

お絵馬

上握り鮓

5,500^(4, 425)

酢味噌和え
Dressed with vinegar and miso

茶わん蒸し
Savory egg custard

お任せ握り 8種 + 巻物 2種

真槌木 まぐろ中トロ 烏賊 光物 甘海老
蛸 帆立貝 いくら軍艦 巻物二種 (おしんこ・かっぱ)
カステラ玉子焼き

makaziki, medium fatty tuna, squid, silver skinned fish, sweet shrimp,
octopus, scallop, salmon roe, two kinds rolls,
rolled egg

味噌椀
Miso soup

冷菓
Frozen dessert

特上握り鮓

7,800^(6, 275)

酢味噌和え
Dressed with vinegar and miso

茶わん蒸し
Savory egg custard

お任せ握り 10種

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

Fatty tuna, medium fatty tuna, makaziki, white fish, squid, scallop,
silver skinned fish, recommended fish, sweet shrimp, salmon roe,
pickles, rolled egg

味噌椀
Miso soup

冷菓
Frozen 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

まぐろ中トロ 真槌木 白身魚 帆立貝 光物 旬烏賊
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, makaziki, 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
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)	ほつき貝 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

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 Cut 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)

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 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.

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・甘海老・シラス
たこ・烏賊・とろろ&とびっこ

Tuna, recommended fish, sweet shrimp, whitebait
octopus, squid, tobiko on top grated yam

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。