

粹 *sui*

小鉢

Daily cold appetizer
本日の先附

温鉢

Grilled Spanish mackerel, savory teriyaki sauce
寒サワラの旨たれ焼き

鮓

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

甘味

Dessert, roasted Japanese tea
デザートと鳳凰 炭火焙煎 ほうじ茶

¥10,000

白梅 *Hakubai*

前菜

Soft cod roe, Ponzu sauce
雲子ポン酢

造り

Daily sashimi 2 kinds
お造り 二種盛り

焼き物

Charcoal grilled steamed abalone
蒸シアワビ 炭焼き

温物

Boiled Japanese radish, Yuzumiso
風呂吹き大根 柚子味噌掛け

鮓

Assorted sushi 7 kinds, miso soup
お鮓七貫 赤出汁

甘味

Dessert, roasted Japanese tea
デザートと鳳凰 炭火焙煎 ほうじ茶

¥13,000

雅 *miyabi*

前菜

Chef choice 3 kinds of appetizer
季節の前菜盛り合わせ

造り

Sliced blowfish, Medium marbled tuna
河豚 薄造り

焼き物

Soft blowfish roe tempura
河豚白子の天ぷら

温物

Local premium "Yamayuri" beef "shabu-shabu", sesame
神奈川県ブランド牛「やまゆり牛」のしゃぶしゃぶ 胡麻だれ

鮓

Assorted sushi 7 kinds, miso soup
お鮓七貫 赤出汁

甘味

Dessert, roasted Japanese tea
デザートと鳳凰 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。