

the sushi bar

唐草

Karakusa

先付

前菜盛り合わせ
Assorted appetizers

造り

旬の四種盛り
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, eight kinds
Roll sushi

留椀

本日の味噌汁
Today's miso soup

甘味

本日のデザート
Today's dessert

牡丹

秋の味覚

Botan

先付

前菜盛り合わせ
Assorted appetizers

小鉢

本日の一品
Daily dish

造り

旬の五種盛り
Sashimi, five kinds

御椀替り

松茸の土瓶蒸し
Earthenware teapot matsutake soup

握り鮓

秋の味覚 九貫
Seasonal nigiri sushi, nine kinds

留椀

本日の味噌汁
Today's miso sou

甘味

本日のデザート
Today's dessert

若松

Wakamatsu

先付

前菜盛り合わせ
Assorted appetizers

造り

旬の三種盛り
Sashimi, three kinds

握り鮓

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

留椀

本日の味噌汁
Today's miso soup

甘味

本日のデザート
Today's dessert

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**

本日の前菜 Today’s appetizer

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**

本日の焼物 Grilled seafood of the day

握り鮓 **Nigiri sushi**

鮪赤身 Tuna

大とろ Fatty tuna

中とろ Medium 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

沢庵 Yellow pickled radish

梅巻 Pickled plum

かんぴょう Gourd strip

鉄火 Tuna

穴子と胡瓜 Conger eel and cucumber

とろ Fatty tuna

味噌汁 **Soup**

本日の味噌汁 Today’s miso soup

甘味 **Dessert**

本日のデザート Today’s dessert

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。