

おまかせコースA

Sushi Dinner Course A

¥15,500

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

¥19,000

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

¥9,500

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
縞鯨	<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.