

the sushi bar

唐草

Karakusa

先付

季節の前菜盛り合わせ二種

Assorted appetizers, two kinds

造り

旬の鮮魚四種盛り

Sashimi, four kinds

御凌ぎ

ふく皮ポン酢

Blowfish skin, ponzu

握り鮓

旬のお任せ握り鮓八貫

巻物

Nigiri sushi, eight 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

Botan

先付

季節の前菜盛り合わせ二種

Assorted appetizers, two kinds

御凌ぎ

ふく皮ポン酢

Blowfish skin, ponzu

向付

香箱蟹の内子と外子の蟹味噌和え

Marinated snow crab roe, crab tomalley

造り

旬の鮮魚五種盛り

Sashimi, five kinds

温物

季節の温鉢

Seasonal warm dish

握り鮓

旬のお任せ握り鮓九貫

Seasonal nigiri sushi, nine kinds

留椀

本日の味噌汁

Today's miso soup

甘味

甘味二種

Dessert, two kinds

若松

Wakamatsu

先付

季節の前菜盛り合わせ二種

Assorted appetizers, two kinds

握り鮓

お任せ握り鮓十一貫

玉子焼き、かんぴょう巻き

Nigiri sushi, eleven kinds

Omelet, kanpyo sushi roll

※かんぴょう巻きをとり沢巻きにご変更いただけます(追加¥2,860)

* Upgrade to fatty tuna and pickled radish sushi roll (+¥2,860)

留椀

本日の味噌汁

Today's miso soup

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 serves Koshihikari rice from Sadogashima, Niigata.
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

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 radish

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

the sushi bar serves Koshihikari rice from Sadogashima, Niigata.
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。