

先付	春野菜のお浸しなど
造り	旬のお造り二点盛り
焼物	鰯カマ塩焼き など
寿司	季節のにぎり七貫と巻物、留椀
甘味	本日の氷菓子

新春プラン 夜
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
七、八〇〇円

Special Dinner Menus for New Year Season in February

Amuse-bouche	Boiled Spring Vegetables
Fresh Sashimi	Two kinds of Fish
Grilled Dish	Salt-grilled Yellowtail
Sushi	Seven Pieces of Sushi and Sushi Roll, Miso Soup
Dessert	Today's Ice Cream or Sherbet

¥7,800

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
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
Sushi Counter serve "Koshihikari" rice from Sado, Niigata.

Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.
The Price above includes consumption tax and a 10% service charge.

甘味	留椀	寿司	酒肴	先付	料理長のおすすめ その日の仕入れにより おすすめをご用意いたします 一〇、〇〇〇円	留椀	にぎり	先付	お任せ十貫
本日の氷菓	生海苔の味噌汁 など週替り	旬のにぎり見繕い七貫	本日の酒肴各種	加賀野菜のお浸し など		生海苔の味噌汁 など週替り	季節のにぎり十貫	本日の先付	五、〇〇〇円

“Ten Pieces of Seasonal Sushi”

Amuse-bouche
Sushi
Soup of the Week

Today's Appetizer
Seasonal Ten Pieces of Sushi
Miso Soup with Fresh Laver etc.

¥5,000

“Chef's Recommendation Course Menu”

Amuse-bouche
Culinary Delicacies
Sushi
Soup of the Week
Dessert

Boiled *Kaga* Vegetables etc.
Today's Culinary Delicacies
Seasonal Seven Pieces of Sushi
Miso Soup with Fresh Laver etc.
Today's Ice Cream or Sherbet

¥10,000

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

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.