



冬麗 Fuyuurara

先付	Azuki bean and sweet potato soup 小豆と薩摩芋の澄まし汁 Yuba and sea urchin, sake-steamed fugu and monkfish liver with ponzu sauce 湯葉 雲丹のせ あん肝河豚酒蒸し ポン酢
造り	Seasonal sashimi 3-kind 季節の御造り三種
温物	Please choose either one どちらかお選びください Grilled yellowtail and daikon, burdock root with miso, grilled turnip 鰯と大根 焼き蕪の牛蒡味噌添え or Local premium "Yamayuri" beef (60g) + JPY 3,500 Grilled or hot pot 神奈川県ブランド牛 「やまゆり牛」 + 3,500円 炭火焼き 又は みぞれ鍋
鮓	Assorted sushi 7-kind, vegetable nigiri, miso soup お鮓七貫と野菜握り一貫 赤出汁
甘味	Rice and walnut porridge with hidden pumpkin はるみ米と胡桃の粥 南瓜の忍び 生姜を添えて

15,000

粋 Sui

先付	Azuki bean and sweet potato soup 小豆と薩摩芋の澄まし汁
前菜	Seasonal appetizer 季節の一品 Additional option 追加一品おすすめ Seasonal sashimi 2-kind + JPY 2,800 季節の御造り二種 + 2,800円
焼物	Grilled seasonal fish 鮮魚の炭火焼き or Grilled local premium "Yamayuri" beef (60g) + JPY 3,500 神奈川県ブランド牛 「やまゆり牛」 炭火焼き 牛蒡味噌 + 3,500円
鮓	Assorted sushi 7-kind, 1 rolled sushi Miso soup お鮓七貫 巻物一本 赤出汁
甘味	Please choose either one どちらかお選びください Ice cream アイスクリーム or Sherbet シャーベット

10,000

All rice used in our dishes is 100% produced in Japan. Menu may change according to the season and delivery. All prices are inclusive of tax and are subject to a 15% service charge.
米飯類は、国産米を使用しています。メニューは季節と仕入れ状況により変わりますのでご了承下さい。 上記は消費税を含む料金で別途サービス料(15%)を加算させていただきます。

Assorted Nigiri 握り盛り		
Trio of tuna nigiri 3-type (Tuna, medium-fatty tuna, and seared medium-fatty tuna) 鮪の握り三種 (赤身・中とろ・炙り中とろ)	4,500	
Assorted sushi 8-kind, miso soup 握り八貫 赤出汁	8,000	
Nigiri 握り		
	1 piece / 一貫	
Horse mackerel 鰯	1,000	
Tuna 鮪	1,200	
Medium-fatty tuna 中とろ	1,800	
Fatty tuna 大とろ	2,200	
Grouper はた	1,200	
Alfonsino 金目鯛	1,200	
Mackerel 鯖	1,200	
Fujiyama Rainbow Trout 鱒 (フジヤマレインボー桜咲鱒)	1,000	
Gizzard shad こはだ	900	
Flounder ひらめ	1,200	
Tiger prawn 車海老	1,200	
Spot prawn 牡丹海老	1,400	
Octopus たこ	1,000	
Neon flying squid 赤いか	1,100	
Giant white clam 白みる貝	1,000	
Ark shell 2-piece 赤貝 二貫	2,100	
Pen shell 平貝	1,200	
Sea urchin 雲丹	1,500	
Salmon roe いくら	1,300	
Herring roe on kelp 子持ち昆布	1,200	
Sea eel 穴子	1,200	

Rolled sushi 巻物		
Sweet rolled omelet 玉子焼き 手巻き	700	
Cucumber 胡瓜	650	
Simmered gourd かんぴょう	750	
Tuna and avocado 鮪 アボカド	1,800	
Sea eel and cucumber 穴子胡瓜	1,500	
Tuna 鉄火	1,500	
Fujiyama Rainbow Trout 鱒 (フジヤマレインボー桜咲鱒)	1,500	
Minced medium-fatty tuna, green onion ねぎとろ	2,100	
Medium-fatty tuna, Japanese pickled radish とろたく	2,100	

Thick rolled sushi 太巻き

Vegetable roll ベジタブルロール	3,000
California roll カリフォルニアロール	3,800
Seafood roll 海鮮太巻き	3,800

Rice bowl and miso soup 丼物 赤出汁

Assorted sashimi rice bowl 海鮮丼	2,800
Tuna and avocado rice bowl 鮪とアボカド丼	3,000
Tuna rice bowl 鉄火丼	3,500
Salmon roe and sea urchin rice bowl いくらと雲丹丼	5,200

Sashimi 造り

White fish sashimi 3-kind 地魚 三種盛り	3,600
Assorted sashimi 3-kind おまかせ造り 三種盛り	4,200
Tuna sashimi 2-kind 鮪の造り二種盛り	5,200
Assorted sashimi 5-kind おまかせ造り 五種盛り	7,200

Appetizer 前菜

Sweet rolled omelet 玉子焼き	600
Cucumber and avocado, kinzanji miso 胡瓜とアボカド 金山寺味噌	1,000
Steamed monkfish liver with ponzu sauce あん肝ポン酢	1,400
Vinegared shrimp and pen shell 海老と平貝の酢の物	1,900
Tuna salad 鮪のサラダ	2,800
Yuba, sea urchin 湯葉 雲丹のせ	3,200
Herring roe on kelp 子持ち昆布	3,900

Charcoal grilled dish 焼物

Grilled yellowtail with "Teriyaki" sauce (120g) 鰯の照り焼き	2,000
Salt-grilled prawn 2-piece 車海老 塩焼き 二本	2,400
Grilled pen shell with seaweed 平貝の磯辺焼き	3,200
Grilled local premium "Yamayuri" beef, burdock root with miso (120g) 神奈川県ブランド牛 「やまゆり牛」 炭火焼き 牛蒡味噌	7,500

Warm dish 温物

Assorted vegetable tempura 5-kind 野菜の天婦羅 五種	2,000
Tempura, tiger prawn 2-piece 車海老の天婦羅 二本	2,400
Boiled tofu, seasonal fish and vegetables 鮮魚と野菜の湯豆腐	2,500
Dobin-mushi, seasonal fish and mushrooms 鮮魚と茸の土瓶蒸し	3,000
Assorted tempura 5-kind 天婦羅 五種盛合わせ	4,800
Small udon noodle 小さなうどん	700
Small udon noodle with vegetable tempura 小さなうどん 野菜の天婦羅のせ	1,500
Miso soup 赤出汁	600
Steamed rice, miso soup, pickles ご飯 赤出汁 香の物	1,200

Dessert 甘味

Rice and walnut porridge with pumpkin, ginger はるみ米と胡桃の粥 南瓜の忍び 生姜を添えて	1,200
Monaka ice cream 最中 アイスクリーム	1,200
Ice cream, sherbet 2-scoop アイスクリーム シャーベット 二種	800