寿しランチ ¥5,200

Sushi Lunch

本日のおすすめ Today's dish 先 付

Appetizer

蒸粉

茶碗茎(Savory Steamed Egg Custard Side dish

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

自家製**亚子**焼き with Japanese Omelet

赤出汁 椀粉

Soup Red Miso Soup

水物 Dessert

青ききょう

¥7,200

本日のおすすめ Today's dish 光 付

Appetizer

二種盛り合わせ 2 kinds of Sashimi 向付

Sashimi

莲物

茶碗茎し Savory Steamed Egg Custard Side dish

にぎり おすすめ八貫と切**正**子 Nigiri-Sushi 8 pieces of Nigiri-Sushi, Japanese Omelet

吹き寄せ巻き Sushi Roll 卷物

Sushi Roll

赤出汁 椀粉 Red Miso Soup Soup

水物 Dessert

瀬戸内

¥10,200

"Setouchi" Assorted Sushi

先付

上にぎり九貫と巻物 9 pieces of Nigiri-Sushi and Sushi-Rolls

赤虫汁

Red Miso Soup

水粉 Dessert

おまかせランチコース

Sushi Lunch Chef's Selection Course

¥11,200

本日のおすすめ Today's dish 光 付

Appetizer

二種盛り合わせ 2 kinds of Sashimi 向付

Sashimi

季節の一品 Seasonal dish 一品

Side dish

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

細巻き Sushi Roll 卷物 Sushi Roll

赤出汁 椀粉

Soup Red Miso Soup

水粉 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

Nigiri-Sushi *One Piece

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



