



ガラテア
galatea



プロテウス
proteus



ザ スタディ
the study

hyakumi-an & the sushi bar

雅 Miyabi

先付
季節の先付
Seasonal dish

前菜
鮮魚の造りと季節の前菜盛り合わせ
Assorted appetizers, sashimi

御椀替り
ふく皮揚げ 雲仕立て
Clear soup, deep-fried blowfish skin, grated turnip

温物
大海老と彩り野菜の天婦羅
鮮魚の柚庵焼
Assorted tempura, prawn, vegetables
Broiled seasonal fish

強肴
飛騨牛サーロインの照り焼き (75g)
Pan-fried Hida beef sirloin, teriyaki sauce (75g)

鮓
特撰お任せ握り鮓七貫
巻物
味噌汁
Nigiri sushi, seven kinds
Roll sushi
Miso soup

甘味
デザート三種盛り
Dessert, three kinds

¥26,400

粋 Iki

先付
本日の先付
Today's dish

前菜
季節の前菜盛り合わせ
Assorted appetizers

温物
大海老と彩り野菜の天婦羅
鮮魚の柚庵焼
Assorted tempura, prawn, vegetables
Broiled seasonal fish

煮物
国産牛と季節野菜の治部煮
Simmered Japanese beef, seasonal vegetables

鮓
旬のお任せ握り鮓七貫
巻物
味噌汁
Nigiri sushi, seven kinds
Roll sushi
Miso soup

甘味
デザート三種盛り
Dessert, three kinds

¥19,800

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。新潟県佐渡島産コシヒカリ米を使用しております。
The menus may change, due to availability. We serve 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 15%のサービス料を頂戴いたします。
The price includes consumption tax and is subject to a 15% service charge.