

# すし絵馬

## 寿 -Zyu-

4,800<sup>(3, 862)</sup>

本日の小鉢五種  
Today's 5 kinds of small bowls

握り寿司 8貫 + 巻物 1本

赤身 かつおニンニクたまり漬けのせ 白身魚 帆立貝 光物  
烏賊 いくら軍艦 本日のおすすめ魚 干瓢巻き  
カステラ玉子焼き  
tuna, bonito garlic soy sauce pickles, white fish, scallop, silver skinned fish,  
squid, salmon roe, today's recommended fish, dried gourd strips roll  
rolled egg

又は  
or  
海鮮バラちらし寿司  
Nigiri sushi or seafood chirashi bowl

味噌椀  
Miso soup

デザート  
Dessert

## 禄 -Roku-

料理長おすすめ特選握りコース

6,500<sup>(5, 230)</sup>

本日の小鉢五種  
Today's 5 kinds of small bowls

本日の一品  
Today's dish

海鮮丼 又は 握り寿司  
Seafood rice bowl or Nigiri

中トロ かつお 烏賊 帆立貝 牡丹海老  
白身魚 いくら 数の子 煮穴子  
玉子焼き

Medium fatty tuna, bonito, squid, scallop, spot prawn  
white fish, salmon roe, herring roe, conger eel  
rolled egg

味噌椀  
Miso soup

デザート  
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

赤身 かつおニンニクたまり漬けのせ 白身魚 帆立貝 光物  
旬烏賊 牡丹海老 いくら軍艦 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

tuna, bonito garlic soy sauce pickles, 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

デザート  
Dessert

## 単品メニュー A LA CARTE

おこのみ握り  
Nigiri a la carte

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

|                                              |                          |                                   |                 |
|----------------------------------------------|--------------------------|-----------------------------------|-----------------|
| 牡丹海老<br>Spot prawn                           | 2,500 <sup>(2,012)</sup> | 細巻き又は手巻き<br>Cut roll or hand roll | 手巻<br>Hand roll |
| 煮鮑<br>Abalone                                | 2,200 <sup>(1,770)</sup> | 細巻<br>Cut roll                    |                 |
| 煮蛤<br>Simmered hard clam                     | 1,500 <sup>(1,207)</sup> | 手巻<br>Hand roll                   |                 |
| 子持ち昆布<br>Herring roe attached to kombu       | 1,200 <sup>(966)</sup>   | 細巻<br>Cut roll                    |                 |
| 雲丹リゾットキャビア<br>Sea urchin risotto with caviar | 3,500 <sup>(2,816)</sup> | 手巻<br>Hand roll                   |                 |
| 牡丹海老唐墨のせ<br>Spot prawn botargo on top        | 3,000 <sup>(2,413)</sup> | 細巻<br>Cut roll                    |                 |
| 鉄火巻き<br>Tuna roll                            | 1,500 <sup>(1,207)</sup> | 手巻<br>Hand roll                   |                 |
| ねぎとろ巻<br>Fatty tuna and leek roll            | 2,400 <sup>(1,931)</sup> | 細巻<br>Cut roll                    |                 |

逸品  
A la carte

|                                                     |                          |                                                            |                            |
|-----------------------------------------------------|--------------------------|------------------------------------------------------------|----------------------------|
| 本日の先付け<br>Today's appetizer                         | 620 <sup>(499)</sup>     | カリフォルニアロール<br>California roll                              | 1,500 <sup>(1,207)</sup>   |
| あおさ海苔のおすまし<br>Sea lettuce soup                      | 800 <sup>(644)</sup>     | イセエビの御造り<br>Japanese spiny lobster sashimi                 | 18,000 <sup>(14,481)</sup> |
| プルニエキャビアミニ小鉢<br>Sushi of caviar PRUNIER             | 3,000 <sup>(2,414)</sup> | 超特選和牛握り寿司<br>Premium Japanese beef tenderloin nigiri sushi | 4,200 <sup>(3,379)</sup>   |
| 御造り4種盛り<br>Assorted 4 kinds of sashimi              | 4,000 <sup>(3,218)</sup> | 絵馬自家製唐墨<br>Karasumi nigirisushi                            | 1,200 <sup>(966)</sup>     |
| カステラ玉子焼き<br>Rolled egg                              | 600 <sup>(483)</sup>     | 鯛わた塩辛<br>Salted sea bream guts                             | 1,500 <sup>(1,207)</sup>   |
| 季節の西京焼き<br>Seasonal fish marinated with saikyo miso | 2,600 <sup>(2,091)</sup> | 堂烏賊沖漬け<br>Marinated on the spot squids                     | 時価                         |
|                                                     |                          | まぐろしぐれ煮<br>Simmered tuna in sweetened soy sauce            | 500 <sup>(403)</sup>       |
|                                                     |                          | 抹茶アイスクリーム<br>Matcha ice cream                              | 650 <sup>(523)</sup>       |