

すし絵馬

白馬 -Hakuba-

8,000 (6,436)

本日の先付
Today's appetizer

御造り
Sashimi

えびと季節野菜の天婦羅

Tempura
Shrimp and seasonal vegetables

お任せ握り5種
Nigirisushi

追加料金で【まぐろ中トロ・いくら小鉢・牡丹海老】の3種を追加できます(+¥5,000)
For an additional fee, you can add medium-fatty tuna, salmon roe, and botan shrimp. (¥ 5,000)

本日の鮮魚を使用したしゃぶしゃぶ
Hotpot made with today's fresh fish

揚げむすびもご用意しております。お茶漬けとして最後までお楽しみくださいませ。
We will serve the fried rice ball at the end. Please enjoy it as ochazuke.

デザート
Dessert

天馬 -Tenma-

12,500 (10,057)

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

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)	牡丹海老 Spot prawn	2,550 (2,051)
中トロ Medium fatty tuna	1,750 (1,408)	ほっき貝 Surf clam	1,250 (1,006)	煮鮑 Abalone	2,250 (1,810)
大トロ Fatty tuna	2,250 (1,810)	帆立貝 Scallop	1,250 (1,006)	煮蛤 Simmered hard clam	1,550 (1,247)
白身 White fish	1,250 (1,006)	烏賊 Squid	750 (603)	子持ち昆布 Herring roe attached to kombu	1,250 (1,006)
光物 Silver skinned fish	850 (684)	雲丹 Sea urchin	3,050 (2,454)	雲丹リゾットキャビア Sea urchin risotto with caviar	3,550 (2,856)
アナゴ Conger eel	1,150 (925)	出汁醤油付けいくら Salmon roe	1,500 (1,207)	牡丹海老唐墨のせ Spot prawn botargo on top	3,050 (2,454)
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

かっぱ巻き Cucumber roll	770 (619)	手巻 Hand roll	570 (459)
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)		1,050 (845)
ねぎとろ巻 Fatty tuna and leek roll	2,450 (1,971)		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	1,750 (1,408)
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.