

the sushi bar

唐草 Karakusa

先付
季節の前菜盛り合わせ
Assorted appetizers

造り
旬の鮮魚四種盛り
Sashimi, four kinds

小鉢
本日の一品
Daily dish

握り鮓
旬のお任せ握り鮓八貫
巻物
Nigiri sushi, nine kinds
Roll sushi

留椀
本日の味噌汁
Today's miso soup

甘味
甘味二種
Dessert, two kinds

牡丹 -初夏の味覚- Botan

先付
季節の前菜盛り合わせ
Assorted appetizers

造り
旬の鮮魚五種盛り
Sashimi, five kinds

焼物
旬の焼魚
Grilled daily fish

冷鉢
旬の一品
Daily dish

握り鮓
厳選お任せ握り九貫
巻物
Nigiri sushi, ten kinds
Roll sushi

留椀
本日の味噌汁
Today's miso sou

甘味
甘味二種
Dessert, two kinds

若松 Wakamatsu

先付
季節の前菜
Assorted appetizers

握り鮓
厳選お任せ握り鮓十二貫
玉子焼き、巻物
Nigiri sushi, twelve kinds
Omelet, roll sushi

留椀
本日の味噌汁
Today's miso soup

甘味
甘味二種
Dessert, two kinds

甘味
甘味二種
Dessert, two kinds

おまかせ

Chef's recommendation 'Omakase'

鮓職人がお客様の好みを伺い、その日のお勧めの摘みと握りをコース仕立てでご用意いたします。
We prepare a sushi course of the day's recommended dishes and nigiri.

the sushi bar

前菜 **Appetizer**

前菜盛り合わせ Assorted appetizers

造り **Sashimi**

旬のおまかせ三種 Three kinds

旬のおまかせ五種 Five kinds

本日の一品 **Daily dish**

本日の焼魚 Grilled fish of the day

本日の焼物 Grilled seafood of the day

握り鮓 **Nigiri sushi**

鮓赤身 Tuna

鮓中とろ Medium fatty tuna

鮓大とろ Fatty tuna

本日の白身魚 Today's white fish

帆立貝 Scallop

平貝 Razor clam

小肌 Gizzard shad

鰯 Horse mackerel

鯖 Mackerel

烏賊 Squid

玉子焼 Omelet

穴子 Conger eel

いくら Salmon roe

車海老 Tiger prawn

雲丹 Sea urchin

巻き鮓 **Maki sushi**

胡瓜 Cucumber

かんぴょう Gourd strip

鉄火 Tuna

穴子と胡瓜 Conger eel and cucumber

赤貝ひもと胡瓜 Ark shell mantle and cucumber

とろと沢庵 Fatty tuna and pickled

とろと葱 Fatty tuna and white onion

味噌汁 **Soup**

本日の味噌汁 Today's miso soup

甘味 **Dessert**

本日のアイスクリーム Today's ice cream

水菓子盛り合わせ Assorted fruits

本日の甘味二種 Dessert platter