

# おまかせコースA

Sushi Dinner Course A

¥16,500

先付

Appetizer

お造り三種

Assorted Sashimi

季節の一品

Special Dish of the Season

にぎり八貫と巻物

8 pieces of Nigiri-Sushi and Sushi Rolls

赤出汁

Red Miso Soup

水物

Dessert



# おまかせコースB

Sushi Dinner Course B

¥19,800

先付

Appetizer

お造り三種

Assorted Sashimi

季節の一品二品

2 kinds Special Dish of the Season

にぎり九貫と巻物

9 pieces of Nigiri-Sushi and Sushi Rolls

赤出汁

Red Miso Soup

水物

Dessert



# 吹き寄せちらし寿司コース

Vinegared Rice topped with Sashimi Course

¥8,000

先付

Appetizer

季節の一品

Special Dish of the Season

ちらし寿司

Vinegared Rice topped with Sashimi

赤出汁

Red Miso Soup

水物

Dessert

# 瀬戸内

"Setouchi" Assorted Sushi

¥12,000

先付

Appetizer

上にぎり九貫と巻物

9 pieces of Nigiri-Sushi and Sushi-Rolls

赤出汁

Red Miso Soup

水物

Dessert



※写真はイメージです。 ※魚沼産コシヒカリを使用いたしております。

※ご案内の料金には消費税、サービス料が含まれております。

※入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。

\*Photos shown are images only. \*Our rice is Koshihikari grown in Uonuma.

\*Above rate includes tax and service charge.

\*Places of origin and menu are subject to change due to the availability of supply.

Bluefin tuna taste and compare

# 本まぐろ

## 4種食べ比べ

お一人様 七、五〇〇円



大トロ  
Fatty Tuna

中トロ  
Medium Fatty Tuna

赤身  
Lean Tuna

中とろ炙り  
Lean Tuna

最高級とされる本まぐろの様々な部位を一度に楽しめる贅沢なセットです。  
部位ごとに異なる脂の乗りや旨味、食感の違いを堪能できます。  
ぜひご賞味くださいませ。

*This luxurious set allows you to enjoy various cuts of the finest bluefin tuna all at once.  
You can savor the different fat content, flavor, and texture of each cut.  
Please give it a try.*

- 写真はイメージです。 ■岐阜県ハツシモを使用いたしております。
- ご案内の料金には消費税、サービス料が含まれております。
- 入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。

\*Photos shown are images only. \*Our rice is Hatsushimo grown in gifu prefecture.

\*Above prices include tax and service charge.

\*Places of origin and menu are subject to change due to the availability of supply.

まじ  
はま磯