

Sushi Dinner

寿司 デイナー

湊 Minato

先付、にぎり九貫
Amuse bouche, 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 bouche, 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 bouche, 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

桜豆腐
Sesame tofu

前菜

季節の三種
3 kinds of seasonal appetizers

造り

本鮪と金目鯛
Tuna and Alfonsino sashimi

焼物

尼鯛道明寺揚げ 甘酢餡掛け
Fried tile fish crusted with rice crisp, sweet and sour sauce

強肴

桜鯛塩焼の変わりSUSHI 木の芽味噌で
Grilled sea bream sushi

温物

フォアグラのちりめんキャベツ包み
Steamed foie gras wrapped with cabbage

鮓

お好み五貫 又は 手毬寿司五貫
Your choice of 5 sushi, or 5 temari sushi

留碗

赤出汁
Miso soup

甘味

本日の苺和菓子
Today's strawberry Japanese sweet

¥17,000

上記すべて国産米使用。Rice product of Japan.

表示料金に別途税金とサービス料が加算されます。Price is subject to applicable tax and service charge.

Sushi – A la carte

寿司 アラカルト

刺身 Sashimi

造り盛合わせ 三点盛 3 kinds of sashimi	¥3,800
五点盛 5 kinds of sashimi	¥5,500
七点盛 7 kinds of sashimi	¥7,000
大トロ Marbled tuna	¥7,000
中トロ Medium marbled tuna	¥6,000
赤身 Tuna	¥5,000
本鮪食べ比べ Tuna experince 大トロ 中トロ 赤身 Marbled tuna, medium marbled tuna, tuna	¥6,500
本鮪 サーモン盛合わせ Tuna and salmon	¥3,800
白身 White fish	¥4,500
貝造り Clam and shellfish sashimi 三点盛 3 kinds of clams	¥4,500
五点盛 5 kinds of clams	¥6,500
雲丹造り Sea urchin sashimi	¥4,500
魚貝盛り合せ酢 Assortment of vinegared fish and clams	¥4,500

食事

ミニ海鮮ちらし Small seafood bowl	¥3,000
ミニ雲丹 いくら丼 Small sea urchin and salmon roe bowl	¥5,000

上記すべて国産米使用。Rice product of Japan.

表示料金に別途税金とサービス料が加算されます。Prices are subject to applicable tax and service charge.

Sushi – A la carte

寿司 アラカルト

お好み握り Nigiri sushi

大トロ Marbled tuna 牡丹海老 Botan prawn	¥1,700
中トロ Medium marbled tuna 車海老 Prawn 雲丹 Sea urchin	¥1,500
赤身 Tuna 赤貝 Ark shell	¥1,200
季節の白身魚 Seasonal white fish 平貝 Fan shell 穴子 Simmered sea eel	¥1,000
鱈 Horse mackerel 烏賊 Squid いくら Salmon roe	¥750
帆立 Scallop 小肌 Spotted sardine 玉子 Sweet egg cake	¥650
サーモン Salmon	¥550

巻物 Roll sushi

ネギトロ Marbled tuna and green onion roll トロタケ Marbled tuna and pickled radish roll	¥2,000
トロ鉄火 Marbled tuna roll	¥1,700
鉄火 Tuna roll	¥1,200
穴キュウ Simmered sea eel and cucumber roll ひもキュウ Ark shell and cucumber roll	¥1,000
かんぴょう Dried gourd strip roll 梅しそ Pickled plum and perilla leaf roll かっぱ Cucumber roll 沢庵 Pickled white radish roll 山ごぼう Wild burdock roll	¥750