

the sushi bar

職人厳選鮨会席 Chef's special sushi kaiseki

先付

旬の先付三種

Seasonal dish, three kinds

御椀

蛤と筍のお吸い物

Clear soup, Japanese hard clam and bamboo shoot

合肴

赤貝とアオヤギのヌタ和え

Marinated ark shell and orange clam, vinegar and miso

揚げ物

太刀魚と山菜の天婦羅

Assorted tempura, cutlass fish, wild vegetable

温物

国産蒸し鮑 肝ソース

Steamed Japanese abalone, liver sauce

国産天然本鮪 大とろ焼き

Grilled Japanese fatty tuna

握り鮨

小肌、赤貝、大とろ、中とろ、漬け鮨

のどぐろ炙り、赤雲丹、白雲丹、いくら、煮蛤

Gizzard shad, ark shell, fatty tuna, medium fatty tuna, marinated tuna,

Broiled blackthroat seaperch, red sea urchin, white sea urchin, salmon roe, simmered hard shell clam

巻物

極巻き

Special roll sushi

留椀

本日の味噌汁

Today's miso soup

甘味

水菓子

Today's fruits

ご予約は一週間前までをお願いします。

Reservation is required one week in advance.