

# お絵馬

## 天馬 -Tenma-

12,500<sup>(10,057)</sup>

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  
Frozen dessert

## 絵馬 -Ema-

18,500<sup>(14,884)</sup>

本日の先付 二種  
Today's 2 kinds of appetizer

御造り二種  
2 kinds of Sliced raw fish

小吸い物  
松茸・鱧  
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 中トロ おすすめの旬魚 烏賊  
光物 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, medium marbled tuna, recommended fish, squid,  
silver skinned fish, conger eel, spot prawn with botargo, sea urchin  
fatty tuna and leek roll, rolled egg

あごだし手延うどん 酢橘  
Tenobe udon

冷菓  
Frozen dessert

## 神馬 -Shinme-

22,000<sup>(17,700)</sup>

本日の先付 二種  
Today's 2 kinds of appetizer

イセエビ氷洗い  
絵馬特製土佐醤油・梅肉醤油  
Japanese lobster sashimi  
Homemade tosa soy sauce.ume soy sauce

小吸い物  
松茸・鱧  
Small clear soup

焼物  
本日の九州地魚焼き物  
Today's grilled fish of KYUSHU

握り寿司

まぐろ大トロ まぐろ中トロ 九州産車海老唐墨  
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 of KYUSHU with botargo,  
sea urchin with caviar, conger eel,  
Chef's choice of 5 kinds  
rolled egg

イセエビ味噌汁  
Iseebi 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 <sup>(885)</sup>	白みる貝 Geoduck clam	1,200 <sup>(966)</sup>
中トロ Medium fatty tuna	1,700 <sup>(1,368)</sup>	ほっき貝 Surf clam	1,200 <sup>(966)</sup>
大トロ Fatty tuna	2,200 <sup>(1,770)</sup>	帆立貝 Scallop	1,200 <sup>(966)</sup>
白身 White fish	1,200 <sup>(966)</sup>	烏賊 Squid	700 <sup>(563)</sup>
光物 Silver skinned fish	800 <sup>(644)</sup>	雲丹 Sea urchin	3,000 <sup>(2,414)</sup>
アナゴ Conger eel	1,100 <sup>(885)</sup>	出汁醤油付けいくら Salmon roe	1,500 <sup>(1,207)</sup>
赤貝 Red clam	2,500 <sup>(2,011)</sup>	車海老 Tiger prawn	2,500 <sup>(2,012)</sup>

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 <sup>(2,012)</sup>	かっぱ巻き Cucumber roll	720 <sup>(580)</sup>	520 <sup>(419)</sup>
煮鮑 Abalone	2,200 <sup>(1,770)</sup>	おしんこ巻 Pickled radish roll	720 <sup>(580)</sup>	520 <sup>(419)</sup>
煮蛤 Simmered hard clam	1,500 <sup>(1,207)</sup>	牛蒡巻 Pickled wild burdock roll	720 <sup>(580)</sup>	520 <sup>(419)</sup>
子持ち昆布 Herring roe attached to kombu	1,200 <sup>(966)</sup>	梅紫蘇巻 Plum and shiso herb roll	720 <sup>(580)</sup>	520 <sup>(419)</sup>
雲丹リゾットキャビア Sea urchin risotto with caviar	3,500 <sup>(2,816)</sup>	干瓢巻 Dried gourd strips roll	720 <sup>(580)</sup>	520 <sup>(419)</sup>
牡丹海老唐墨のせ Spot prawn botargo on top	3,000 <sup>(2,413)</sup>	鉄火巻き Tuna roll	1,500 <sup>(1,207)</sup>	1,000 <sup>(805)</sup>
		ねぎとろ巻 Fatty tuna and leek roll	2,400 <sup>(1,931)</sup>	1,800 <sup>(1,448)</sup>

### 逸品 A la carte

本日の先付け Today's appetizer	620 <sup>(499)</sup>	カリフォルニアロール California roll	1,500 <sup>(1,207)</sup>
あおき海苔のおすまし Sea lettuce soup	800 <sup>(644)</sup>	イセエビの御造り Japanese spiny lobster sashimi	18,000 <sup>(14,481)</sup>
プルニエキャビアミニ小鉢 Sushi of caviar PRUNIER	3,000 <sup>(2,414)</sup>	絵馬自家製唐墨 Karasumi nigirisushi	1,200 <sup>(966)</sup>
御造り4種盛り Assorted 4 kinds of sashimi	4,000 <sup>(3,218)</sup>	鯛わた塩辛 Salted sea bream guts	1,500 <sup>(1,207)</sup>
カステラ玉子焼き Rolled egg	600 <sup>(483)</sup>	まぐろしぐれ煮 Simmered tuna in sweetened soy sauce	500 <sup>(403)</sup>
季節の西京焼き Seasonal fish marinated with saikyo miso	2,600 <sup>(2,091)</sup>	抹茶アイスクリーム Matcha ice cream	650 <sup>(523)</sup>

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.