

濱芝 HAMASHIBA Dinner Menu

蘭 SUSHI Course RAN ￥17,800

SEIBU PRINCE CLUB 会員の方は
￥16,000 でご用意させていただきます。

小鉢三種・お刺身四種盛り合わせ

Appetizers of the day · Selection of 4 kinds of Sashimi

本日の焼き魚・鉢物・魚介の酢の物

Grilled fish of the day · Simmered dish · Vinegared dish

にぎり寿司・お椀・デザート

Selection of Sushi · Soup · Dessert

(トロ二貫、白身、車海老、ウニ、イクラ、穴子、光物

他板長おすすめ二貫)

*(2 pieces of fatty tuna, White fish, Boiled prawn, Sea urchin, Salmon roe,
Sea eel, Silver fish, 2 pieces of chef's choice)*

愛宕 SUSHI Course ATAGO ￥8,700

小鉢二種・お刺身三種盛り合わせ

Appetizers of the day · Selection of 3 kinds of Sashimi

にぎり寿司・お椀

Selection of Sushi · Soup

(トロ二貫、白身、光物、イクラ、穴子、車海老、玉子、鉄火巻)

*(2 pieces of fatty tuna, White fish, Silver fish, Boiled prawn,
Salmon roe, Sea eel, Omelet & 1 Roll)*

デザート Dessert

淡美 SUSHI Course TANBI

11,800円

小鉢二種・お刺身三種盛り合わせ

Appetizers of the day · Selection of Three Kinds of Sashimi

鉢物

Simmered dish

にぎり寿司・お椀

Selection of Sushi · Soup

(トロ二貫、白身、車海老、光物、他四種)

(2pieces of Medium fatty tuna, White fish, Boiled prawn, Silver fish,
Selection of 4kinds of Sushi)

デザート

Dessert

牡丹 SUSHI Course BOTAN

¥14,800

小鉢三種・お刺身四種盛り合わせ

Appetizers of the day · Selection of 4kinds of Sashimi

本日の焼き魚・本日の鉢物

Grilled fish of the day · Simmered dish

にぎり寿司・お椀

Selection of Sushi · Soup

(トロ二貫、白身、車海老、光物、他三種)

(2pieces of fatty tuna, White fish, Boiled prawn, Silver fish, Selection of 3kinds of Sushi)

デザート Dessert



メニューは
こちらからも
ご覧いただけます



“COCOA - 新型コロナウイルス接触確認アプリ
新型コロナウイルス感染症の陽性者と接触した
可能性について、通知を受け取ることができます。

- ※ 当店で使用しているお米の産地情報については、係りにおたずねください。
- ※ 仕入の状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。
- ※ 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。
- ※ If you would like to know about the origin of the rice used in this restaurant, please ask a staff member.
- ※ Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.
- ※ Price includes consumption tax. Additional 10% will be added for service charge.