

おまかせコースA

Sushi Dinner Course A

¥14,500

先付2品

Appetizer

お造り3種

Assorted Sashimi

季節の一品

Special Dish of the Season

にぎり8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 A

¥18,000

先付

Appetizer

お造り3種

Assorted Sashimi

季節の一品2品

2 kinds Special Dish of the Season

にぎり9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

¥7,200

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

¥9,000

先付

Appetizer

上にぎり9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>	¥ 1,200
赤身	<i>tuna fish</i>	700
鯛	<i>sea bream</i>	700
縞鯨	<i>yellow jack</i>	700
鱈	<i>sillaginoid</i>	600
蒸し鮑	<i>steamed abalone</i>	1,400
焼穴子	<i>broiled conger eel</i>	950
蒸し穴子	<i>steamed conger eel</i>	950
イクラ	<i>salted salmon roe</i>	850
雲丹	<i>sea urchin</i>	2,000
イカ	<i>squid</i>	600
蛸	<i>octopus</i>	600
玉子焼	<i>sweet japanese style omelet</i>	350
海老	<i>boiled prawn</i>	1,200
胡瓜細巻	<i>cucumber and rice rolled in seaweed</i>	700
新香細巻	<i>pickles and rice rolled in seaweed</i>	700
鉄火細巻	<i>tuna and rice rolled in seaweed</i>	1,800
トロ鉄火巻	<i>fatty tuna and rice rolled in seaweed</i>	3,000
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.