

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。

【バラちらし】

二、四一五円

先付 春野菜のお浸し
向付 鰯の有馬煮
寿司 バラちらし
留椀 具だくさん野菜のみそ汁
水菓子 白胡麻アイスクリーム

【お好みランチセット】

四、二〇〇円

お好きなにぎり寿司をお召し上がりください。
先付 春野菜のお浸し
向付 鰯の有馬煮
寿司 お好きなにぎり寿司七貫
留椀 巻物一本
水菓子 具だくさん野菜のみそ汁
白胡麻アイスクリーム

【江戸前】

三、三六〇円

先付 春野菜のお浸し
向付 鰯の有馬煮
寿司 にぎり寿司七貫
留椀 中トロ、鯛、赤身、鯖
水菓子 巻物一本
具だくさん野菜のみそ汁
白胡麻アイスクリーム

【美濃十貫】

四、二〇〇円

先付 春野菜のお浸し
向付 鰯の有馬煮
寿司 にぎり寿司十貫
留椀 中トロ、鯛、赤身
水菓子 鯖、鱈、烏賊、車子
巻物一本
具だくさん野菜のみそ汁
白胡麻アイスクリーム

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ことがございます。
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。

until from March 1, 2012 until March 31, 2012

平成24年3月1日～平成24年3月31日

*Please note the Sushi Counter is open from Monday to Friday.

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。

レディース・ランチ

五、〇〇〇円

お好みの食前酒、ソフトドリンクとご一緒に

小鉢 春野菜の浸し

向付 筍煮

造り 鮑のお刺身
妻一式

中皿 煮穴子の炙りサラダ

にぎり 中トロ、金目鯛、昆布メ、赤身
鯖、春子鯛、車子、イクラ
巻物一本

留椀 具だくさん野菜のみそ汁

水菓子 白胡麻アイスクリーム

コーヒー又は紅茶

*三日前までのご予約をお願い致します。

Ladies Lunch

Aperitif or Soft Drink

Appetizer

Marinated Spring Vegetables

Simmered Dish

Bamboo Shoots

Fresh Sashimi

Sea Bream and Shellfish

Salad

Conger Eel

Sushi

Medium Fatty Tuna, Alfonsino, Tuna, Mackerel,
Sea Bream, Mantis Shrimp, Salmon Roe and Sushi Roll

Miso Soup

Vegetables

Dessert :

White Sesame Ice Cream
Coffee or Tea

¥5,000

*Please note that reservations for the following menu are required at last three days in advance.

上記金額には消費税5%及びサービス料10%が含まれております。
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。

The above price includes 5% consumption tax and 10% service charge.

Please note that menu items are subject to change without notice due to the availability of seasonal ingredients.