

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

千葉県産真楯木とろ 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

Fatty striped marlin, white fish, 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)

先付
Today's appetizer

御造り2種 (まぐろ赤身、白身魚)
2 kinds of sashimi (tuna, white fish)

御凌ぎ
旬烏賊、光物
Squid, silver skinned fish

焼物
本日の焼き魚
Grilled today's fish

握り寿司

まぐろ大トロ 赤身 おすすめの旬魚
煮穴子 牡丹海老唐墨 雲丹軍艦
葱とろ手巻き カステラ玉子焼き
Fatty tuna, tuna, recommended fish
conger eel, spot prawn with botargo, sea urchin
fatty tuna and leek roll, rolled egg

ミニ出汁ラーメン
Fish soup stock noodle

デザート
Dessert

神馬 -Shinme-

22,000^(17, 700)

先付
Today's appetizer

御造り3種 (白身魚薄造り、まぐろ赤身、牡丹海老)
トリュフ塩のオイル、すし絵馬特製煮切醤油で
3 kinds of sashimi (white fish, tuna, spot prawn)
with truffle salt oil, homemade premium soy sauce

御凌ぎ
旬烏賊、光物
Squid, silver skinned fish

焼物
本日の焼き魚
Grilled today's fish

握り寿司

まぐろ大トロ 千葉県産真楯木2貫 白身魚
車海老唐墨 いくら小鉢 雲丹キャビア小鉢
貝2種 穴子 葱とろ手巻き カステラ玉子焼き
Fatty tuna, 2 pieces of striped marlin, white fish
tiger prawn with botargo, salmon roe, sea urchin with caviar
2 kinds of shellfish, conger eel, fatty tuna and leek roll, rolled egg

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 ^(2,011)	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⁾
牡丹海老唐墨のせ Spot prawn botargo on top	3,000 ^(2,413)	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)
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)	絵馬自家製唐墨 Karasumi nigirisushi	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)	蛸烏賊沖漬け Marinated on the spot squids	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.