

# 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

握り寿司九貫+巻物一本・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 kind sashimi

焼物  
本日の焼き魚  
Grilled today's fish

握り寿司八種と酒肴四種

太刀魚 まぐろ大トロ まぐろ中トロ 光物  
牡丹海老唐墨 帆立貝 煮穴子  
葱とろ手巻き カステラ玉子焼き

Hairtail fish, fatty tuna, medium marbled tuna, silver skinned fish,  
spot prawn with botargo, scallop, conger eel,  
fatty tuna and leek roll, rolled egg

味噌椀  
Miso soup

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

御造り三種  
3kind sashimi

焼物  
本日の焼き魚  
Grilled today's fish

握り寿司十種と酒肴三種

太刀魚 まぐろ大トロ 車海老唐墨  
雲丹リゾットキャビア 煮穴子  
その他料理長おまかせ五種  
カステラ玉子焼き

Hairtail fish, fatty tuna, tiger prawn with botargo,  
sea urchin risotto 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	1,150 <sup>(925)</sup>	白みる貝 Geoduck clam	1,250 <sup>(1,006)</sup>
中トロ Medium fatty tuna	1,750 <sup>(1,408)</sup>	ほっき貝 Surf clam	1,250 <sup>(1,006)</sup>
大トロ Fatty tuna	2,250 <sup>(1,810)</sup>	帆立貝 Scallop	1,250 <sup>(1,006)</sup>
白身 White fish	1,250 <sup>(1,006)</sup>	烏賊 Squid	750 <sup>(603)</sup>
光物 Silver skinned fish	850 <sup>(684)</sup>	雲丹 Sea urchin	3,050 <sup>(2,454)</sup>
アナゴ Conger eel	1,150 <sup>(925)</sup>	出汁醤油付けいくら Salmon roe	1,500 <sup>(1,207)</sup>
赤貝 Red clam	2,550 <sup>(2,051)</sup>	車海老 Tiger prawn	2,550 <sup>(2,051)</sup>

細巻き又は手巻き  
Cut roll or hand roll

牡丹海老 Spot prawn	2,550 <sup>(2,051)</sup>
煮鮑 Abalone	2,250 <sup>(1,810)</sup>
煮蛤 Simmered hard clam	1,550 <sup>(1,247)</sup>
子持ち昆布 Herring roe attached to kombu	1,250 <sup>(1,006)</sup>
雲丹リゾットキャビア Sea urchin risotto with caviar	3,550 <sup>(2,856)</sup>
牡丹海老唐墨のせ Spot prawn botargo on top	3,050 <sup>(2,454)</sup>

細巻  
Cut roll

かっぱ巻き Cucumber roll	770 <sup>(619)</sup>
おしんこ巻 Pickled radish roll	770 <sup>(619)</sup>
牛蒡巻 Pickled wild burdock roll	770 <sup>(619)</sup>
梅紫蘇巻 Plum and shiso herb roll	770 <sup>(619)</sup>
干瓢巻 Dried gourd strips roll	770 <sup>(619)</sup>
鉄火巻き Tuna roll	1,550 <sup>(1,247)</sup>
ねぎとろ巻 Fatty tuna and leek roll	2,450 <sup>(1,971)</sup>

手巻  
Hand roll

570 <sup>(459)</sup>
570 <sup>(459)</sup>
570 <sup>(459)</sup>
570 <sup>(459)</sup>
570 <sup>(459)</sup>
1,050 <sup>(845)</sup>
1,850 <sup>(1,488)</sup>

逸品  
A la carte

本日の先付け Today's appetizer	670 <sup>(539)</sup>
あおき海苔のおすまし Sea lettuce soup	850 <sup>(684)</sup>
プルニエキャビアミニ小鉢 Sushi of caviar PRUNIER	3,050 <sup>(2,454)</sup>
御造り4種盛り Assorted 4 kinds of sashimi	4,050 <sup>(3,258)</sup>
カステラ玉子焼き Rolled egg	650 <sup>(523)</sup>
季節の西京焼き Seasonal fish marinated with saikyo miso	2,650 <sup>(2,132)</sup>

カリフォルニアロール California roll	1,550 <sup>(1,247)</sup>
イセエビの御造り Japanese spiny lobster sashimi	18,050 <sup>(14,521)</sup>
絵馬自家製唐墨 Karasumi nigirisushi	1,850 <sup>(1,488)</sup>
鯛わた塩辛 Salted sea bream guts	1,550 <sup>(1,247)</sup>
まぐろしぐれ煮 Simmered tuna in sweetened soy sauce	550 <sup>(442)</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.