

週末限定

十貫 五、〇〇〇円
二十貫 一〇、〇〇〇円

金曜日にご用意しておりました大好評のメニューを
土曜日もご用意いたします。

先付 本日の先付

にぎり(例)

中トロ、鮪赤身、真子鰯、縞鰻

鰻、鰯、新子、車海老

鮑、つぶ貝、青利烏賊

穴子、うに、いくら など

留椀 あら出し潮汁 など週替り

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

利尻山生うに 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〜

唐津

二、八〇〇円

旬の魚を取り入れた、スタンダードなメニュー

先付 海そうめん

寿司 にぎり寿司七貫と巻物

中トロ、真子鰈、縞鯨、鯛

青利烏賊、車海老、穴子

巻物

留椀 つみれ汁 など週替り

水菓子 ブラッドオレンジシャーベット

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 海そうめん

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 ブラッドオレンジシャーベット

萩

四、〇〇〇円

先付 海そうめん

寿司 にぎり寿司十貫と巻物

中トロ、赤身、真鯛、縞鯨、鯛

青利烏賊、つぶ貝、車子

いくら、切玉子

巻物

留椀 蜆の赤出し など週替り

水菓子 ブラッドオレンジシャーベット

美濃

六、〇〇〇円

先付 海そうめん

寿司 大トロ、中トロ、赤身、真子鰈

縞鯨、新子、鮑

車海老、うに、穴子

巻物

留椀 ぼたん海老の味噌汁 など週替り

水菓子 ブラッドオレンジシャーベット

レディースランチ

五、〇〇〇円

お好みの食前酒、ソフトドリンクをご一緒に

夏野菜色々

水なす、トマト、白瓜
茗荷、おくら など

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

寿司

中トロ、赤身、真子鰯
鯛、青利烏賊、穴子
うにといくらの小井

留椀

生海苔の味噌汁

水菓子

ブラッドオレンジシャーベット
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

Seasonal Dish	Summer Vegetables (Egg plant, Tomato, Japanese Ginger, Okra, etc.)
Clear Soup	<i>Matsutake</i> Mushroom and Greenling
Fresh Sashimi	Seared Striped Jack with <i>Ponzu</i>
Sushi	Medium Fatty Tuna, Tuna, Flounder Sardine, Squid, Conger Eel 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	Blood Orange Sherbet 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 a 10% service charge.

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

夏の集い 昼

二、三〇〇円

ソフトドリンク一杯と、四名以上で
ご利用の場合はお一人様分を無料に。

夏野菜色々

水なす、トマト、白瓜
茗荷、おくら など

寿司十貫

中トロ、赤身、真子鰯、縞鰯
鰯、青利烏賊、ずわい蟹
うに、いくら、切玉子

留椀

ぼたん海老の味噌汁 など週替り

水菓子

ブラッドオレンジシャーベット

Special Lunch

Lunch with a complimentary drink (soft drink) and
for groups of four people or more, a lunch for one person will be free.

Seasonal Dish	Summer Vegetables (Egg plant, Tomato, Japanese Ginger, Okra, etc.)
Sushi	Medium Fatty Tuna, Tuna, Flounder, Striped Jack Sardine, Squid, Zuwai Crab, Sea Urchin Salmon Roe and Omelet
Soup of the Week	Miso Soup with <i>Botan</i> Prawn, etc.
Dessert	Blood Orange Sherbet

¥3,300

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.