



# SUSHI DINNER

## 食物アレルギー対応ポリシー

当社のレストラン、宴会場における食物アレルギー対応につきましては、  
8品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）のみとさせていただきます。  
8品目の対応をご希望のお客さまは、事前にお申し出ください。  
お客さまの安全を最優先とさせていただくため、8品目以外の対応はいたしかねます。  
以下1～4の内容をご承知のうえ、お客さまによるご判断でご利用をお願いいたします。

1. 当社ではすべての飲食物を同一環境で取り扱うため、  
使用原材料以外のアレルゲンの微量混入を完全に防止する事ができません。
2. 当社のアレルゲン情報は、使用原材料及び製造会社等からの原材料情報（食品表示）を基にご案内いたします。
3. お客さまへ安全なお料理・お飲みものの提供が困難な場合には、ご利用をお断りさせていただく場合がございます。
4. 一部アレルギー対応できない店舗がございます。

仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

表示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。

食材（米、牛肉など）の産地情報および、個体識別番号については、係にお尋ねください。

会員料金は他の特典・優待との併用はいたしかねます。

## Food Allergy Response Policy

Regarding food allergy accommodations at our restaurants and banquet facilities,  
we are only able to address the following  
eight allergens: shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, milk, and peanuts.  
Guests who wish for accommodations regarding any of these eight allergens are asked to make a request in advance.  
To give top priority to the safety of our guests,  
we regret we are unable to make accommodations regarding ingredients other than the eight allergens.  
Guests are asked to acknowledge statements 1–4 below  
and make their own judgments regarding the patronage of our facilities.

1. At our facilities, as all food and beverages are handled in the same environment,  
we are unable to completely prevent contamination with minute quantities of an allergen other than the ingredients being used.
2. The allergy information is based on the ingredient information (food labeling) of the ingredients used  
and from their manufacturers, etc.
3. If it would be difficult to provide safe food and beverages to a guest, we may decline to provide service to that guest.
4. Some restaurants may not be able to accommodate certain allergies.

Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

Price includes consumption tax. An additional 15% will be added for service charge.

Please ask your server if you have any questions about the ingredients, such as production source/area.

Member price cannot be combined with various discounts.



## Sushi Course OMAKASE [ 寿司コース おまかせ ]

※寿司カウンター限定メニュー

Sushi counter only

料金 Price ¥29,000

会員料金 MEMBER Price ¥27,100

会員料金は他の特典・優待との併用はいたしかねます。  
MEMBER Price rates cannot be combined with various discounts.

Appetizer 前菜

Sashimi 造り

Steamed Dish 蒸物

Simmered Dish 煮物

Grilled Dish 焼物

Fried Dish 揚げ物

Sushi 寿司

Today's dessert 本日のデザート

本日のおすすめ食材をご用意しております。

Today's recommended ingredients are available.



## Sushi Course SUISHOU [ 寿司コース 水晶 ]

料金 Price ¥23,000

会員料金 MEMBER Price ¥21,500

会員料金は他の特典・優待との併用はいたしかねます。

MEMBER Price rates cannot be combined with various discounts.

### Appetizer

### 前菜

3 small appetizers of the day

本日の前菜三種

### Sashimi

### 造り

4 Kinds of sashimi raw fish

お造り四種盛り合わせ

### Steamed Dish

### 蒸物

Steamed egg custard

茶碗蒸し

### Nigiri sushi 3 pieces

### 握り三貫

White fish wrapped with kelp

白身昆布締め

Pickled lean tuna Sea urchin

赤身漬け 雲丹

### Grilled Dish

### 焼物

Grilled Japanese beef steak

和牛ステーキ

### Nigiri sushi 7 pieces

### 握り七貫

Fatty tuna Squid Shell fish

大とろ 烏賊 貝類

Shrimp Salmon roe

海老 いくら

Conger eel Shiny silver fish

穴子 光物

### Miso Soup

### 味噌汁

### Today's Dessert

### 本日のデザート



## Sushi Course KOHAKU [ 寿司コース 琥珀 ]

料金 Price ¥19,000

会員料金 MEMBER Price ¥17,800

会員料金は他の特典・優待との併用はいたしかねます。  
MEMBER Price rates cannot be combined with various discounts.

