



新潟産こしひかりを使用しております。

Our SUSHI rice is NIIGATA KOSHIHIKARI.

表記料金には消費税が含まれております。

別途会計時にサービス料（10％）を加算させていただきます。

Price includes consumption tax. Additional 10% will be added for service charge.

下記7品目食物アレルギーのあるお客さまは、係りにお申し出ください。

厨房内の調理器具は十分な洗浄を施しておりますが、

すべての食材を同一環境で調理しております。

Please inform us if you have food allergies to below 7 ingredients.

lease be advised that all ingredients are prepared in the same kitchen.



# 夏色 ～NATSUIRO～

( 握り寿司 Nigiri Sushi )

¥5,800

小鉢

Small bowl

本日の小付け

Today's small bowl

握り寿司

NigiriSushi

大とろ 赤身 伊佐木 烏賊抹茶塩 車海老  
鮎酢 茗荷甘酢漬け 穴子 玉子焼き  
明太子とクリームチーズと胡瓜のロール

Fatty tuna. Tuna. Grunt. squid green tea salt. Kuruma prawn

sweet fish. Sweet and sour pickled Myoga Ginger. Sea eel. Japanese omlet..

Roe and cream cheese. Cucumber roll.

お椀

Soup

大江戸甘味噌汁

Miso soup

デザート

Dessert

本日のデザート

Today's Dessert

# 藍玉～ AIGYOKU～

(寿司コース Sushi Course)

¥ 8,000

## 小鉢 KOBACHI

本日の小鉢

Today's Small bowl

## お造り TSUKURI

赤身 白身 妻一式

Tuna. White fish

## 握り寿司 NIGIRISUSHI

大とろ 中とろ 白身昆布締め 烏賊 いくら  
車海老 光物 穴子 鉄火巻

Fatty tuna. Medium Fatty tuna. Kombu-Sandwiched White fish. Squid.Salmon roe.  
Kuruma prawn. Light products. Sea eel. Tuna roll

## お椀 WAN

大江戸甘味噌汁

Miso Soup

## デザート DESSERT

本日のフルーツ

Today's Fruits

# 紺碧～ KONPEKI ～

(握り寿司 Nigiri Sushi)

¥ 7,000

## 小鉢 KOBACHI

本日の小鉢

Today's Small bowl

## 握り寿司 NIGIRISUSHI

大とろ 中とろ 白身昆布締め 白身 烏賊 いくら

車海老 貝類 光物 穴子 漬鮪鉄火巻

Fatty tuna. Medium Fatty tuna. Kombu-Sandwiched White fish. White fish .Squid.Salmon roe.

Kuruma prawn. Shellfish.Light products. Sea eel. Tuna roll

## お椀 WAN

大江戸甘味噌汁

Miso Soup

## デザート DESSERT

本日のデザート

Today's Dessert

## 群青～ GUNJYO～

(握り寿司 Nigiri Sushi)

¥4,500

小鉢

Small bowl

本日の小鉢

Today's small bowl

握り寿司

Nigirisushi

中とろ 赤身 白身 烏賊 いくら 玉子 穴子  
光物 巻物 (鉄火、かつぱ)

Medium Fatty Tuna. Tuna. White fish. Squid. Salmon roe. Japanese omlet. Sea eel  
Light products. Tuna roll. Cucumber roll

お椀

Miso soup

大江戸甘味噌汁

Miso soup

デザート

Dessert

本日のデザート

Today's Dessert

## 花浅葱～ HANAASAGI～

¥4,500

ばらちらし寿司

Barachirashi sushi

(type of sushi with a variety ingredients sprinkled on the rice)

小鉢

Small bowl

本日の小鉢

Today's small bowl

ばらちらし

Barachirashi sushi

中とろ 赤身 白身 烏賊 いくら 玉子 穴子  
光物 酢蓮根 トビコ 干瓢 奈良漬

Medium Fatty Tuna. Tuna. White fish. Squid. Salmon roe. Japanese omlet. Sea eel

Light products. Lotus root. Flying fish roe. Dried gourd shavings. Vegetables pickled in sake less

お椀

Miso soup

大江戸甘味噌汁

Miso soup

デザート

Dessert

本日のデザート

Today's Dessert

# アラカルト

## A La Carte

### 寿司

#### Sushi

大とろ  
Fatty tuna  
¥1,900

中とろ  
Medium Fatty tuna  
¥1,600

赤身  
Tuna  
¥1,000

赤身づけ  
Tuna pickled in soy sauce  
¥1,000

真鯛  
Flathead  
¥1,100

伊佐木  
Grunt  
¥1,100

松皮鰈昆布  
Kombu-Sandwiched Flatfish  
¥1,100

キングサーモン  
King salmon  
¥650

こはだ  
Gizzard Fish  
¥650

鯷  
Horse mackerel  
¥750

鮎酢  
Sweet fish  
¥600

いか  
Squid  
¥750

たこ  
Octopus  
¥650

車海老  
Kuruma prawn  
¥1,300

鮑  
Abalone  
¥1,500

煮鮑  
Cooked Abalone  
¥1,500

みる貝  
Geoduck  
¥1,600

つぶ貝  
Tubu shellfish  
¥900

帆立  
Scallop  
¥900

ずわい蟹  
Snow Clam  
¥1,200

穴子  
Sea eel  
¥900

生雲丹  
Sea urchin  
¥1,500

いくら  
Salmon roe  
¥950

子持昆布  
Herring roe on kelp  
¥650

玉子  
Japanese omlet  
¥600

とろ鉄火巻  
Fatty tuna roll  
¥2,900

ねぎとろ巻  
Fatty tuna and leek roll  
¥2,900

鉄火巻  
Tuna roll  
¥1,500

芽葱  
Green onion sprouts  
¥600

かっぱ巻  
Cucumber roll  
¥650

新香巻  
Pickle roll  
¥650

かんぴょう巻  
Gourd strip roll  
¥650