

寿司コース
SUSHI
COURSE



188.00

先付けの盛り合わせ

Assorted Appetizer Plate

生ウニとトリュフの茶碗蒸し 銀鮓かけ

“CHAWAN MUSHI”

Truffle Egg Flan with Fresh Sea Urchin and Snow Crab

季節の逸品

焼物/酢の物/お浸し/珍味

Seasonal Dishes

Grilled Fish / SUNOMONO / OHITASHI / CHINMI

江戸前握り寿司 十貫

EDOMAE NIGIRI SUSHI

巻寿司 三貫

Roll SUSHI

お味噌汁

MISO Soup

季節のフルーツ

Seasonal Japanese Fruit

お任せコース
OMAKASE
COURSE



328.00 ~

東京築地や北海道から届けられた最上の魚介類のみを使用し、熟練された寿司職人がお客様の好みに合わせた特別コースをご用意致します。

“OMAKASE” - Chef Recommendation -

Using only the best seafood from TOKYO TSUKIJI Market and HOKKAIDO.

We will offer you a special course to your preference.

※季節により写真とは内容が異なり、寿司セクションのみでのご提供となります。

※Photos are for illustration purposes only and may change according to seasonal ingredients.

These courses are ONLY available in SUSHI section.

※Prices are subjected to 10% service charge and prevailing taxes.

一口・自家製 手打ちそば
キャビア添え オリーブオイルの香り

Handmade SOBA Noodle, Caviar and Olive Oil

向付・季節の前菜と刺身七種を寿司カウンターより

Seasonal Appetizers from SUSHI Counter

中碗・生ウニとズワイ蟹
トリュフ風味の茶碗蒸し 銀餡かけ

“CHAWAN MUSHI”

Truffle Egg Flan with Fresh Sea Urchin and Snow Crab

強肴・本日おすすめの魚介料理

Today's Selected Seafood

台の物・和牛サーロインのグリルと
トリュフ風味の季節野菜を炉端から

Grilled Japanese Sirloin
with Truffle Flavored Vegetables from ROBATA Grilled

食事・天ぷら茶漬け 又は 醤油らーめん

TEMPURA-CHAZUKE

or

Soy RAMEN

甘味・デザートメニューより一品お選びください

Please select your dessert from menu

168.00

※ 季節により写真とは内容が異なります。
※ Photos are for illustration purposes only and may
change according to seasonal ingredients.



※Prices are subjected to 10% service charge and prevailing taxes.



	Sushi	Sashimi
本マグロ （大トロ）	25.00	65.00
Fatty Tuna		
本マグロ （中トロ）	20.00	50.00
Medium Fatty Tuna		
本マグロ （赤身）	13.00	33.00
Blue Fin Tuna		
かんぱち	9.00	23.00
Amber Jack		
鮭	8.00	20.00
Salmon		
平目	13.00	33.00
Flounder		
金目鯛	13.00	33.00
KINME Snapper		
ノドグロ	25.00	65.00
Black throat Sea Perch		
あじ	8.00	20.00
Horse Mackerel		
子肌	10.00	26.00
Gizzard Shad		
カジキ	12.00	35.00
Sword Fish		
穴子	12.00	30.00
Sea Eel		

	Sushi	Sashimi
たこ	7.00	18.00
Octopus		
季節のイカ	9.00	23.00
Seasonal Squid		
ウニ	20.00	50.00
Sea Urchin		
ツブ貝	18.00	45.00
Whelk Clam		
みる貝	12.00	30.00
Geoduck		
あわび	20.00	50.00
Abalone		
赤貝	16.00	40.00
Ark Shell Clam		
ほたて	8.00	20.00
Scallop		
ぼたんエビ	13.00	33.00
BOTAN Shrimp		
エビ	7.00	18.00
Tiger Prawn		
いくら	12.00	30.00
Salmon Roe		
玉子	5.00	13.00
Egg Omelette		

※お寿司は1オーダー、お寿司1貫となります。 ※お刺身は1オーダー、お刺身3切れとなります。 ※季節のお魚は従業員にお尋ね下さい。
※1order of SUSHI contains 1piece. ※1order of SASHIMI contains 3slices. ※Please ask staff for Season Fish.
※季節により写真とは内容が異なります。
※Photos are for illustration purposes only and may change according to seasonal ingredients.
※Prices are subjected to 10% service charge and prevailing taxes.

特上 氷上の刺身盛り	228.00
Premium Assorted SASHIMI on Ice	
氷上の刺身盛り	98.00
Assorted SASHIMI on Ice	
特上炙り握り寿司	78.00
Premium Five kinds of ABURI SUSHI	
特上五種寿司握り	65.00
Premium Five kinds of SUSHI	



太巻き

※季節により写真とは内容が異なります。
※Photos are for illustration purposes only and may change according to seasonal ingredients.

ネギトロ巻き	35.00
TORO with Scallion Roll	
鉄火巻き	18.00
Tuna Roll	
本マグロの巻き寿司 コチジャンソース	20.00
Spicy Tuna Roll	
太巻き	28.00
FUTOMAKI Roll -Egg, KANPYO, SHIITAKE, Prawn-	
カリフォルニア巻き	20.00
California Roll - Crab meat, Avocado-	
えび天ぷら巻き	20.00
Shrimp TEMPURA Roll	
穴子天ぷら巻き	28.00
Sea Eel TEMPURA Roll	
お新香巻き	8.00
Pickled Vegetable Roll	
かんぴょう巻き	8.00
KANPYO Roll	
かっぱ巻き	8.00
Cucumber Roll	

※Prices are subjected to 10% service charge and prevailing taxes.



特上五種寿司握り

