

寿司 湊 Sushi MINATO

先付
Amuse bouche

にぎり九貫
9 kinds of nigiri sushi
大トロ、中トロ、白身、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

寿司 旬 Sushi Shun

先付
Amuse bouche

造り二種
2 kinds of sashimi

焼き物
Grilled dish

にぎり九貫
9 kinds of nigiri sushi
大トロ、中トロ、白身、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

寿司 華
Sushi HANA

先付
Amuse bouche

造り三種
3 kinds of sashimi

焼き物
Grilled dish

にぎり八貫（お好みで）
Your choice of 8 kinds of nigiri sushi
or
Chef's recommendation

巻物
Sushi roll

お椀
Soup

甘味
Dessert

¥18,000

寿司 アラカルト Sushi – A la carte

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
赤身 Tuna	¥5,000
中トロ Medium marbled tuna	¥6,000
大トロ Marbled tuna	¥7,000
本鮪食べ比べ Tuna experince 赤身 中トロ 大トロ Tuna, medium marbled tuna, Marbled 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.

寿司 アラカルト Sushi – A la carte

握り Nigiri sushi (1 piece)

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

巻物 Cut roll sushi

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
穴キュウ Simmered sea eel and cucumber roll ひもキュウ Ark shell and cucumber roll	¥1,000
鉄火 Tuna roll	¥1,200
トロ鉄火 Marbled tuna roll	¥1,700
ネギトロ Marbled tuna and green onion roll トロタク Marbled tuna and pickled radish roll	¥2,000

上記すべて国産米使用。Rice product of Japan. 表示料金は一貫の料金です。All prices are per peice of sushi.
表示料金を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.

寿司会席
Sushi Kaiseki Course
A traditional Japanese cuisine in courses

先付

枝豆と人参の豆腐
Young soy bean and carrot tofu

前菜

稚鮎南蛮とフルーツトマト
Marinated sweet fish with fruit tomato

造り

本日のおすすめ二種盛
2 kinds of today's sashimi

焼物

太刀魚塩焼 グリーンピース餡
Grilled cutlass fish, green pea sauce

強肴

車海老とアスパラガスの変わりSUSHI
Kuruma prawn and asparagus sushi

冷物

キャビアと蟹の温玉冷製和風ジュレ仕立て
Caviar, crab meat, poached egg on dashi jelly

鮓

お好み五貫 又は 手巻寿司五貫
Your choice of 5 sushi, or 5 temari sushi

留椀

赤出汁
Miso soup

甘味

抹茶クレープ 桜桃
Green tea crepe, Japanese cherries

¥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.