012) |

| 細巻き又は手巻き Cut roll or hand roll | 細巻 Cut roll | 手巻 Hand roll | | |
|--|--------------------------|-----------------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 牡丹海老 Spot prawn | 2,500 ^(2,012) | かっぱ巻き Cucumber roll | 720 ⁽⁵⁸⁰⁾ | 520 ⁽⁴¹⁹⁾ |
| 煮鮑 Abalone | 2,200 ^(1,770) | おしんこ巻 Pickled radish roll | 720 ⁽⁵⁸⁰⁾ | 520 ⁽⁴¹⁹⁾ |
| 煮蛤 Simmered hard clam | 1,500 ^(1,207) | 牛蒡巻 Pickled wild burdock roll | 720 ⁽⁵⁸⁰⁾ | 520 ⁽⁴¹⁹⁾ |
| 子持ち昆布 Herring roe attached to kombu | 1,200 ⁽⁹⁶⁶⁾ | 梅紫蘇巻 Plum and shiso herb roll | 720 ⁽⁵⁸⁰⁾ | 520 ⁽⁴¹⁹⁾ |
| 雲丹リゾットキャビア Sea urchin risotto with caviar | 3,500 ^(2,816) | 干瓢巻 Dried gourd strips roll | 720 ⁽⁵⁸⁰⁾ | 520 ⁽⁴¹⁹⁾ |
| 牡丹海老唐墨 Spot prawn botargo on top | 3,000 ^(2,414) | 鉄火巻き Tuna roll | 1,500 ^(1,207) | 1,000 ⁽⁸⁰⁵⁾ |
| | | ねぎとろ巻 Fatty tuna and leek roll | 2,400 ^(1,931) | 1,800 ^(1,448) |

逸品 A la carte

| | | | |
|---|--------------------------|---|----------------------------|
| 本日の先付け Today's appetizer | 620 ⁽⁴⁹⁹⁾ | カリフォルニアロール California roll | 1,500 ^(1,207) |
| あおき海苔のおすまし Sea lettuce soup | 800 ⁽⁶⁴⁴⁾ | イセエビの御造り Japanese spiny lobster sashimi | 18,000 ^(14,481) |
| プルニエキャビアミニ小鉢 Suchi of caviar PRUNIER | 3,000 ^(2,414) | 超特選和牛握り寿司 Premium Japanese beef tenderloin nigiri sushi | 4,200 ^(3,379) |
| 御造り4種盛り Assorted 4 kinds of sashimi | 4,000 ^(3,218) | あん肝奈良漬け握り Monkfish liver pickled in sake lees nigiri sushi | 1,200 ⁽⁹⁶⁶⁾ |
| カステラ玉子焼き Rolled egg | 600 ⁽⁴⁸³⁾ | 鯛わた塩辛 Salted sea bream guts | 1,500 ^(1,207) |
| 季節の西京焼き Seasonal fish marinated with saikyo miso | 2,600 ^(2,091) | 蟹内子塩辛 Salted crab roe | 時価 |
| | | まぐろしぐれ煮 Simmered tuna in sweetened soy sauce | 500 ⁽⁴⁰³⁾ |
| | | 抹茶アイスクリーム Matcha ice cream | 650 ⁽⁵²³⁾ |

食材にアレルギーのあるお客様は、注文の際に係の者にお申し付けください。上記金額は()内の本体価格にサービス料13%と税金を含んだお支払い金額となります。仕入れ状況によりメニューは変更の可能性があります。

Please let us know if you have any food allergies. All prices above are included 13% service charge and tax. Menu items are subject to availability.