

備前

六、〇〇〇円

先付 やわらぎ豆腐

小鉢 鰻と白瓜の酢の物

寿司 にぎり寿司七貫と巻物

中トロ、赤身、真子鰯、縞鯨、
鰯、青利烏賊、うに

留椀 鰻の赤出し など週替り

水菓子 とうもろこしアイスクリーム

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 やわらぎ豆腐

小鉢 さらし鯨の酢味噌掛け

造り 鮪、縞鯨、帆立貝

寿司 お好み寿司八貫

(おすすめ) 新子、車海老 など

留椀 あら出し潮汁 など週替り

水菓子 とうもろこしアイスクリーム

松茸三昧

一〇、〇〇〇円

先付 松茸と法蓮草のお浸し

お椀 松茸とあいなめの贅沢椀

造り替り 縞鯨のたたき

おろしぼん酢

焼物 焼き松茸

寿司十貫 中トロ、赤身、真子鰯

鰯、新子、青利烏賊、つぶ貝
車海老、うに、いくら

留椀 生海苔の味噌汁 など週替り

水菓子 とうもろこしアイスクリーム

一品料理

塩トマト

八〇〇円

水茄子の浅漬け

一、〇〇〇円

焼き万願寺唐辛子

一、二〇〇円

松茸とあいなめの贅沢椀

二、五〇〇円

利尻産生うに

三、〇〇〇円

焼き松茸

三、五〇〇円

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。

前菜 夏野菜の冷やしあんかけ

お椀 松茸とあいなめの贅沢椀

造り替り 縞鰯のたたき

おろしぼん酢

焼物 国産うなぎの白焼き

寿司 中トロ、赤身、真子鰯

鯛、青利烏賊、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 とうもろこしアイスクリーム

Special Dinner

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

Appetizer	Summer Vegetables with Chilled Starchy Sauce
Clear Soup	<i>Matsutake</i> Mushroom and Greenling
Seasonal Dish	Seared Striped Jack
Sushi	Medium Fatty Tuna, Tuna, Flounder Sardine, Squid, Zuwai Crab Small <i>Domburi</i> Bowl of Vinegared Rice topped with Sea Urchin and Salmon Roe
Soup of the Week	Miso Soup with Fresh Laver, etc.
Dessert	Corn 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.