

備前

六、〇〇〇円

先付 黒胡麻豆腐

小鉢 あわび茸と里芋の含め煮

寿司 にぎり寿司七貫と巻物

中トロ、赤身、真鯛、秋刀魚
青利烏賊、赤貝、いくら

留椀 蜆の赤出し など週替り

水菓子 洋梨シャーベット

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 黒胡麻豆腐

小鉢 木の子と青菜のお浸し

造り 鰹、真鯛、つぶ貝

寿司 お好み寿司八貫

(おすすめ) 新いか、秋刀魚 など

留椀 浅蜆の潮汁 など週替り

水菓子 洋梨シャーベット

織部

一〇、〇〇〇円

酒の肴を中心にしたコースです。

先付 黒胡麻豆腐

小鉢 木の子と青菜のお浸し

造り 鰹、真鯛

今月の逸品 「秋鮭」

※秋味とも呼ばれる「秋鮭」
たつぷりのいくらと大根おろしを
絡めてどうぞ。

酒のあて 子持ち昆布 酒盗

いかの沖漬け 明太子
じゃこの梅和え など

寿司 中トロ、赤身、羽太

秋刀魚、青利烏賊、うに

生しらすの小井

留椀 浅蜆の潮汁 など

水菓子 洋梨シャーベット

一品料理

フルーツトマト

八〇〇円

あわび茸と里芋の含め煮

一、〇〇〇円

大椎茸網焼き

一、〇〇〇円

うるめいわし

一、二〇〇円

子持ち昆布

一、八〇〇円

秋鮭のいくらおろし掛け

二、五〇〇円

松茸土瓶蒸し

三、五〇〇円

季節のお造り盛合せ

三、〇〇〇円

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。