

the sushi bar



牡丹 - 秋味覚 - Botan

Dinner 9/1~11/30

前菜

シャインマスカットと焼サンマの白和え、松茸の一口吸い物
万願寺とうがらしと蟹の射込み焼 生いくら、鮮魚の煮凝り
Shine muscat and grilled saury, mashed tofu salad, Small soup, matsutake
Stuffed Manganji pepper, crab meat, salmon roe, Jellied fish

造り

中とろ 皮はぎ肝和え 燻製鯖 戻り鰹 あおり烏賊
Sashimi, medium-fatty tuna, filefish and liver, smoked mackerel, bonito, squid

焼物

真魚鰹と松茸
Grilled harvest fish, matsutake

蒸物

鱈白子の茶わん蒸し トリュフ添え
Steamed egg custard, cod roe, truffle

握り鮓

旬のお勧め握り 鮓八貫、玉子焼、とろ沢巻き
Nigiri sushi, eight kinds, omelet,
Medium fatty tuna and yellow pickled radish roll

留椀

しじみの赤出汁
Red miso soup, corb shell

水菓子

旬のフルーツ
Seasonal fruits

¥19,800

ザ 鮓バーでは、新潟県佐渡島産コシヒカリ米を使用しております。
the sushi bar serves Koshihikari rice from Sadogashima, Niigata.

料金には消費税が含まれております。上記税込価格に 10%のサービス料を頂戴いたします。
The price includes consumption tax and is subject to a 10% service charge.