

# お絵馬

## 上握り鮓

5,500<sup>(4, 425)</sup>

ミニサラダ 土佐酢ドレッシング  
Mini salad Tosa vinegar dressing

冷やし玉汁  
Cold egg soup

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  
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

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

味噌椀  
Miso soup

冷菓  
Frozen dessert

## 特上握り鮓

7,800<sup>(6, 275)</sup>

ミニサラダ 土佐酢ドレッシング  
Mini salad Tosa vinegar dressing

冷やし玉汁  
Cold egg soup

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 本日のおすすめ魚 甘海老 いくら軍艦  
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  
Frozen dessert

## 福 -Fuku-

12,000<sup>(9, 654)</sup>

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 まぐろ赤身 白身魚 帆立貝 光物 旬烏賊  
牡丹海老 いくら小鉢 本日のおすすめ魚  
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, today's recommended fish,  
conger eel, fatty tuna and leek roll, rolled egg

絵馬特製煮切醤油で  
with homemade premium soy sauce

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 <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

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

### 細巻 Cut roll

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

### 手巻 Hand roll

520 <sup>(419)</sup>
520 <sup>(419)</sup>
520 <sup>(419)</sup>
520 <sup>(419)</sup>
520 <sup>(419)</sup>
1,000 <sup>(805)</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.