



本日のおまかせ 贅沢鮨コース

会席とお鮨が両方味わえる贅沢なコースです。

先附	造り	油物	温物	鮨	デザート
太刀魚焼浸し 筍 椎茸 赤黄パプリカ 蚕豆 キヤビア 美味餡	旬魚盛り合わせ	子持白魚 桜海老と三つ葉の搔揚 南瓜	新子鰻 出汁巻卵 厚揚 青味 美味餡 柚子胡椒	鮨七貫 留椀	(4月7日まで)桜アイス または 生クリーム大福 (4月8日から)レモンシャーベット または 生クリーム大福
		+12000円でA3サーロインステーキ40gに、			
		+15000円でA3ファイレスステーキ40gに、			
		+18000円でA5サーロインステーキ40gに、			
		+21000円でA5ファイレスステーキ40gに、			
		変更いただけます			

おひとり様
¥17,500 (税サ込)

鮭メニュー

単品



中トロ
一貫 ¥1,250



赤身
一貫 ¥800



サーモン
一貫 ¥570



和牛A5
一貫 ¥1,490



和牛A3
一貫 ¥1,250



鯛
一貫 ¥800



ウニ
一貫 ¥1,200~



しめさば
一貫 ¥800



あじ
一貫 ¥680



サヨリ
一貫 ¥800



コハダ
一貫 ¥1,200



車エビ
一貫 ¥920



タコ
一貫 ¥670



イカ
一貫 ¥680



穴子
一貫 ¥920

※お食事に制限がある場合もしくは食物アレルギーのあるお客様はお申し付けください。※料金には消費税、サービス料10%が含まれています。
※写真はイメージです。※食材の仕入れ状況によっては、メニューが変更になる場合がございますので予めご了承ください。

鮭メニュー
単品



ホタテ
一貫 ¥570



つぶ貝
一貫 ¥1,200~



トリガイ
一貫 ¥1,200~



赤貝
一貫 ¥1,020~



イクラ軍艦
一本 ¥800



アメリカンロール
一本 ¥820



鉄火巻
一本 ¥920



ネギトロ巻
一本 ¥1,490



トロ巻
一本 ¥1,490



梅しそ巻
一本 ¥570



かっぱ巻
一本 ¥570



たまご巻
一本 ¥580



穴きゅう巻
一本 ¥1,490



おしんこ巻
一本 ¥570



玉子焼
一貫 ¥470

メニューに記載していない旬のネタもご準備しております。詳しくはスタッフまでお声かけください。

※お食事に制限がある場合もしくは食物アレルギーのあるお客様はお申し付けください。※料金には消費税、サービス料10%が含まれています。

※写真はイメージです。※食材の仕入れ状況によっては、メニューが変更になる場合がございますので予めご了承ください。