

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 新取菜とおおさのお浸し

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、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 マンゴーシャーベット

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 新取菜とおおさのお浸し

寿司 お好み寿司八貫

(おすすめ) 白海老、赤貝 など

留椀 真鯛の潮汁 など週替り

水菓子 マンゴーシャーベット

萩

四、〇〇〇円

先付 新取菜とおおさのお浸し

寿司 にぎり寿司十貫と巻物

中トロ、赤身、真鯛、縞鰯

さより、青利烏賊、赤貝、ずわい蟹

いくら、切玉子

巻物

留椀 ぼたん海老の味噌汁 など週替り

水菓子 マンゴーシャーベット

美濃

六、〇〇〇円

先付 新取菜とおおさのお浸し

寿司 大トロ、中トロ、赤身、真鯛

方々、関鯨、赤貝、白海老

うに、いくら

巻物

留椀 蛤のお吸い物 など週替り

水菓子 マンゴーシャーベット

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

先付

よもぎ豆腐

造り

初鯉の薬味仕立て

温鉢

桜鯛酒蒸し

寿司

中トロ、赤身、縞鰯

さより、平貝、うに

白海老の小井

留椀

新海苔の味噌汁

水菓子

マンゴーシャーベット

コーヒー 又は 紅茶

*二日前までにご予約をお願い致します

Ladies Lunch

Aperitif or Soft Drink

Amuse-bouche	Mug wort <i>Tofu</i>
Fresh Sashimi	Bonito with Fresh Condiments
Seasonal Dish	<i>Sake</i> Steamed Sea Bream
Sushi	Medium Fatty Tuna, Tuna, Striped Jack, Halfbeak Giant Clam and Sea Urchin Small <i>Domburi</i> Bowl of Vinegared Rice topped with Japanese Glass Shrimps
Soup of the Week	Miso Soup with Fresh Laver, etc.
Dessert	Mango 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.

“KARATSU”

Amuse-bouche	Marinated <i>Shintorina</i> and Sea Lettuce with Soy <i>Dashi</i> Broth
Sushi	Medium Fatty Tuna, Sea Bream, Halfbeak, Giant Clam Squid, <i>Zuwai</i> Crab, Salmon Roe and Sushi Roll
Soup of the Week	Miso Soup with Short-necked Clams etc.
Dessert	Mango Sherbet

¥2,800

“SHIGARAKI”

Amuse-bouche	Marinated <i>Shintorina</i> and Sea Lettuce with Soy <i>Dashi</i> Broth
Sushi	Please enjoy eight pieces of your favorite kinds of Sushi!
Soup of the Week	Clear Soup with Sea Bream and etc.
Dessert	Mango Sherbet

¥4,000

“HAGI”

Amuse-bouche	Marinated <i>Shintorina</i> and Sea Lettuce with Soy <i>Dashi</i> Broth
Sushi	Medium Fatty Tuna, Tuna, Sea Bream, Striped Jack, Halfbeak Squid, Ark Shell, <i>Zuwai</i> Crab, Salmon Roe, Omelet and Sushi Roll
Soup of the Week	Miso Soup with <i>Botan</i> Prawn and etc.
Dessert	Mango Sherbet

¥4,000

“MINO”

Amuse-bouche	Marinated <i>Shintorina</i> and Sea Lettuce with Soy <i>Dashi</i> Broth
Sushi	Fatty Tuna, Medium Fatty Tuna, Tuna, Sea Bream Red Gurnard, Horse Mackerel, Ark Shell, Japanese Glass Shrimp Sea Urchin, Salmon Roe and Sushi Roll
Soup of the Week	Clear Soup with Orient Clams etc.
Dessert	Mango Sherbet

¥6,000

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.

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 ランチ

三、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

先付

新取菜とあおさのお浸し
蛸烏賊酢味噌掛け

寿司十貫

中トロ、赤身、真鯛、縹鯨

小肌、平貝、ずわい蟹

白海老、うに、いくら

留椀

新海苔の味噌汁 など週替り

水菓子

マンゴーシャーベット

Special Course for Secretaries Menu

～Lunch Menu～

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

Amuse-bouche	• Marinated <i>Shintorina</i> and Sea Lettuce with Soy <i>Dashi</i> Broth • Firefly Squid with Vinegar and <i>Miso</i> Sauce
Sushi	Medium Fatty Tuna, Tuna, Sea Bream, Striped Jack Gizzard Shad, Giant Clam, <i>Zuwai</i> Crab, Japanese Glass Shrimp Sea Urchin and Salmon Roe
Miso Soup	Miso Soup with Fresh Laver and etc.
Dessert	Mango Sherbet

¥3,300

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.