

お絵馬

寿 -Zyu-

4,800^(3, 862)

本日の小鉢五種
Today's 5 kinds of small bowls

海の幸ちらし丼 のどぐろ胡麻タレ添え
鯛出汁をかけてお茶漬けで
Seafood chirashi bowl, rosy seabass with sesame sauce
with sea bream soup stock

又は
or

握り寿司

まぐろ 帆立貝 光物 烏賊 サーモン
いくら 本日のおすすめ魚 のどぐろ 玉子焼き 松前漬け
Tuna, scallop, silver skinned fish, squid, salmon
salmon roe, today's recommended fish, rosy seabass, rolled egg
marinated seaweed, dried squid and fish roe with soy sauce

味噌椀
Miso soup

握り寿司をお選びいただいた場合は赤出汁をご用意いたします

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)

本日の先付 二種
Today's 2 kinds of appetizer

のどぐろミニ海苔巻き
Rosy seabass seaweed roll

握り寿司 8貫 + 巻物 1本

まぐろ中トロ 赤身 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, 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 のどぐろ 帆立貝 光物 旬烏賊
牡丹海老 いくら小鉢 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, rosy seabass, scallop, silver skinned fish, squid
spot prawn, salmon roe, today's recommended fish
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
かっぱ巻き Cucumber roll	720 ⁽⁵⁸⁰⁾	520 ⁽⁴¹⁹⁾
おしんこ巻 Pickled radish roll	720 ⁽⁵⁸⁰⁾	520 ⁽⁴¹⁹⁾
牛蒡巻 Pickled wild burdock roll	720 ⁽⁵⁸⁰⁾	520 ⁽⁴¹⁹⁾
梅紫蘇巻 Plum and shiso herb roll	720 ⁽⁵⁸⁰⁾	520 ⁽⁴¹⁹⁾
干瓢巻 Dried gourd strips roll	720 ⁽⁵⁸⁰⁾	520 ⁽⁴¹⁹⁾
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.