

濱芝 HAMASHIBA Dinner Menu

～春を味わう寿司懐石～

蘭 SUSHI Course RAN ￥ 2 2 , 0 0 0

SEIBU PRINCE CLUB 会員の方は

￥18,000 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 4kinds of Sashimi

鰯の西京焼き・若竹煮・魚介の酢の物

Grilled Spanish mackerel・Simmered Bamboo sprout・Vinegared dish

にぎり寿司・蛤のお吸い物・デザート

Selection of Sushi・Soup・Dessert

(大トロ炙り、中トロ、漬け鰯、白身、車海老、ウニ、イクラ、穴子、
他板長おすすめ二貫)

(2pieces of fatty tuna, Tuna, White fish, Shrimp, Sea urchin,

Salmon roe, Sea eel, 2pieces of chef's choice

愛宕 SUSHI Course ATAGO ￥ 1 0 , 0 0 0

小鉢二種・お刺身三種盛り合わせ

Appetizers of the day・Selection of 3kinds 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、海老、玉子、鉄火巻)

(2pieces of fatty tuna, White fish, Silver fish, Shrimp,

Salmon roe, Sea eel, Omelet & 1Roll)

デザート Dessert

漢美 SUSHI Course TANBI

¥ 1 5 , 0 0 0

SEIBU PRINCE CLUB 会員さま ¥ 1 2 , 0 0 0 でご用意いたします。

小鉢二種・お刺身三種盛り合わせ・鉢物

Appetizers of the day・Selection of Three Kinds of Sashimi・Simmered dish

にぎり寿司・お椀

Selection of Sushi・Soup

(トロ二貫、白身、海老、穴子、他四種)

(2pieces of Medium fatty tuna, White fish, Shrimp, Sea eel ,

Selection of 4kinds of Sushi)

デザート

Dessert

牡丹 SUSHI Course BOTAN

¥ 1 9 , 0 0 0

宿泊優待 ワンドリンクもしくは板前お任せ寿司1貫をお付けいたします。

SEIBU PRINCE CLUB 会員さま ¥ 1 5 , 0 0 0 でご用意いたします。

(会員さま料金と宿泊優待のサービスの併用はお受けできません)

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、海老、穴子、他三種)

(2pieces of fatty tuna, White fish, Shrimp, Sea eel, Selection of 3kinds of Sushi)

デザート Dessert

※ 当店では国産米を使用しています。

※ 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。

※ 全ての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(15%)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 service charge 15% will be added for every dish.