

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、〇〇〇円

先付二種

枝豆塩ゆで  
鱈子の山葵漬

酒肴

稚鮎の南蛮漬

寿司

にぎり寿司七貫、巻物一本  
中トロ、縞鰯、あおりいか、コチ  
白海老、穴子、イワシ

留椀

浅蜆の潮汁

水菓子

ブラッドオレンジシャーベット

お好みディナーコース

八、〇〇〇円

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

先付

黒胡麻豆腐  
冷やしあん掛け

小鉢

稚鮎のから揚げ

造り

初鰹、縞鰯、あおりいか

寿司

お好きなにぎり寿司七貫、巻物一本  
おすすめ 鮑、コチ など

留椀

大なめこと生海苔のあら出し汁

水菓子

赤肉メロンアイスクリーム

織部

一〇、〇〇〇円

ご友人との気兼ねないお席からご接待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

黒胡麻豆腐  
冷やしあん掛け

小鉢

夏野菜色々  
水茄子、フルーツトマト、谷中生姜など

酒肴色々

一、稚鮎の南蛮漬  
一、トコブシの旨煮  
一、万願寺とうがらし塩昆布和え など

造り

初鰹  
縞鰯

強肴

国産うなぎの白焼き

寿司

中トロ、コチ、真鰯、活とり貝  
あおりいか、車海老、うに  
**金曜はお好きなにぎりをお選びいただけます**

留椀

新順才と生海苔のあら出し汁

水菓子

赤肉メロンアイスクリーム

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。

料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます。

寿司カウンター 一品料理 阜月  
平成26年4月28日～平成26年5月30日

ARK  
HILLS  
CLUB

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。

一品料理

枝豆塩茹で

六〇〇円

フルーツトマト

八〇〇円

泉州水茄子

九〇〇円

大しいたけ網焼き

一、〇〇〇円

鱈子の山葵漬け

一、二〇〇円

稚鮎のから揚げ

一、四〇〇円

平貝の磯辺焼き

一、八〇〇円

国産うなぎの白焼き(一尾)

三、五〇〇円

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。

料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます。