

Sushi Dinner

寿司 デイナー

湊 Minato

先付、にぎり九貫
Amuse, 9 kinds of nigiri sushi

大トロ、中トロ、自身、本日のおすすめ二貫
雲丹、いくら、車海老、煮穴子、玉子、巻物
Marbled tuna, medium marbled tuna, white fish, today's recommendation (2 kinds)
Sea urchin, salmon roe, kuruma prawn, Simmered sea eel, sweet egg cake, sushi roll

お椀
Soup

甘味
Dessert

¥9,000

旬 Shun

先付、造り二種、焼き物、にぎり九貫
Amuse, 2 kinds of sashimi
grilled dish, 9 kinds of nigiri sushi

大トロ、中トロ、自身、本日のおすすめ二貫
雲丹、いくら、車海老、煮穴子、玉子、巻物
Marbled tuna, medium marbled tuna, white fish, today's recommendation (2 kinds)
Sea urchin, salmon roe, kuruma prawn, simmered sea eel, sweet egg cake, sushi roll

お椀
Soup

甘味
Dessert

¥12,000

華 Hana

先付、造り三種、にぎり八貫（お好みで）
焼き物、巻物
Amuse, 3 kinds of sashimi, your choice of 8 kinds of nigiri sushi
Grilled dish, sushi roll

お椀
Soup

甘味
Dessert

¥18,000

Sushi Kaiseki

寿司会席

先付

鱈白子焼と白子豆腐
Broiled cod soft roe on tofu

前菜

焼牡蠣オイル漬け
Marinated broiled oyster

造里

本鮪と牡丹海老、山芋とろろ
Tuna and botan prawn with grated yam

焼物

黒毛和牛ステーキのみぞれ餡掛け
Wagyu steak, grated white radish sauce

蒸物

百合根饅頭
Simmered lily bulb ball

鮨

お好み五貫
Your choice of 5 kinds of nigiri sushi

留椀

赤出汁
Miso soup

甘味

苺と小豆餡のアイス大福
Sweet bean and vanilla ice cream bun, strawberry

¥15,000