

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

握り鮨
旬のお任せ握り鮨八貫
卷物
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
—本鮓食べ比べ—

先付
季節の前菜盛り合わせ
Assorted appetizers

造り
本鮓四種食べ比べ
旬の鮮魚三種盛り
Tuna tasting, four kinds
Sashimi, three kinds

焼物
旬の焼魚
Grilled seasonal fish

温鉢
海鮮茶碗蒸し
Steamed egg custard, seafood

握り鮨
厳選お任せ握り九貫
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
Assorted appetizers

造り
旬の鮮魚三種盛り
Sashimi, three kinds

握り鮨
旬のお任せ握り鮨七貫
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
甘味二種
Dessert, two kinds

おまかせ Chef's recommendation

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

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

鰆 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