

備前

六、〇〇〇円

先付 海そうめん

小鉢 さらし鯨の酢味噌掛け

寿司 にぎり寿司七貫と巻物

中トロ、赤身、鯛、小肌
青利烏賊、ずわい蟹、いくら

留椀 生海苔のお吸い物 など週替り

水菓子 抹茶アイスクリーム

九谷

八、〇〇〇円

お好きなお寿司をお召し上がりください。

先付 海そうめん

小鉢 明日葉の胡麻和え

造り 鮪、縞鰯、青利烏賊

寿司 お好み寿司八貫

(おすすぬ うに、関鰯 など)

留椀 生湯葉の味噌汁 など週替り

水菓子 抹茶アイスクリーム

織部

一〇、〇〇〇円

酒の肴を中心にしたコースです。

先付 枝豆腐

造り 鮪、縞鰯、青利烏賊

今月の逸品 「鰻」

※厳選された国産のうなぎを
白焼きをご用意致します。
程よい脂、旨味をお楽しみ下さい。

酒肴色々 水なす浅漬け

床伏旨煮
さらし鯨の酢味噌掛け など

寿司 中トロ、鯛、小肌、
帆立貝、ずわい蟹、穴子

うにといくらの小井

留椀 順菜のすまし汁 など

水菓子 抹茶アイスクリーム

一品料理

塩トマト

八〇〇円

水なす浅漬け

一、〇〇〇円

大椎茸網焼き

一、〇〇〇円

焼き万願寺唐辛子

一、二〇〇円

さらし鯨の酢味噌掛け

一、二〇〇円

うるめいわし

一、二〇〇円

国産うなぎの白焼き

三、八〇〇円

季節のお造り盛合せ

三、〇〇〇円

夏の集い 夜

七、八〇〇円

食前酒を一杯プレゼント。
四名以上でご利用の場合はお一人様分を無料に。

先付 枝豆腐

造り 鮪、縞鮓

焼物 国産うなぎの白焼き

夏野菜色々

水なす浅漬け、塩トマト

寿司 中トロ、鯛、帆立貝

ぼたん海老、うに、いくら
とろたく巻(一本)

留椀 順菜のすまし汁 など

水菓子 抹茶アイスクリーム

Special Dinner

*Dinner with a complimentary aperitif and
for groups of four people or more, a Dinner for one person will be free.

Appetizer	Green Soybean <i>Tofu</i>
Fresh Sashimi	Tuna and Striped Jack
Grilled Dish	Eel
Summer Vegetables	Pickled Egg Plant, Tomatoes
Sushi	Medium Fatty Tuna, Sea Bream, Scallop <i>Botan</i> Prawn, Sea Urchin and Salmon Roe Sushi Roll with Fatty Tuna and Pickled <i>Daikon</i> Radish
Miso Soup	Water Shield, etc.
Dessert	Green Tea Ice Cream

¥7,800

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 a 10% service charge.
Please note that menu items should be changed without any notice, due to the seasonal availability.