



SUSHI LUNCH

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 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 Lunch Course SUIGYOKU

[寿司ランチコース 翠玉]

※ランチ限定メニュー

Lunch time only

料金 Price ¥14,000

会員料金 MEMBER Price ¥13,000

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.

Kobachi (Small appetizer)

小鉢

Chef's appetizer of the day

本日の小鉢

Sashimi

造り

3 kinds of sashimi raw fish

お造り盛り合わせ三種

Steamed Dish

蒸物

Steamed egg custard

茶碗蒸し

Grilled Dish

焼物

Grilled Japanese beef steak

黒毛和牛ステーキ

Nigiri sushi 8 pieces & 2 types of rolled sushi

握り八貫 巻物二種

Fatty tuna Medium fatty tuna

大とろ 中とろ

White fish wrapped with kelp Squid Salmon roe

白身昆布締め 烏賊 いくら

Shrimp Shiny silver fish Conger eel

海老 光物 穴子

Rolled sushi (Tuna / Cucumber)

巻物 (鉄火 かっぱ)

Miso soup

味噌汁

Today's dessert

本日のデザート



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 ¥12,000

会員料金 MEMBER Price ¥11,200

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

Grilled Dish 焼物

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 Lunch Course AIGYOKU

[寿司ランチコース 藍玉]

※ランチ限定メニュー

Lunch time only

料金 Price ¥9,500

会員料金 MEMBER Price ¥8,800

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.

Kobachi (Small appetizer)

小鉢

Chef's appetizer of the day

本日の小鉢

Sashimi

造り

3 kinds of sashimi raw fish

お造り盛り合わせ三種

Nigiri sushi 8 pieces & 2 types of rolled sushi

握り八貫 巻物二種

Fatty tuna Medium fatty tuna

大とろ 中とろ

White fish wrapped with kelp Squid Salmon roe

白身昆布締め 烏賊 いくら

Shrimp Shiny silver fish Conger eel

海老 光物 穴子

Rolled sushi (Tuna / Cucumber)

巻物 (鉄火 かっぱ)

Miso soup

味噌汁

Today's dessert

本日のデザート



Nigiri Sushi 10 Pieces Set [握り寿司十貫セット]

料金 Price ¥12,000

Nigiri sushi 10 pieces 握り十貫

Fatty tuna Medium fatty tuna

大とろ 中とろ

White fish wrapped with kelp Shiny silver fish

白身魚昆布〆 光物

Shrimp Squid Shell fish Salmon roe Sea urchin

海老 烏賊 貝類 いくら 雲丹

Conger eel Sushi roll

穴子 巻物

Miso soup 味噌汁

Chirashi-sushi [ちらし寿司]

料金 Price ¥7,300

Chirashi-sushi ちらし寿司

(Rice topped with assorted raw fish)

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 ・ Set menu [アラカルト ・ セットメニュー]

鶏もも唐揚げ葱味甘酢あんかけ ¥3,000

Deep-fried chicken with onion sweet vinegar sauce

豚フィレとんかつ ¥4,000

Pork fillet TONKATSU

食事セット（白飯 味噌汁 香の物） ¥1,500

Meal set (Rice, Miso soup, Japanese pickles)

冷製うどん ¥2,200

Cold udon

カツ丼 （味噌汁・つけ物） ¥4,500

TONKATSU rice bowl (Miso soup ・ Japanese pickles)



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