

粹 *sui*

小鉢
Daily cold appetizer
本日の先附

焼き物
Grilled cherry salmon, soy sauce
桜鱒 醤油たれ焼き

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
デザートと炭火焙煎 ほうじ茶

¥10,000

芽吹 *mebuki*

はじまりの一品
Seasonal soup, turnip
春蕪のスープ

先付
Soy sauce marinated bonito, seasonal salad style
初鯉の漬け 春のサラダ風

造り
Daily sashimi 2 kinds
本日のお造り 二種

焼き物
Grilled Spanish mackerel, Japanese pepper, bamboo shoot
鱈 山椒焼き 筍添え

蒸物
Steamed egg custard, sakura shrimp, log-grown shiitake mushroom
桜海老と原木椎茸の茶碗蒸し

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

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

¥13,000

雅 *miyabi*

はじまりの一品
Asari clam soup
体温まる 濃厚浅利のスープ

前菜
Chef choice 2 kinds of appetizer
季節の前菜二種

造り
Chopped octopus, seaweed salt, citrus sudachi
真蛸のぶつ切り 藻塩 すだち
Broiled medium marbled tuna, wasabi
中トロ炙り 山葵

焼き物
Grilled local premium "Yamayuri" beef, miso paste
神奈川県ブランド牛「やまゆり牛」西京味噌焼き

揚物
Kakiage tempura, sakura shrimp, fava bean
桜海老と空豆のかき揚げ

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。