

備前

六、〇〇〇円

先付 鰹だしのところてん

小鉢 明日葉の胡麻和え

寿司 にぎり寿司七貫と巻物

中トロ、赤身、鯛、縹鱈

青利烏賊、帆立貝、うに

留椀 生海苔の味噌汁 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 鰹だしのところてん

小鉢 夏野菜の冷やしあんかけ

造り 鮪、縹鱈、真蛸

寿司 お好み寿司八貫

(おすすめ) うに、車子 など

留椀 甘海老の味噌汁 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 鰹だしのところてん

小鉢 夏野菜の冷やしあんかけ

今月の逸品 「鰻」

※厳選された国産のうなぎを

白焼きでご用意致します。

質の良い脂、旨み

をお楽しみください。

酒のあて ごまさば 槍烏賊このわた和え

鯛昆布メ 蛸山葵

明太子 など

寿司 中トロ、赤身、鯛

鮪、帆立貝、穴子

うにいくらの小井

留椀 生海苔の味噌汁 など週替り

水菓子 抹茶アイスクリーム

一品料理

塩トマト

八〇〇円

水茄子の浅漬け

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

うるめいわし

一、二〇〇円

炙り明太子

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(三点盛り)

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。

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 鰹だしのところてん

小鉢 夏野菜の冷やしあんかけ

造り 鮪、縞鰹、真蛸

焼物 国産うなぎの白焼き

寿司 中トロ、鮪、伊佐木

小肌、帆立貝、ずわい蟹
うにいくらの小井

留椀 生海苔の味噌汁 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.

Amuse-bouche Appetizer	<i>Tokoroten</i> (Seaweed Jelly) with Soy Dashi Broth Summer Vegetables with Chilled Starchy Sauce
Fresh Sashimi	Tuna, Striped Jack and Octopus
Grilled Dish	Eel
Sushi	Medium Fatty Tuna, Flathead, Grunt Young Gizzard Shad Scallop and Zuwai Crab
Soup of the Week	Small <i>Domburi</i> Bowl of Vinegared Rice topped with Sea Urchin and Salmon Roe
Dessert	Miso Soup with Fresh Laver, etc. Green Tea Ice Cream

¥7,800

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。
Sushi Counter serve "Koshihikari" rice from Sado, Niigata.

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.