

お絵馬

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

御造り二種
2 kind sashimi

握り寿司八種と酒肴四種・まぐろすき煮

かわはぎ 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

File 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

Tuna sukiyaki

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

御造り三種
3kind sashimi

握り寿司十種と酒肴三種・まぐろすき煮

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 雲丹リゾットキャビア 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 caviar, Conger eel,
Chef's choice of 5 kinds
Rolled egg

3kind of finger food

Tuna sukiyaki

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 Cut roll or hand roll	細巻 Cut roll	手巻 Hand roll		
牡丹海老 Spot prawn	2,550 ^(2,051)	かっぱ巻き Cucumber roll	770 ⁽⁶¹⁹⁾	570 ⁽⁴⁵⁹⁾
煮鮑 Abalone	2,250 ^(1,810)	おしんこ巻 Pickled radish roll	770 ⁽⁶¹⁹⁾	570 ⁽⁴⁵⁹⁾
煮蛤 Simmered hard clam	1,550 ^(1,247)	牛蒡巻 Pickled wild burdock roll	770 ⁽⁶¹⁹⁾	570 ⁽⁴⁵⁹⁾
子持ち昆布 Herring roe attached to kombu	1,250 ^(1,006)	梅紫蘇巻 Plum and shiso herb roll	770 ⁽⁶¹⁹⁾	570 ⁽⁴⁵⁹⁾
雲丹リゾットキャビア Sea urchin risotto with caviar	3,550 ^(2,856)	干瓢巻 Dried gourd strips roll	770 ⁽⁶¹⁹⁾	570 ⁽⁴⁵⁹⁾
牡丹海老唐墨のせ Spot prawn botargo on top	3,050 ^(2,454)	鉄火巻き 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 Today's appetizer	670 ⁽⁵³⁹⁾	カリフォルニアロール California roll	1,750 ^(1,408)
あおさ海苔のおすまし Sea lettuce soup	850 ⁽⁶⁸⁴⁾	イセエビの御造り Japanese spiny lobster sashimi	18,050 ^(14,521)
ブルニエキャビアミニ小鉢 Sushi of caviar PRUNIER	3,050 ^(2,454)	絵馬自家製唐墨 Karasumi nigirisushi	1,850 ^(1,488)
御造り4種盛り Assorted 4 kinds of sashimi	4,050 ^(3,258)	鯛わた塩辛 Salted sea bream guts	1,550 ^(1,247)
カステラ玉子焼き Rolled egg	650 ⁽⁵²³⁾	まぐろしぐれ煮 Simmered tuna in sweetened soy sauce	550 ⁽⁴⁴²⁾
季節の西京焼き Seasonal fish marinated with saikyo miso	2,650 ^(2,132)	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.