

the sushi bar



牡丹 —春の味覚—

Botan

Dinner 3/1~4/12

先付

前菜盛り合わせ
Assorted appetizers

御椀

蛤のお吸い物
Clam clear soup

造り

旬の七種盛り
Sashimi, seven kinds

焼物

のどぐろ一夜干し
Grilled blackthroat seaperch

温鉢

鮑と雲丹の茶椀蒸し
Steamed egg custard, abalone, sea urchin

握り鮓

旬のお任せ握り鮓七貫
玉子焼き
Nigiri sushi, seven kinds
Omelet

留椀

本日の味噌汁
Today's miso soup

甘味

本日のデザート
Today's dessert

¥19,800

the sushi bar serves Koshihikari rice from Sadogashima, Niigata.

ザ 鮓バでは、新潟県佐渡島産コシヒカリ米を使用しております

All prices include consumption tax and are subject to a 10% service charge.

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。