

鮓メニュー ランチ



握り12貫セット

季節の茶碗蒸し・天婦羅・留椀・デザート

板前おまかせ握り

鮓職人おまかせの握り鮓

おひとり様 ¥5,200 (税サ込)

厳選 旬のネタ握り

旬のネタを含む鮓職人
おすすめの握り鮓

おひとり様 ¥6,000 (税サ込)



雅庭名物 海鮮重

雅庭の名物

職人の技が光る

新鮮なネタをふんだんに

盛り込んだ御重です。

季節の茶碗蒸し・天婦羅・
留椀・デザート

おひとり様 ¥3,120 (税サ込)

※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 ランチ

極上海鮮重



職人の技が光る新鮮なネタに、トロ、イクラなど、厳選素材を加えたワンランク上の名物極上海鮮重です。

季節の茶碗蒸し・天麩羅・留椀・デザート

おひとり様
¥5,600 (税込)



穴子重

広島を代表する食材のじっくり煮込んで焼いた穴子が大人気です。

季節の茶碗蒸し・天麩羅
小鉢・留椀・デザート

おひとり様
¥3,120 (税込)



板前おまかせ握り

握り8貫セット

季節の茶碗蒸し・天麩羅・留椀・デザート

板前おまかせ握り

鮭職人おまかせの握り鮓

厳選旬のネタ握り

旬のネタを含む鮓職人
おすすめ握り鮓

おひとり様
¥4,960 (税込)

おひとり様
¥4,160 (税込)

※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



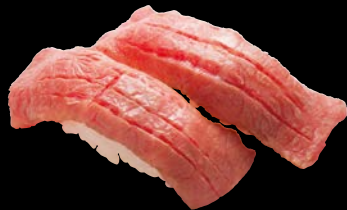
中トロ
一貫 ¥1,250



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。