

## 粹 sui

小鉢  
Daily cold appetizer  
本日の先附

焼き物  
Grilled amberjack  
間八 炭火焼き

鮓  
Assorted sushi 8-kind, 1 rolled sushi, miso soup  
お鮓八貫と巻物一本、赤出汁

甘味  
Ice cream or sherbet  
アイスクリーム または シャーベット

¥10,000

## 紫陽花 ajisai

はじまりの一品  
Cold corn soup  
冷製とうもろこしのすり流し

先付  
Prawn and summer vegetables, new summer orange jelly  
車海老と夏野菜 ニューサマーオレンジのジュレ

造り  
Daily sashimi 2-kind  
本日のお造り 二種

焼き物  
Charcoal grilled grunt, smoked flavored soy sauce  
伊佐木の炭火焼き 燻製醤油仕立て

温物  
Savory egg custard, seaweed thick sauce  
茶碗蒸し 青海苔あんかけ

鮓  
Assorted sushi 7-kind, miso soup  
お鮓七貫 赤出汁

甘味  
Dessert, roasted Japanese tea  
デザートと炭火焙煎 ほうじ茶

¥15,000

## 雅 miyabi

はじまりの一品  
Cold corn soup  
冷製とうもろこしすり流し

前菜  
Chef's choice 2-kind of appetizer  
初夏を感じる 二種盛り

造り  
Flathead fish, seaweed salt, sudachi citrus  
真鯛 藻塩 すだち  
Sea urchin from Sanriku coast  
三陸産直送殻 付き雲丹

焼き物  
Charcoal grilled young sweetfish, tade leave vinegar  
稚鮎炭焼き タデ酢添え(三尾)

温物  
Local premium "Yamayuri" beef "shabushabu"  
Japanese pepper thick sauce  
神奈川県ブランド牛「やまゆり牛」しゃぶしゃぶ仕立て 山椒あんかけ

鮓  
Assorted sushi 7-kind, miso soup  
お鮓七貫 赤出汁

甘味  
Dessert, roasted Japanese tea  
デザートと炭火焙煎 ほうじ茶

¥22,000

All rice used in our dishes is 100% produced in Japan. Menu may change according to the season and delivery. 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ください。

All prices are inclusive of tax and are subject to a 13% service charge. 上記は消費税を含む料金で、別途サービス料(13%)を加算させていただきます。