### Appetizer

### 前菜

3 small appetizers of the day

本日の前菜三種

### Sashimi

### 造り

4 kinds of sashimi raw fish

お造り四種盛り合わせ

### Steamed Dish

### 蒸物

Steamed egg custard

茶碗蒸し

### Grilled Dish

### 焼物

Grilled fish of the day

本日の焼魚

### Nigiri sushi 9 pieces

### 握り九貫

Fatty tuna Pickled lean tuna

大とろ 赤身漬け

White fish wrapped with kelp Squid

白身昆布締め 烏賊

Shrimp Salmon roe Shell fish

海老 いくら 貝類

Conger eel Shiny silver fish

穴子 光物

### Miso soup

### 味噌汁

### Today's Dessert

### 本日のデザート



## IRODORI [ 彩 ~IRODORI~ ]

料金 Price ¥15,000

会員料金 MEMBER Price ¥14,000

会員料金は他の特典・優待との併用はいたしかねます。  
MEMBER Price rates cannot be combined with various discounts.

|                                   |         |
|-----------------------------------|---------|
| Fatty tuna                        | 大とろ     |
| Medium fatty tuna                 | 中とろ     |
| Tuna                              | 赤身      |
| King salmon                       | キングサーモン |
| White fish                        | 白身      |
| Squid                             | 烏賊      |
| Tiger prawn                       | 車海老     |
| Shiny silver fish                 | 光物      |
| White fish kombu-jime             | 白身昆布締   |
| Shell fish                        | 貝       |
| Sea urchin                        | うに      |
| Salmon roe                        | いくら     |
| Conger eel                        | 穴子      |
| Japanese omelet                   | 玉子      |
| Fatty tuna and Japanese leek roll | ネギトロ巻き  |
| Cucumber roll                     | かっぱ巻き   |
| Miso soup                         | 味噌汁     |



## Sushi A la carte [ 寿司 アラカルト ]

大とろ  
Fatty tuna  
¥2,200

中とろ  
Medium fatty tuna  
¥1,900

赤身  
Tuna  
¥1,100

本日の白身  
Today's white fish  
¥1,300

本日の昆布締め  
Today's kobujime  
¥1,300

キングサーモン  
King salmon  
¥800

鰯  
Horse mackerel  
¥1,000

こはだ  
Gizzard shad  
¥800

蛸  
Octopus  
¥900

ぼたん海老  
Spot shrimp  
¥2,200

車海老  
Tiger prawn  
¥1,800

いか  
Squid  
¥1,000

帆立  
Scallop  
¥1,000

玉子  
Japanese omelet  
¥700

いくら  
Salmon roe  
¥1,800

煮蛤  
Boiled clam  
¥1,500

穴子  
Conger eel  
¥1,000

生雲丹  
Sea urchin  
¥2,300

北寄貝  
Surf clam  
¥1,000



## Sushi A la carte

## [ 寿司 アラカルト ]

鉄火巻  
Tuna roll  
¥1,700

とろ鉄火巻  
Fatty tuna roll  
¥3,600

ねぎとろ巻  
Fatty tuna and Japanese leek roll  
¥3,600

新香巻  
Japanese pickles roll  
¥700

カリフォルニアロール  
California roll  
¥3,000

Avocado, Cucumber,  
Tobiko, Crab,  
Mayonnaise, Soy sheet

スパイシーツナロール  
Spicy tuna roll  
¥2,300

Tuna, Cucumber,  
Spicy sauce, Sesame,  
Chili threads

フィラデルフィアロール  
Philadelphia roll  
¥2,300

Salmon, Cream cheese, Avocado,  
Mayonnaise, Soy sheet

### ベジタブル寿司 Vegetable sushi

芽葱  
Japanese green sprouts  
¥700

大根  
Japanese white radish  
¥700

茗荷  
Myoga  
¥700

椎茸  
Shiitake mushroom  
¥700

かっぱ巻  
Cucumber roll  
¥700

かんぴょう巻  
Dried gourd roll  
¥700

ドライトマトとアボカドのハーフロール  
Dry tomato and avocado half roolls  
¥700



## A la carte [ 一品料理 ]

蟹と青菜のお浸し ¥1,400

Blanched crab and greens

揚げ銀杏 ¥3,100

Fried ginkgo nuts

タラバ蟹と野菜のサラダ ¥4,000

King crab and vegetables salad

お新香盛り合わせ ¥2,400

Assorted pickles

本日のお吸い物 ¥2,000

Today's japanese clear soup

イクラ柚香茶碗蒸し ¥3,000

Salmon roe "Chawan-mushi"

