

寿司カウンターの営業は月曜日から金曜日とさせていただきます。

【備前】

六、三〇〇円

先付 春野菜のお浸し
向付 筍煮
寿司 にぎり寿司七貫

中トロ、赤身、金目鯛昆布メ
平貝、烏賊、イクラ、雲丹

留椀 巻物一本
浅蜆汁
水菓子 小豆アイスクリーム

【お好みディナーコース】

八、四〇〇円

お好きなにぎり寿司をお召し上がりください。
また、お食事としてしっかり召し上がられたい
方にお勧めのコースでございます。

先付 春野菜のお浸し
向付 筍煮
造り 赤身、真鯛、青利烏賊
寿司 お好きなにぎり寿司七貫
妻一式

留椀 巻物一本
浅蜆汁
水菓子 小豆アイスクリーム

【織部】

一〇、五〇〇円

ご友人との気兼ねないお席からご接待のお席まで、
幅広くお使い頂ける酒の肴を中心にしたコースを
ご用意いたしました。

先付 菜の花の浸し

向付 筍煮

酒肴三点盛り

一、鮑の塩辛
一、鯛皮ボン酢
一、野菜の梅肉和え など

造り 本日の鮮魚盛り合せ

強肴 金目鯛炙り
海老芋唐揚げ
炙り車子

寿司 江戸前にぎり寿司七貫
留椀

水菓子 本日のアイスクリーム

寿司カウンターでは、新潟県佐渡産コシヒカリ米を使用しております。

また、メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます。

上記税込価格に別途サービス料10%を加算させていただきます。

寿司カウンターの営業は月曜日から金曜日とさせていただきます。

本日の焼物

穴子サラダ

筍煮

白身魚南蛮漬

鰯の有馬煮

菜の花のお浸し

里芋煮

一、七八五円より

一、五七五円

九四五円

八四〇円

八四〇円

八四〇円

六三〇円

寿司カウンターでは、新潟県佐渡産コシヒカリ米を使用しております。

また、メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます。

上記税込価格に別途サービス料10%を加算させていただきます。