

お絵馬

寿 -Zyu-

4,800^(3, 862)

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

握り寿司 8貫 + 巻物 1本

千葉県産真棍木 2貫 白身魚 帆立貝 光物 烏賊
いくら軍艦 本日のおすすめ魚 干瓢巻き
カステラ玉子焼き
2 pieces of striped marlin, white fish, scallop, silver skinned fish, squid
salmon roe, today's recommended fish, dried gourd strips roll
rolled egg

又は
or

海鮮バラちらし寿司
Nigiri sushi or seafood chirashi bowl

味噌椀
Miso soup

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)

海月と刻み野菜のサラダ 山葵酢
Jellyfish and chopped vegetables salad
with wasabi vineger

本日の煮物
Today's simmered dish

海鮮丼
Seafood rice bowl

千葉県産真棍木中トロ 赤身 烏賊 帆立貝 牡丹海老
白身魚 蛸 本日のおすすめの旬鮮
いくら 数の子 煮穴子 干瓢 玉子焼き
Medium fatty striped marlin, tuna, squid, scallop, spot prawn
white fish, octopus, recommended fish
salmon roe, herring roe, conger eel
dried gourd strips, 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

千葉県産真棍木 2貫 白身魚 帆立貝 光物 旬烏賊
牡丹海老 いくら軍艦 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
2 pieces of striped marlin, white fish, 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 ^(2,011)	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)
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)	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.