

備前

六、〇〇〇円

先付 よもぎ豆腐

小鉢 浅蛸と分葱の酢味噌和え

寿司 にぎり寿司七貫と巻物

中トロ、真鯛、さより、平貝

青利烏賊、白海老、うに

巻物

留椀 筍と新若布の味噌汁 など週替り

水菓子 黒胡麻アイスクリーム

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 よもぎ豆腐

小鉢 浅蛸と分葱の酢味噌和え

造り 鰹、真鯛、北寄貝

寿司 お好み寿司八貫

(おすすめ) 白海老、赤貝 など

留椀 新海苔の味噌汁 など週替り

水菓子 黒胡麻アイスクリーム

織部

一〇、〇〇〇円

先付 新取菜とあおさのお浸し

一口椀 新海苔のうす葛仕立て

お造り 初鰹の薬味和え

今月の逸品 「桜鯛」

※瀬戸内 明石海峡の
桜鯛を酒蒸しでご利用致します

酒のあて 春子鯛笹漬け 螢烏賊天婦羅

明太子 宍道湖産白魚

花山葵出し醤油漬け など

寿司 中トロ、縞鰯、さより

赤貝、うに、いくら

白海老の小井

留椀 浅蛸の味噌汁 など

水菓子 黒胡麻アイスクリーム

その他料理長おまかせ
ご利用させて頂きます

二〇、〇〇〇円

一品料理

塩トマト	八〇〇円
大椎茸網焼き	一、〇〇〇円
天豆塩茹で	一、〇〇〇円
蛸烏賊沖漬け	一、〇〇〇円
炙り明太子	一、二〇〇円
初鱈薬味仕立て	一、八〇〇円
桜鯛の酒蒸し	二、〇〇〇円
季節のお造り盛合せ(三点盛り)	三、〇〇〇円

“BIZEN”

Amuse-bouche	Mugwort <i>Tofu</i>
Appetizer	Short-necked Clams and Green Onion with Vinegar and <i>Miso</i> Sauce
Sushi	Medium Fatty Tuna, Sea Bream, Halfbeak, Giant Clam Squid, Japanese Glass Shrimp, Sea Urchin and Sushi Roll
Soup of the Week	Miso Soup with Bamboo Shoot and Brown Seaweed and etc.
Dessert	Black Sesame Ice Cream

¥6,000

“KUTANI”

Amuse-bouche	Mugwort <i>Tofu</i>
Appetizer	Short-necked Clam and Green Onion with Vinegar and <i>Miso</i> Sauce
Fresh Sashimi	Bonito, Sea Bream and Surf Clam
Sushi	Please enjoy eight pieces of your favorite kinds of Sushi!
Soup of the Week	Miso Soup with Fresh Laver and etc.
Dessert	Black Sesame Ice Cream

¥8,000

“ORIBE”

Amuse-bouche	Marinated <i>Shintorina</i> and Sea Lettuce with Soy <i>Dashi</i> Broth
Soup	Fresh Laver
Fresh Sashimi	Bonito with Fresh Condiments
Chef Recommend Dish	<i>Sake</i> Steamed Sea Bream
Five Kinds of Seasonal Delicacies	Marinated Baby Sea Bream Deep-fried Firefly Squid Spicy Cod Roe Icefish with <i>Ponzu</i> Sauce Marinated Wasabi Flower with Soy <i>Dashi</i> Broth
Sushi	Medium Fatty Tuna, Striped Jack, Halfbeak, Ark Shell Sea Urchin and Salmon Roe Small <i>Domburi</i> Bowl of Vinegared Rice topped with Japanese Glass Shrimp
Soup of the Week	Miso Soup with Short-necked Clam and etc.
Dessert	Black Sesame Ice Cream

¥10,000

Sushi Counter serve “Koshihikari” rice from Sado, Niigata.
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.

All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

Tomatoes	¥800
Grilled Shiitake	1,000
Boiled Broad Beans	1,000
Marinated Firefly Squid	1,000
Seared Spicy Cod Roe	1,200
Bonito with Fresh Condiments	1,800
<i>Sake</i> Steamed Sea Bream	2,000
Three kinds of Fresh Sashimi	3,000~

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
土曜日に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、さより

縞鰹、青利烏賊、金目鯛昆布、白魚

北寄貝、赤貝、ずわい蟹、白海老

うに、いくら、ぼたん海老 など

留椀 新海苔の味噌汁など週替り

一品料理

塩トマト 八〇〇円

大椎茸網焼き 一、〇〇〇円

天豆塩茹で 一、〇〇〇円

蛸烏賊沖漬け 一、〇〇〇円

炙り明太子 一、二〇〇円

初鰹薬味仕立て 一、八〇〇円

桜鯛の酒蒸し 二、〇〇〇円

季節のお造り盛合せ(三点盛り) 三、〇〇〇円

Week-end Special (Friday and Saturday)

“Sushi Extravaganza”

Please enjoy your favorite kinds of Sushi!

Appetizer

10 pieces or 20 Pieces of your favorite Sushi

Miso Soup

10 pieces ¥5,000

20 pieces ¥10,000

A la carte

Tomatoes	¥800
Grilled Shiitake	1,000
Boiled Broad Beans	1,000
Marinated Firefly Squid	1,000
Seared Spicy Cod Roe	1,200
Bonito with Fresh Condiments	1,800
<i>Sake</i> Steamed Sea Bream	2,000
Three kinds of Fresh Sashimi	3,000~

Sushi Counter serve “Koshihikari” rice from Sado, Niigata.
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.

All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

セクレタリーズメニュー デイナー

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 新取菜とおおさのお浸し

一口椀 新海苔のうす葛仕立て

造り 初鰹薬味和え

温鉢 桜鯛酒蒸し

寿司 中トロ、縞鰯、さより、平貝
白海老、うに、いくら

留椀 浅蛸の味噌汁 など

水菓子 黒胡麻アイスクリーム

Special Course for Secretaries Menu

～Dinner Menu～

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

Amuse-bouche	Marinated <i>Shintorina</i> and Sea Lettuce with Soy <i>Dasbi</i> Broth
Soup	Fresh Laver
Fresh Sashimi	Bonito with Fresh Condiments
Simmered Dish	<i>Sake</i> Steamed Sea Bream
Sushi	Medium Fatty, Striped Jack, Halfbeak, Giant Clam Japanese Glass Shrimp, Sea Urchin and Salmon Roe
Soup of the Week	Miso Soup with Short-necked Clam and etc.
Dessert	Black Sesame Ice Cream

¥7,800

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.