(Steamed egg custard) with yuzu flavor



鮪山掛け ¥2,800

Tuna with grated yam

■ 天婦羅盛り合わせ (海老 3 本・白身魚・野菜 4 種) ¥5,000

Assorted Tempura (3 Shrimp・White fish・4 Vegetables)

(海老 2 本・白身魚・野菜 2 種)

(2 Shrimp・White fish・2 Vegetables)

スモールポーション ¥3,600

Small portion

野菜の天ぷら五種盛り合わせ ¥3,600

5 kinds of vegetables Tempura



## Fish Dish [ 魚料理 ]

銀鱈の煮付け

Sweet soy-sauce simmered black-cod



¥3,800

鰯柚庵焼

Grilled flounder with yuzu flavor

¥3,300

## Meat Dish [ 肉料理 ]

■ 豚フィレとんかつ

Pork fillet TONKATSU

¥4,000

スモールポーション  
Small portion

¥2,800

鶏もも唐揚げ葱味甘酢あんかけ

Deep-fried chicken with onion sweet vinegar sauce

¥3,000

■ 肉豆腐

Simmered meat and tofu

¥3,600

スモールポーション  
Small portion

¥2,500

■ 鶏塩こうじ漬け焼

Grilled chicken with salt koji

¥3,000

※ご提供までにお時間を頂戴しております

※Please allow time for delivery

スモールポーション  
Small portion

¥2,100



## Meal [ 食事 ]

|                                                                      |                            |        |
|----------------------------------------------------------------------|----------------------------|--------|
| 冷製うどん<br>Cold udon                                                   |                            | ¥2,200 |
| 温製うどん<br>Hot udon                                                    |                            | ¥2,400 |
| 蟹玉子ぞうすい<br>Crab & egg rice congee                                    |                            | ¥2,400 |
| 食事セット（白飯・味噌汁・つけ物）<br>Meal set (Rice, Miso soup, Japanese pickles)    |                            | ¥1,500 |
| ■ ちらし寿司（味噌汁）<br>Chirashi sushi bowl (Miso soup)                      |                            | ¥7,300 |
|                                                                      | スモールポーション<br>Small portion | ¥5,200 |
| ■ カツ丼（味噌汁・つけ物）<br>TONKATSU rice bowl ( Miso soup ・ Japanese pickles) |                            | ¥4,500 |
|                                                                      | スモールポーション<br>Small portion | ¥3,100 |

## Dessert [ デザート ]

|                                                       |        |
|-------------------------------------------------------|--------|
| フルーツ盛り合わせ<br>Assorted fruits                          | ¥3,060 |
| スイーツプレート<br>Sweets plate                              | ¥2,500 |
| 氷菓子<br>Ice cream / Sherbet (2 scoops)                 | ¥800   |
| 和三盆ムース<br>"Wasambon" mousse                           | ¥1,200 |
| マスクメロン（1/6）<br>Melon                                  | ¥2,800 |
| フルーツあんみつ<br>"Anmitsu" agar jelly with assorted fruits | ¥1,800 |



## T Teppanyaki A la carte [ 鉄板焼 アラカルト ]

神戸ビーフロース120g

Kobe beef sirloin 120g

¥25,000

特選黒毛和牛A5フィレ100g

Selected Japanese beef tenderloin 100g

¥18,000

フォアグラ

Foie gras

¥4,500

黒毛和牛ロース120g

Japanese beef sirloin 120g

¥9,700

黒毛和牛フィレ100g

Japanese beef tenderloin 100g

¥9,700

伊勢海老

Spiny lobster

¥19,800

※数量限定

※Limited quantity

伊勢海老（半身）

Spiny lobster (half)

¥14,280

※数量限定

※Limited quantity

帆立（2個）

Scallops(2 Pieces)

¥3,060

鮑

Abalone

¥12,000

※数量限定

※Limited quantity

タラバ蟹

King crab

¥4,000

※数量限定

※Limited quantity

白身魚

White fish

¥3,060

焼野菜盛り合わせ

Sauteed vegetables

¥2,250

野菜サラダ

Vegetables salad

¥1,200

ガーリックライス（味噌汁・香の物）

Garlic fried rice  
(Miso soup, Japanese pickles)

¥2,250