the sushi bar

唐草
Karakusa

座付
季節の小吸物
Seasonal clear soup

前菜
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

握り鮨
旬のお任せ握り鮨八貫
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

座付
季節の小吸物
Seasonal clear soup

前菜
季節の前菜盛り合わせ二種
Assorted appetizers, two kinds

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

握り鮨
旬のお任せ握り鮨九貫
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

前菜
季節の前菜盛り合わせ二種
Assorted appetizers, two kinds

握り鮨
お任せ握り鮨十一貫
玉子焼き、かんぴょう巻き
Nigiri sushi, eleven kinds
Omelet, kanpyo sushi roll

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'

鮨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 鮨バーでは、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

握り鮨 Nigiri sushi

鮪赤身	Tuna
鮪中とろ	Medium fatty tuna
鮪大とろ	Fatty tuna
本日の白身魚	Today's white fish
帆立貝	Scallop
平貝	Razor clam
小肌	Gizzard shad
鯵	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

巻き鮨 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 鮨バーでは、新潟県佐渡島産コシヒカリ米を使用しております。