

お絵馬

上握り鮓

5,500^(4, 425)

季節の先付け2種
Two seasonal appetizers

お任せ握り7種+野菜寿司いくら掛け

まぐろ赤身 まぐろ中トロ 烏賊 光物 甘海老
おすすめの魚 帆立貝 カステラ玉子焼き
tuna, medium fatty tuna, squid, silver skinned fish, sweet shrimp,
recommended fish, scallop, rolled egg

野菜寿司いくら掛け
Vegetable sushi with salmon roe

味噌椀
Miso soup

冷菓
Frozen dessert

特上握り鮓

7,800^(6, 275)

季節の先付け2種
Two seasonal appetizers

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 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, 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^(9, 654)

季節の先付け2種
Two seasonal appetizers

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

細巻き又は手巻き Cut roll or hand roll

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

細巻 Cut roll

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

手巻 Hand roll

570 ⁽⁴⁵⁹⁾
570 ⁽⁴⁵⁹⁾
570 ⁽⁴⁵⁹⁾
570 ⁽⁴⁵⁹⁾
570 ⁽⁴⁵⁹⁾
1,050 ⁽⁸⁴⁵⁾
1,850 ^(1,488)

逸品 A la carte

本日の先付け Today's appetizer	670 ⁽⁵³⁹⁾	カリフォルニアロール California roll	1,550 ^(1,247)
あおき海苔のおすまし Sea lettuce soup	850 ⁽⁶⁸⁴⁾	イセエビの御造り Japanese spiny lobster sashimi	18,050 ^(14,521)
ブルニエキャビアミニ小鉢 Sushi of caviar PRUNIER	3,050 ^(2,454)	絵馬自家製唐墨 Karasumi nigirisushi	1,850 ^(1,488)
御造り4種盛り Assorted 4 kinds of sashimi	4,050 ^(3,258)	鯛わた塩辛 Salted sea bream guts	1,550 ^(1,247)
カステラ玉子焼き Rolled egg	650 ⁽⁵²³⁾	まぐろしぐれ煮 Simmered tuna in sweetened soy sauce	550 ⁽⁴⁴²⁾
季節の西京焼き Seasonal fish marinated with saikyo miso	2,650 ^(2,132)	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・本日のおすすめ二種・甘海老
シラス・松前漬け・とろろ&とびっこ

Tuna, 2 kind of recommended fish, sweet shrimp,
whitebait, matsumaezuke, tobiko on top grated yam

新鮮なネタの海鮮丼をお楽しみいただいた後は胡麻ダレ茶漬けとしてお楽しみいただけます。
After you've finished your seafood bowl, please enjoy it as sesame sauce ochazuke.

胡麻ダレ茶漬け
胡麻ダレ・ぶぶあられ・三つ葉・山葵

Sesame sauce Ochazuke
Sesame sauce, puffed rice crackers, trefoil, and wasabi.

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。