

すし絵馬

上握り寿司

5,500^(4,425)

季節の先付け2種
Two seasonal appetizers

お任せ握り8種・巻物2種

まぐろ赤身 まぐろ中トロ 烏賊 光物 甘海老
おすすめの魚 帆立貝 いくら軍艦
巻物2種 カステラ玉子焼き

Tuna, Medium fatty tuna, Squid, Silver skinned fish, Sweet shrimp,
Recommended fish, Scallop, Salmon roe, 2kind of roll sushi, Rolled egg

味噌椀
Miso soup

冷菓
Dessert

特上握り寿司

7,800^(6,275)

季節の先付け2種
Two seasonal appetizers

お任せ握り10種

まぐろ大トロ まぐろ中トロ まぐろ赤身 白身魚 烏賊
帆立貝 光物 おすすめ一品 甘海老 いくら
漬物 カステラ玉子焼き

Fatty tuna, Medium fatty tuna, Tuna, White fish, Squid, Scallop,
Silver skinned fish, Recommended fish, Sweet shrimp, Salmon roe,
Pickles, rolled egg

味噌椀
Miso soup

冷菓
Dessert

福 -Fuku-

12,000^(9,654)

季節の先付け2種
Two seasonal appetizers

握り寿司10貫+巻物1本・珍味小鉢

まぐろ中トロ まぐろ赤身 白身魚 帆立貝 光物 烏賊
牡丹海老 いくら小鉢 おすすめ一品
煮穴子 手巻き葱とろ巻 カステラ玉子焼き

Medium fatty tuna, Tuna, White fish, Scallop, Silver skinned fish, Squid,
Spot prawn, Salmon roe, Recommended fish,
Conger eel, Fatty tuna and Leek roll, Rolled egg

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

| | | | | | |
|--|--------------------------|-----------------------------------|--------------------------|-----------------|--------------------------|
| 牡丹海老 Spot prawn | 2,550 ^(2,051) | かっぱ巻き Cucumber roll | 770 ⁽⁶¹⁹⁾ | 手巻 Hand roll | 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) |
| あおき海苔のおすまし 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.

すし絵馬

絵馬海鮮丼

3,800



豊洲市場からの海鮮 Seafood from Toyosu Market

まぐろ・本日のおすすめの魚・甘海老
釜揚げシラス・松前漬け・とろろ

Tuna, recommended fish, sweet shrimp,
whitebait, matsumaezuke, grated yam

新鮮なネタの海鮮丼をお楽しみいただいた後は胡麻ダレ茶漬けとしてお楽しみいただけます。
After you've finished your seafood bowl, please enjoy it as sesame sauce ochazuke.

胡麻ダレ茶漬け
胡麻ダレ・ぶぶあられ・三つ葉・山葵

Sesame sauce Ochazuke
Sesame sauce, puffed rice crackers, trefoil, and wasabi.

味噌汁
Miso soup

冷菓
Frozen dessert

Please let us know if you have any food allergies. The all prices above are included 13% service charge and tax.
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。上記金額はサービス料13%と税金を含んだお支払い金額となります。