

江戸前

三、二〇〇円

先付 落花生豆腐

小鉢 鮭ハラス南蛮漬け

寿司 にぎり寿司七貫と巻物

中トロ、赤身、紅葉鯛、鯛
すみいか、つぶ貝、いくら

留椀 木の子具沢山汁 など週替り

水菓子 柚子シャーベット

信楽

四、〇〇〇円

好きなお寿司をお召し上がりください。

先付 落花生豆腐

小鉢 娃娃菜と舞茸のお浸し

寿司 お好み寿司八貫

(おすすめ) 紅葉鯛、鯖 など

留椀 浅蜆の味噌汁 など週替り

水菓子 柚子シャーベット

美濃十貫 福

四、〇〇〇円

先付 落花生豆腐

小鉢 娃娃菜と舞茸のお浸し

寿司 にぎり寿司十貫と巻物

中トロ、赤身、紅葉鯛、方々、鯖
すみいか、平貝、ずわい蟹
いくら、切玉子

留椀 浅蜆の味噌汁 など週替り

水菓子 柚子シャーベット

美濃十貫 寿

六、〇〇〇円

先付 落花生豆腐

小鉢 娃娃菜と舞茸のお浸し

寿司 にぎり寿司十貫と巻物

大トロ、中トロ、赤身、方々
関鯨、すみいか、赤貝
ぼたん海老、うに、いくら

留椀 浅蜆の味噌汁 など週替り

水菓子 柚子シャーベット

レディースランチ

五、〇〇〇円

前菜

お好みの食前酒、ソフトドリンクを一緒に
松茸と法蓮草のお浸し

造り変り

秋刀魚と香味野菜 特製ニンニクだれ

温鉢

秋茄子と万願寺唐辛子の揚げ出し

寿司

中トロ、紅葉鯛、小肌
すみいか、つぶ貝、うに
生いくらの小井ぶり

留椀

生海苔と九条葱のあら汁

水菓子

小倉アイスクリーム
コーヒー又は紅茶

*二日前までのご予約をお願い致します。

Ladies Lunch

Aperitif or Soft Drink

Appetizer	Boiled Matsutake Mushroom and Spinach with Soy Sauce
Small Soup	Pacific Saury and Potherbs with Garlic Sauce
Hot Dish	Deep-fried Eggplant and Sweet Chili Pepper with Broth and Soy Sauce
Sushi	Medium Fatty Tuna, Sea Bream, Gizzard Shad Squid, Whelk and Sea Urchin Small <i>Domburi</i> Bowl of Vinegared Rice topped with Salmon Roe
Miso Soup	Fresh Laver and <i>Kujo</i> Green Onion
Dessert	Red Bean Paste Ice Cream Coffee or Tea

¥5,000

*Please note that reservation for Ladies Lunch is required at least three days in advance.

上記金額には消費税と10%のサービス料が含まれております。

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 Price above includes consumption tax and 10% service charge.

Please note that menu items should be changed without any notice, due to the seasonal availability.