

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, nine 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

Botan

先付

前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

御椀

蛤のお吸い物

Clear soup, clam

造り

旬の四種盛り

Sashimi, four kinds

預け鉢

季節の一品

Seasonal dish

握り鮓

旬のお任せ握り九貫

Nigiri sushi, nine kinds

留椀

本日の味噌汁

Today's miso soup

甘味

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

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**

鮪赤身                Tuna

鮪とろ                Fatty tuna

本日の白身魚        Today's white fish

帆立貝                Scallop

平貝                   Razor clam

小肌                   Gizzard shad

鯆                      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。