

## おまかせコースA

Sushi Dinner Course A

¥16,500

先付二品

*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*



## 吹き寄せちらし寿しコース

*Vinegared Rice topped with Sashimi Course*

¥8,000

先付

*Appetizer*

季節の一品

*Special Dish of the Season*

ちらし寿し

*Vinegared Rice topped with Sashimi*

赤出汁

*Red Miso Soup*

水物

*Dessert*

## 瀬戸内

*"Setouchi" Assorted Sushi*

¥10,200

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.*

## A La Carte Menu

アラカルトメニュー

### Nigiri-Sushi \*One Piece

中トロ	<i>The medium fatty portion of tuna belly</i>	¥ 1,400
赤身	<i>Tuna fish</i>	800
鯛	<i>Sea bream</i>	800
鰹	<i>Yellow jack</i>	800
鱈	<i>Japanese whiting</i>	700
蒸し鮑	<i>Steamed abalone</i>	1,600
焼穴子	<i>Broiled conger eel</i>	1,050
蒸し穴子	<i>Steamed conger eel</i>	1,050
イクラ	<i>Salted salmon roe</i>	1,000
雲丹	<i>Sea urchin</i>	時 価
イカ	<i>Squid</i>	700
蛸	<i>Octopus</i>	700
玉子焼	<i>Sweet japanese style omelet</i>	350
海老	<i>Boiled prawn</i>	1,400
胡瓜細巻	<i>Cucumber and rice rolled in seaweed</i>	800
新香細巻	<i>Pickles and rice rolled in seaweed</i>	800
鉄火細巻	<i>Tuna and rice rolled in seaweed</i>	1,900
トロ鉄火巻	<i>Fatty tuna and rice rolled in seaweed</i>	3,100
赤出汁	<i>Red miso soup</i>	600

※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。

\*Above rate includes tax and service charge.