

粹 *sui*

小鉢
Daily cold appetizer
本日の先附

焼き物
Charcoal grilled sea bream
桜鯛 炭火焼き

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

桜 *sakura*

はじまりの一品
Kelp soup
昆布の温かいスープ

先付
Sea bream, wild vegetable, sesame sauce
桜鯛と山菜の胡麻和え

造り
Daily sashimi 2 kinds
本日のお造り 二種

焼き物
Charcoal grilled trout "Miso-yaki"
桜マス味噌焼き

温物
Simmered turnip, thick sauce
春カブやわらか煮 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

¥13,000

雅 *miyabi*

はじまりの一品
Asari clam soup
浅利のスープ

前菜
Chef choice 2 kinds of appetizer
春を感じる 二種盛り

造り
Sea bream, seaweed salt, sudachi citrus
桜鯛 藻塩 すだち
Broiled cockle
炙りとり貝

揚物
Sakura shrimp fava bean tempura
桜海老と空豆のかき揚げ

焼き物
Red snapper bamboo shoot seaweed "shabu-shabu"
金目鯛 筍 新若布のシャブシャブ

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。