

金曜日、土曜日限定

十貫

二十貫

五、〇〇〇円

一〇、〇〇〇円

先付

本日の先付

にぎり(例)

中トロ、鯖赤身、真鯛、羽太

鮓、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

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〜

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 白舞茸と青菜のお浸し

寿司 にぎり寿司七貫と巻物

中トロ、真鯛、秋刀魚、黒烏賊

つぶ貝、ずわい蟹、いくら

巻物

留椀 浅蜆の味噌汁 など週替り

水菓子 洋梨シャーベット

信楽

四、〇〇〇円

お好きなお寿司をお召し上がりください。

先付 白舞茸と青菜のお浸し

寿司 お好み寿司八貫

(おすすめ 新いか、秋刀魚 など)

留椀 生湯葉の味噌汁 など週替り

水菓子 洋梨シャーベット

萩

四、〇〇〇円

先付 白舞茸と青菜のお浸し

寿司 にぎり寿司十貫と巻物

中トロ、赤身、真鯛、間八

小肌、墨烏賊、つぶ貝

ずわい蟹、いくら、切玉子

巻物

留椀 大なめこの赤出し など週替り

水菓子 洋梨シャーベット

美濃

六、〇〇〇円

先付 白舞茸と青菜のお浸し

寿司 大トロ、中トロ、赤身、羽太

秋刀魚、新いか、赤貝

ぼたん海老、うに、いくら

巻物

留椀 蜆の赤出し など週替り

水菓子 洋梨シャーベット

レディースランチ

五、〇〇〇円

お好みの食前酒、ソフトドリンクを二緒に

前菜
戻り鰹のサラダ仕立て

小鉢
揚げ銀杏

焼物
秋鮭のハラス焼き
いくらおろし掛け

寿司
中トロ、赤身、真鯛

秋刀魚、つぶ貝、ずわい蟹
とろたく巻き

留碗
九条葱の味噌汁

水菓子
洋梨シャーベット

コーヒー又は紅茶

*三日前までのご予約をお願い致します。

Ladies Lunch

Aperitif or Soft Drink

Amuse-bouche	Bonito Salad
Seasonal Dish	Deep-fried Ginkgo Nut
Grilled Dish	Salmon Belly and Gtated <i>Daikon</i> Radish with Salmon Roe
Sushi	Medium Fatty Tuna, Tuna, Sea Bream Pacific Saury, Whelk, <i>Zuwai</i> Crab Sushi Roll with Fatty Tuna and Pickled <i>Daikon</i> Radish
Soup of the Week	Miso Soup with <i>Kujo</i> Green Onion and etc.
Dessert	Pear 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.