

粹 *sui*

小鉢
Daily cold appetizer
本日の先附

焼き物
Grilled amberjack "Yuan-yaki"
間八の柚庵焼き

鮓
Assorted sushi 8 kinds, 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

白梅 *hakubai*

はじまりの一品
Soup, dropwort
芹の温かいスープ

先付
Broiled scallop, tatsai, grated radish vinegar
炙り帆立 如月菜 みぞれ酢和え

造り
Daily sashimi 2 kinds
本日のお造り 二種

焼き物
Grilled Spanish mackerel "Yuan-yaki"
鯖 柚庵焼き

温物
Simmered daikon radish, Yuzumiso
風呂吹き大根 柚子みそ

鮓
Assorted sushi 7 kinds, 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

¥13,000

雅 *miyabi*

はじまりの一品
Soup, lily bulb
百合根の温かいスープ

前菜
Chef choice 2 kinds of appetizer
冬の味覚 二種盛り

造り
Flatfish, seaweed salt, sudachi citrus
鯆 藻塩 すだち
Ark shell, wasabi
赤貝 わさび

揚物
Blowfish, blowfish milt tempura
河豚と白子の天ぷら

焼き物
Simmered local premium beef "Yamayuri"
神奈川県ブランド牛「やまゆり牛」治部煮仕立て

鮓
Assorted sushi 7 kinds, 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

¥20,000

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。