

天馬 -Tenma-

12,500^(10, 057)

本日の先付 二種
Today's 2 kinds of appetizer

握り寿司9貫+巻物1本・珍味小鉢

まぐろ中トロ 赤身 のどぐろ 烏賊 光物
帆立貝 牡丹海老 いくら小鉢 煮穴子 手巻き鉄火巻き
カステラ玉子焼き
Medium fatty tuna, tuna, rosy seabass, squid, silver skinned fish
scallop, spot prawn, salmon roe, conger eel, tuna roll
rolled egg

味噌椀
Miso soup

デザート
Dessert

絵馬 -Ema-

絵馬特選握り寿司

18,500^(14, 884)

本日の先付 二種
Today's 2 kinds of appetizer

御造り
Today's sashimi selection

焼物
のどぐろ塩焼き
Grilled rosy seabass

小椀
きんきのミニ出汁茶漬け
Rice with idiot fish soaked in soup stock

のどぐろ・きんきの食べ比べ 他6種の握り寿司+巻物1本

まぐろ大トロ 赤身 旬烏賊
のどぐろ きんき 牡丹海老唐墨 雲丹キャビア
穴子 葱とろ手巻き カステラ玉子焼き
Fatty tuna, tuna, squid
rosy seabass, idiot fish, spot prawn with botargo, sea urchin risotto with caviar
conger eel, fatty tuna and leek roll, rolled egg

味噌椀
Miso soup

デザート
Dessert

神馬 -Shinme-

イセエビの御造りと特上握り寿司

22,000^(17, 700)

本日の先付 三種
Today's 3 kinds of appetizer

イセエビ氷洗い

絵馬特製土佐醤油・梅肉醤油
Japanese spiny lobster sashimi
homemade premium tosa soy sauce, japanese plum soy sauce

特上握り寿司13貫巻物1本

まぐろ大トロ 中トロ 赤身
のどぐろ きんき 旬烏賊 光物 車海老唐墨
いくら小鉢 雲丹キャビア 貝二種 穴子
葱とろ手巻き カステラ玉子焼き
Fatty tuna, medium fatty tuna, tuna,
rosy seabass, idiot fish, squid, silver skinned fish, tiger prawn with botargo
salmon roe, sea urchin risotto with caviar, 2 kinds of shellfish, conger eel
fatty tuna and leek roll, rolled egg

イセエビの味噌椀
Japanese spiny lobster 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 ^(1,993)

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⁾
牡丹海老唐墨のせ 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)
あおさ海苔のおすまし Sea lettuce soup	800 ⁽⁶⁴⁴⁾	イセエビの御造り Japanese spiny lobster sashimi	18,000 ^(14,481)
ブルニエキャビアミニ小鉢 Sushi 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.