

## 粹 *sui*

### 小鉢

Daily cold appetizer  
本日の先附

### 温鉢

Grilled snapper, miso paste  
鯛の西京味噌焼き

### 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

## 稲穂 *inaho*

### 前菜

Persimmon, log shiitake mushroom, taro sesame miso paste, chrysanthemum  
柿、原木椎茸、里芋の胡麻味噌 菊花添え

### 造り

Daily sashimi 2 kinds  
お造り 二種盛り

### 焼き物

Grilled Japanese bluefish  
黒ムツの炭火焼き

### 温物

Autumn turnip, snow crab, starchy sauce  
秋蕪のズワイガニ餡かけ

### 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

Filefish, ark shell  
カワハギ、赤貝

### 焼き物

Grilled "Yamayuri" beef tenderloin  
神奈川県産 やまゆり牛テンダーロイン炭火焼き

### 温物

"Goten free range" local chicken, log shiitake mushroom special hot pot  
御殿地鶏、原木椎茸の土瓶蒸し

### 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。