

粹 *sui*

小鉢
Daily cold appetizer
本日の先附

焼き物
Grilled grunt, Japanese pepper
伊佐木山椒焼き

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

向日葵 *Himawari*

はじまりの一品
Chilled green pea soup
グリーンピースのすり流し

先付
Water shield, turban shell, vinegar sauce jelly
順才 サザエの吸酢ゼリー掛け

造り
Daily sashimi 2 kinds
本日のお造り 二種

焼き物
Grilled amberjack
平政炭焼き

温鉢
Eggplant, yuba, ginger sauce
丸茄子 汲み湯葉 生姜あんかけ

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

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

¥13,000

雅 *miyabi*

はじまりの一品
Ginger soup, white gourd
冬瓜 生姜のスープ

前菜
Chef choice 2 kinds of appetizer
夏のお楽しみ 二種盛り

造り
Abalone, seaweed salt, sudachi citrus
あわび 藻塩 すだち
Washed flathead, vinegared miso
鯛の洗い 酢みそ

焼き物
Grilled eel, "Kaba-yaki"
うなぎ蒲焼き

温物
Local premium "Yamayuri" beef "shabu-shabu", wasabi, thick sause
神奈川県ブランド牛「やまゆり牛」しゃぶしゃぶ 山葵 銀あんかけ

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。