

すし絵馬

天馬 -Tenma-

12,500^(10,057)

本日の先付 二種
Today's 2 kinds of appetizer

握り寿司九貫＋巻物一本・珍味小鉢

まぐろ中トロ まぐろ赤身 白身魚 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 marbled tuna, Tuna, White fish, Squid, Silver skinned fish,
Scallop, Spot prawn, Salmon roe, Conger eel,
Tuna roll, Rolled egg

味噌椀
Miso soup

冷菓
Dessert

絵馬 -Ema-

18,500^(14,884)

本日の先付 二種
Today's 2 kinds of appetizer

ふぐ薄造り・あん肝ポン酢
Fugu sliced Sashimi monkfish liver ponzu sauce

握り寿司八種と酒肴四種・本日の温物

白身魚 まぐろ中トロ まぐろ大トロにんにく溜まり漬け
光物 牡丹海老唐墨 帆立貝 煮穴子
葱とろ手巻き カステラ玉子焼き

white fish, Medium marbled tuna, Fatty tuna with garlic,
Silver skinned fish, Spot prawn with bottarga, Scallop, Conger eel,
Fatty tuna and Leek roll, Rolled egg

4kind of finger food

Today's dish

味噌椀
Miso soup

冷菓
Dessert

神馬 -Shinme-

22,000^(17,700)

本日の先付 二種
Today's 2 kinds of appetizer

ふぐ薄造り・あん肝ポン酢
Fugu sliced Sashimi monkfish liver ponzu sauce

握り寿司十種と酒肴三種・本日の温物

まぐろ中トロ まぐろ大トロにんにく溜まり漬け
車海老唐墨 雲丹リゾットいくら
煮穴子 その他料理長おまかせ五種
カステラ玉子焼き

Medium marbled tuna, Fatty tuna with garlic,
Tiger prawn with bottarga, Sea urchin risotto with salmon roe,
Conger eel, Chef's choice of 5 kinds
Rolled egg

3kind of finger food

Today's dish

味噌椀
Miso soup

冷菓
Dessert

単品メニュー A LA CARTE

おこのみ握り
Nigiri a la carte

赤身 Tuna	1,150 ⁽⁹²⁵⁾	白みる貝 Geoduck clam	1,250 ^(1,006)
中トロ Medium fatty tuna	1,750 ^(1,408)	ほっき貝 Surf clam	1,250 ^(1,006)
大トロ Fatty tuna	2,250 ^(1,810)	帆立貝 Scallop	1,250 ^(1,006)
白身 White fish	1,250 ^(1,006)	烏賊 Squid	750 ⁽⁶⁰³⁾
光物 Silver skinned fish	850 ⁽⁶⁸⁴⁾	雲丹 Sea urchin	3,050 ^(2,454)
アナゴ Conger eel	1,150 ⁽⁹²⁵⁾	出汁醤油付けいくら Salmon roe	1,500 ^(1,207)
赤貝 Red clam	2,550 ^(2,051)	車海老 Tiger prawn	2,550 ^(2,051)

		細巻き又は手巻き	細巻	手巻
		Cut roll or hand roll	Cut roll	Hand roll
牡丹海老		かっぱ巻き		
Spot prawn	2,550 ^(2,051)	Cucumber roll	770 ⁽⁶¹⁹⁾	570 ⁽⁴⁵⁹⁾
煮鮑		おしんこ巻		
Abalone	2,250 ^(1,810)	Pickled radish roll	770 ⁽⁶¹⁹⁾	570 ⁽⁴⁵⁹⁾
煮蛤		牛蒡巻		
Simmered hard clam	1,550 ^(1,247)	Pickled wild burdock roll	770 ⁽⁶¹⁹⁾	570 ⁽⁴⁵⁹⁾
子持ち昆布		梅紫蘇巻		
Herring roe attached to kombu	1,250 ^(1,006)	Plum and shiso herb roll	770 ⁽⁶¹⁹⁾	570 ⁽⁴⁵⁹⁾
雲丹リゾットキャビア		干瓢巻		
Sea urchin risotto with caviar	3,550 ^(2,856)	Dried gourd strips roll	770 ⁽⁶¹⁹⁾	570 ⁽⁴⁵⁹⁾
牡丹海老唐墨のせ		鉄火巻き		
Spot prawn botargo on top	3,050 ^(2,454)	Tuna roll	1,550 ^(1,247)	1,050 ⁽⁸⁴⁵⁾
		ねぎとろ巻		
		Fatty tuna and leek roll	2,450 ^(1,971)	1,850 ^(1,488)

逸品

A la carte

本日の先付け		カリフォルニアロール	
Today's appetizer	670 (539)	California roll	1,750 (1,408)
あおき海苔のおすまし		イセエビの御造り	
Sea lettuce soup	850 (684)	Japanese spiny lobster sashimi	18,050 (14,521)
プルニエキャビアミニ小鉢		絵馬自家製唐墨	
Sushi of caviar PRUNIER	3,050 (2,454)	Karasumi nigirisushi	1,850 (1,488)
御造り4種盛り		鯛わた塩辛	
Assorted 4 kinds of sashimi	4,050 (3,258)	Salted sea bream guts	1,550 (1,247)
カステラ玉子焼き		まぐろしぐれ煮	
Rolled egg	650 (523)	Simmered tuna in sweetened soy sauce	550 (442)
季節の西京焼き		抹茶アイスクリーム	
Seasonal fish marinated with saikyo miso	2,650 (2,132)	Matcha ice cream	650 (523)