

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9貫+巻物1本・珍味小鉢

まぐろ中トロ まかじき おすすめ一品 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, makaziki, recommended fish, squid, silver skinned fish,
scallop, spot prawn, salmon roe, conger eel,
tuna roll, rolled egg

味噌椀
Miso soup

冷菓
Frozen dessert

絵馬 -Ema-

18,500^(14, 884)

本日の先付 二種
Today's 2 kinds of appetizer

白身魚薄造りをあん肝ポン酢で
White fish with monkfish liver ponzu sauce

小吸い物

海老真丈
Small clear soup

焼物

本日の焼き魚
Grilled today's fish

握り寿司

まぐろ大トロ まぐろ中トロ 光物 まかじき
煮穴子 牡丹海老唐墨 烏賊雲丹小鉢
葱とろ手巻き カステラ玉子焼き

Fatty tuna, medium marbled tuna, silver skinned fish, makaziki
conger eel, spot prawn with botargo, squid and sea urchin
fatty tuna and leek roll, rolled egg

味噌椀
Miso soup

冷菓
Frozen dessert

神馬 -Shinme-

22,000^(17, 700)

本日の先付 二種
Today's 2 kinds of appetizer

白身魚薄造りをあん肝ポン酢で
White fish with monkfish liver ponzu sauce

お任せ御造り二種

2 kinds of Sliced raw fish

小吸い物

Small clear soup

焼物

本日の焼き魚
Grilled today's fish

握り寿司

まぐろ大トロ まぐろ中トロ 車海老唐墨
雲丹キャビア小鉢 穴子
その他料理長おまかせ五種
カステラ玉子焼き

Fatty tuna, medium marbled tuna, tiger prawn with botargo,
sea urchin with caviar, conger eel,
Chef's choice of 5 kinds
rolled egg

味噌椀
Miso soup

冷菓
Frozen 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)

牡丹海老 Spot prawn	2,500 ^(2,012)	煮鮑 Abalone	2,200 ^(1,770)
煮蛤 Simmered hard clam	1,500 ^(1,207)	子持ち昆布 Herring roe attached to kombu	1,200 ⁽⁹⁶⁶⁾
雲丹リゾットキャビア Sea urchin risotto with caviar	3,500 ^(2,816)	牡丹海老唐墨のせ Spot prawn botargo on top	3,000 ^(2,413)

細巻き又は手巻き Cut roll or hand roll

かっぱ巻き Cucumber roll	720 ⁽⁵⁸⁰⁾
おしんこ巻 Pickled radish roll	720 ⁽⁵⁸⁰⁾
牛蒡巻 Pickled wild burdock roll	720 ⁽⁵⁸⁰⁾
梅紫蘇巻 Plum and shiso herb roll	720 ⁽⁵⁸⁰⁾
干瓢巻 Dried gourd strips roll	720 ⁽⁵⁸⁰⁾
鉄火巻き Tuna roll	1,500 ^(1,207)
ねぎとろ巻 Fatty tuna and leek roll	2,400 ^(1,931)

細巻 Cut roll

520 ⁽⁴¹⁹⁾
520 ⁽⁴¹⁹⁾
520 ⁽⁴¹⁹⁾
520 ⁽⁴¹⁹⁾
520 ⁽⁴¹⁹⁾
1,000 ⁽⁸⁰⁵⁾
1,800 ^(1,448)

手巻 Hand roll

520 ⁽⁴¹⁹⁾
520 ⁽⁴¹⁹⁾
520 ⁽⁴¹⁹⁾
520 ⁽⁴¹⁹⁾
520 ⁽⁴¹⁹⁾
1,000 ⁽⁸⁰⁵⁾
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)
あおさ海苔のおすまし 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 Sushi of caviar PRUNIER	3,000 ^(2,414)	絵馬自家製唐墨 Karasumi nigirisushi	1,800 ^(1,448)
御造り4種盛り Assorted 4 kinds of sashimi	4,000 ^(3,218)	鯛わた塩辛 Salted sea bream guts	1,500 ^(1,207)
カステラ玉子焼き Rolled egg	600 ⁽⁴⁸³⁾	まぐろしぐれ煮 Simmered tuna in sweetened soy sauce	500 ⁽⁴⁰³⁾
季節の西京焼き Seasonal fish marinated with saikyo miso	2,600 ^(2,091)	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.