

寿しランチ ¥5,200

Sushi Lunch

先付 本日のおすすめ
Appetizer Today's dish

蒸物 茶碗蒸し
Side dish Savory Steamed Egg Custard

にぎり おすすめ八貫と
Nigiri-Sushi 8 pieces of Nigiri-Sushi

自家製玉子焼き
with Japanese Omelet

椀物 赤出汁
Soup Red Miso Soup

水物
Dessert

青ききょう ¥7,200

Sushi Lunch

先付 本日のおすすめ
Appetizer Today's dish

向付 二種盛り合わせ
Sashimi 2 kinds of Sashimi

蒸物 茶碗蒸し
Side dish Savory Steamed Egg Custard

にぎり おすすめ八貫と切玉子
Nigiri-Sushi 8 pieces of Nigiri-Sushi, Japanese Omelet

巻物 吹き寄せ巻き
Sushi Roll Sushi Roll

椀物 赤出汁
Soup Red Miso Soup

水物
Dessert

瀬戸内 ¥12,000

"Setouchi" Assorted Sushi

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

おまかせランチコース

Sushi Lunch Chef's Selection Course

¥11,200

先付 本日のおすすめ
Appetizer Today's dish

向付 二種盛り合わせ
Sashimi 2 kinds of Sashimi

一品 季節の一品
Side dish Seasonal dish

にぎり おすすめ九貫
Nigiri-Sushi 9 pieces of Nigiri-Sushi

巻物 細巻き
Sushi Roll Sushi Roll

椀物 赤出汁
Soup 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