



S O U T E N

W A S H O K U
Contemporary Japanese Dining

新潟産こしひかりを使用しております。

Our SUSHI rice is NIIGATA KOSHIHIKARI.

特定原材料7品目食物アレルギー
(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)
お持ちのお客さまは、係にお申し出ください。

Please let our staff know if you are allergic to any of the seven specified allergenic ingredients
(prawns, crab, wheat, buckwheat, eggs, milk, peanuts).

特定原材料7品目以外の食物アレルギーをお持ちのお客さまは、お客さまの安全を最優先し、
料理・飲物のご提供ができない場合がございますので、あらかじめご了承ください。

Please kindly be aware that if you are allergic to ingredients other than the seven specified allergenic ingredients, in the interests of your safety,
we may be unable to serve you with food or beverages.

全てのメニューを同一の厨房で調理するため、
アレルゲン物質が微量に混入する可能性があります。

All items on the menu are cooked in the same kitchen facility,
so there is a small possibility of cross-contamination of allergens.

仕入れ状況により、食材・メニューが変更になる場合がございます。
Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the marker

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.

秋風 ～AKIKAZE～

(握り寿司 Nigiri Sushi)

¥5,800

小鉢

Small bowl

本日の小鉢

Today's small bowl

握り寿司

Sushi

本鮪大トロ 鱧 (青葱 生姜)
真羽太 締め鯖 (白板昆布)
雲丹といくらのサーモン軍艦 セルフィーユ
車海老 焼松茸 酢橘 煮烏賊
牛蒡醤油漬 胡麻 玉子焼き

Fatty tuna , Bonito , Grouper , Marinade Mackerel ,
Sea urchin and salmon roe with battle ship roll
Prawn , Matsutake mushroom , squid , Burdock , Omelet

ロール寿司

rollsushi

カルフォルニアロール

(ズワイ蟹・アボカド・トビッコ・紅芯大根)

California roll (Snow crab , Avocado , Flying fish roe , Red Japanese radish)

お椀

Soup

大江戸甘味噌赤出汁

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 漬鮭鉄火巻

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

真羽太
Grouper
¥1,100

鯖
Mackerel
¥650

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

鰹
Bonito
¥800

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

アラカルト

A La Carte

ロール寿司

Roll Sushi

カリフォルニアロール

California Roll

¥2,000

蟹 胡瓜 アボカド トビコ
crab / cucumber / Avocado / fryingfish roe

フィラデルフィアロール

Philadelphia Roll

¥1,800

サーモン クリームチーズ アボカド
salmon / cream cheese / Avocado

スパイシーツナロール

Spicy Tuna Roll

¥1,800

鮪 胡瓜 スパイシーソース
Tuna / cucumber / Spicy source