

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
墨烏賊、赤貝、いくら

巻物

留椀 蛸の赤出し 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 黒胡麻豆腐

小鉢 白舞茸と青菜のお浸し

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 真鯛の潮汁 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 黒胡麻豆腐

小鉢 白舞茸と青菜のお浸し

造り 戻り鰹の薬味仕立て

今月の逸品 「鮭ハラス」

※旬の秋鮭のハラスを

スモークして香りを付け

いくらおろしを掛けてご用意致します。

酒のあて 烏賊の沖漬け 酒盗

子持ち昆布 蟹味噌

梅水晶 など

寿司 中トロ、赤身、真鯛

秋刀魚、赤貝、墨烏賊、うに

留椀 九条葱の味噌汁 など

水菓子 抹茶アイスクリーム

金曜日、土曜日限定

十貫

二十貫

五、〇〇〇円

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、真鯛、羽太

鰯、秋刀魚、小肌、車海老

鮑、つぶ貝、新いか

穴子、うに、いくら など

留椀

九条葱の味噌汁 など週替り

一品料理

フルーツトマト

八〇〇円

ただ茶豆塩茹で

八〇〇円

あわび茸と大黒しめじ含め煮

一、〇〇〇円

大椎茸蒸し焼き

一、〇〇〇円

生いくら出し醤油漬け

一、五〇〇円

鮭ハラス焼きいくらおろし掛け

一、五〇〇円

松茸土瓶蒸し

二、〇〇〇円

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。