

すし絵馬

LUNCH

1st ANNIVERSARY COURSE 開業1周年記念 期間限定コースメニュー

楚々 -SOSO-

4,000^(3,218)

À LA CARTE

単品メニュー

前菜 Appetizer

8種のミニ小鉢
とろ湯葉 赤麹蒟蒥田舎煮 小松菜煮浸し 水雲酢
豆昆布 南瓜煮 酒盗和え 梅水昌

8 Kinds of small bowls

Yuba, boiled red konjac, boiled komatuna, mozuku vinegar,
boiled beans, boiled pumpkin, salted white fish, umesuishou

鮓 Sushi

にぎり8貫

鮓中トロ 鮓赤身 白身魚 帆立貝 勘八 烏賊 光物
いくら軍貫 干瓢(かんぴょう)巻 カステラ玉子焼き

又は

海鮮ばらちらし鮓

Nigiri suhi or sushi bowl

Medium marbled tuna, tuna, white fish, scallop, Greater amberjack, squid, sardine, salmon roe,
dried gourd strips, egg roll

*Menu are subject to availability

椀物 Soup

味噌椀

Miso soup

デザート Dessert

本日のデザート ザ ガーデン ブラッスリー&バーでご案内いたします

Today's dessert at The Garden Brasserie & Bar

おこのみ握り Nigiri a la carte

赤身 1,100⁽⁸⁸⁵⁾
Tuna

中トロ 1,700^(1,368)
Medium marbled tuna

大トロ 2,200^(1,770)
Marbled tuna

白身 1,200⁽⁹⁶⁶⁾
White fish

光物 800⁽⁶⁴⁴⁾
Sardine

アナゴ 1,100⁽⁸⁸⁵⁾
Conger eel

赤貝 2,200^(1,770)
Red clam

ミル貝 1,200⁽⁹⁶⁶⁾
Geoduck

ホッキ貝 1,200⁽⁹⁶⁶⁾
Surf clam

帆立貝 1,200⁽⁹⁶⁶⁾
Scallop

烏賊 700⁽⁵⁶³⁾
Squid

雲丹 3,000^(2,414)
Sea urchin

いくら 1,500^(1,207)
Salmon roe

車海老 1,980^(1,593)
Tiger prawn

ボタン海老 2,500^(2,012)
Botan shrimp

煮鮑 2,200^(1,770)
Abalone

煮蛤 1,500^(1,207)
Simmered clam

子持ち昆布 1,200⁽⁹⁶⁶⁾
Fish roe with seaweed

細巻き又は手巻き Cut roll or hand roll

細巻 Cut roll

手巻 Hand roll

かっぱ巻き 720⁽⁵⁸⁰⁾
Cucumber

おしんこ巻 720⁽⁵⁸⁰⁾
Pickled radish

牛蒡巻 720⁽⁵⁸⁰⁾
Pickled wild burdock

梅紫蘇巻 720⁽⁵⁸⁰⁾
Plum and shiso herb

かんぴょう巻 720⁽⁵⁸⁰⁾
Simmered dried gourd

鉄火巻き 1,500^(1,207)
Tuna roll

ねぎとろ巻 2,400^(1,800)
Marbled tuna and leek roll

逸品

A la carte

キャビアミニ小鉢 3,000^(2,414)
French caviar put on sushi

御造り4種盛り 4,000^(3,218)
Assorted 4 types of sashimi

カステラ玉子焼き 600⁽⁴⁸³⁾
Egg roll

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.