

備前

六、〇〇〇円

先付 菜の花とろ湯葉掛け
寿司 にぎり寿司七貫と巻物

にぎり寿司七貫と巻物
中トロ、羽太、寒鰯、メ鯖
赤貝、ずわい蟹、数の子
巻物

留椀 ぼたん海老の味噌汁 など週替り
水菓子 本日のアイスクリーム又はシャーベット

九谷

九、〇〇〇円

お好きなお寿司をお召し上がりください

先付 菜の花とろ湯葉掛け

造り 真鯛、赤貝

寿司 お好み寿司十貫

(おすすすめ 金目鯛昆布メ、寒鰯 など)

留椀 蛸の赤出し など週替り

水菓子 本日のアイスクリーム又はシャーベット

有田

く北陸の美味く

一、二、〇〇〇円

厳選食材 氷見『寒鰯』

先付 ふぐ皮と香味野菜ぼん酢掛け

温鉢 ずわい蟹うす葛仕立て

造り 寒鰯、メ鯖、赤貝 など

焼物 鰯カマ塩焼き

酒肴 ・数の子土佐漬け
・栃尾揚げ

・このわた など

寿司 中トロ、赤身、羽太

槍烏賊、ぼたん海老、うに、いくら

留椀 生海苔の味噌汁

水菓子 本日のアイスクリーム又はシャーベット

その他料理長おまかせ 二〇、〇〇〇円く
ご用意させていただきます

新春プラン 夜

七、八〇〇円

食前酒を一杯プレゼント
四名様以上でご利用の際はお一人様分を無料に

先付 菜の花とろ湯葉掛け

造り 寒鰯、メ鯖、つぶ貝

焼物 鰯カマ塩焼き

酒肴 ・数の子土佐漬け
・このわた など

寿司 中トロ、赤身、真鯛
槍烏賊、帆立貝、ぼたん海老
うにといくらの小井

留椀 生海苔の味噌汁 など週替り

水菓子 本日のアイスクリーム

又はシャーベット

Special Dinner Menu for New Year Season

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

Amuse-bouche	Boiled <i>Nano-hana</i> with <i>Yuba</i>
Fresh Sashimi	Yellowtail, Marinated Mackerel, Whelk
Grilled Dish	Salt-Grilled Yellowtail
Culinary Delicacies	Marinated Herring Roe Salted Sea Cucumber Guts
Sushi	Medium Fatty Tuna, Tuna, Sea Bream, Squid, Scallop, <i>Botan</i> Prawn Small <i>Domburi</i> Bowl of Vinegared Rice topped with Sea Urchin and Salmon Roe
Miso Soup	Fresh Laver, etc.
Dessert	Today's Ice Cream or Sherbet

¥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.

一品料理

フルーツトマト	八〇〇円
大椎茸蒸し焼き	一、〇〇〇円
このわた	一、〇〇〇円
数の子土佐漬け	一、二〇〇円
若竹椀	一、二〇〇円
ずわい蟹うす葛仕立て	二、〇〇〇円
鰯カマ塩焼き	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