

そ の sh					九谷				備前
ご用意させて頂きますその他料理長おまかせ	留椀、本日の氷菓子	季節のにぎり十貫と巻物	本日の焼物	旬菜のお浸し	九、	留椀、本日の氷菓子	季節のにぎり七貫と巻物	旬菜のお浸し	六、
二二、〇〇〇円~					、九〇〇円				、六〇〇円

"BIZEN"

Boiled Seasonal Vegetables Seven Pieces of Sushi and Sushi Roll, *Miso* Soup Today's Ice Cream or Sherbet

¥6,600

"KUTANI"

Boiled Seasonal Vegetables Grilled Dish Ten Pieces of Sushi and Sushi Roll, *Miso* Soup Today's Ice Cream or Sherbet

¥9,900

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 メニュー内容は入荷状況により変更になることがございます 上記価格には消費税が含まれております 別途10%のサービス料を頂戴いたします

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 include consumption tax and subject a 10% service charge.



水菓子	寿司	酒肴	先付	有田
本日のアイスクリーム又はシャーベット	留椀季節の握り七貫	・戻り鰹の薬味仕立て など・尻高貝 磯煮・鮭いくらおろし掛け・鱧と松茸の吸い物	秋野菜のお浸しなど	一三、二〇〇円

"ARITA"

Amuse-bouche Autumn Vegetables

Culinary Delicacies Clear Soup with Pike Conger and Matsutake Mushroom

Grilled Salmon with Grated Radish and Salmon Roe

Simmered Shittaka Shell with Seaweed

Bonito with Condiments

Sushi Seven Pieces of Sushi

Soup of the Week Miso Soup with Fresh Laver, etc.

Dessert Today's Ice Cream or Sherbet

¥13,200

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 メニュー内容は入荷状況により変更になることがございます 上記価格には消費税が含まれております 別途10%のサービス料を頂戴いたします

Grilled Salmon with Grated Radish and Salmon Roe

Three kinds of Fresh Sashimi

Clear Soup with Pike Conger and Matsutake Mushroom



2,200

2,750

3,300~

季節のお造り盛合せ(三点盛り)	鱧と松茸のお吸い物	鮭いくらおろし掛け	戻り鰹の薬味仕立て	尻高貝磯煮	生いくら出汁醤油漬け	だだ茶豆塩茹で	CLUB 一品料理
三、三〇〇円~	二、七五〇円	二、二〇〇円	一、九八〇円	一、六五〇円	一、六五〇円	ハハ〇円	
Salt-grilled Gree Salmon Roe pic Simmered Shitta Bonito with Co	kled in Soy S aka Shell with		Stock			¥88 1,65 1,65	50 50

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 メニュー内容は入荷状況により変更になることがございます 上記価格には消費税が含まれております 別途10%のサービス料を頂戴いたします