

鯨割烹 ディナー コース
Sushi Dinner Menu

鮨割烹 雲海
Japanese sushi cuisine 'UNKAI'

24,000

【 前 菜 / Appetizer 】
本日の前菜 3 種盛り合わせ
Today's 3kinds of Appetizer

【 お造り / Sashimi 】
本日の刺身 あしらい一式
Today's sashimi with embellishment

【 逸 品 / Special dish 】
白甘鯛かぶら蒸し / 蕪おろし餡
Steamed white sweet sea bream / Grated turnip paste

【 温 物 / Hot dish 】
神戸牛すき焼き / 白菜・長葱・白滝・焼き豆腐・エノキ
KOBE Beef sukiyaki
Chinese cabbage, Green onions, White waterfall, Grilled tofu, Enoki mushrooms

【 揚げ物 / Fried dish 】
鱧の天麩羅 / 抹茶塩
Conger eel tempura / Matcha salt

【 替 鉢 / Broiled dish 】
雲丹とイクラの小井
Steamed rice served sea urchin and salmon roe

【 蒸し物 / Steamed dish 】
茶碗蒸し
Steamed egg pudding

【 握り鮨 / Nigiri-sushi 】
厳選握り 5 貫 / 玉子焼き
5 pieces of carefully selected nigiri / Rolled omelette

【 椀 物 / Miso soup 】
赤出汁
Red miso soup

【 水菓子 / Dessert 】
本日の水菓子
Today's dessert

※特定原材料 8 品目アレルギー（えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生）をお持ちのお客さまは、スタッフまでお申し出ください。
※Please let our staff know if you are allergic to any of the eight specified allergenic ingredients
(prawns, crab, walnut, wheat, buckwheat, egg, milk and peanuts).
メニューには、国産米を使用しております。仕入れの状況により内容が変わる場合がございます。
We select Japanese rice for our menus. Menus are subject to change due to products' availability.
全ての料金には、13%のサービス料と消費税が含まれております。
Prices in brackets are tax inclusive and subject to 13% service charge

鮨割烹 冬凧
Japanese sushi cuisine 'FUYUNAGI'

16,000

【 前 菜 / Appetizer 】

本日の前菜 3 種盛り合わせ
Today's 3kinds of Appetizer

【 お造り / Sashimi 】

本日の刺身 あしらい一式
Today's sashimi with embellishment

【 逸 品 / Special dish 】

白甘鯛かぶら蒸し / 蕪おろし餡
Steamed white sweet sea bream / Grated turnip paste

【 箸休め / Palate cleanser】

厳選握り 3 貫 / ガリ
3 pieces of nigiri sushi made by a sushi chef / Pickled ginger

【 温 物 / Hot dish 】

和牛と野菜の陶板焼き / 香味味噌
Grilled wagyu beef and vegetables / flavored miso

【 蒸し物 / Steamed dish 】

茶碗蒸し
Steamed egg pudding

【 握り鮨 / Nigiri-sushi 】

鮨職人の握り鮨 4 貫 / 玉子焼き
4 pieces of nigiri sushi made by a sushi chef / Rolled omelette

【 椀 物 / Bowl 】

赤出汁
Red miso soup

【 水菓子 / Dessert 】

白玉ぜんざい
Rice cake ball zenzai

※特定原材料 8 品目アレルギー（えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生）をお持ちのお客さまは、スタッフまでお申し出ください。

※Please let our staff know if you are allergic to any of the eight specified allergenic ingredients (prawns, crab, walnut, wheat, buckwheat, egg, milk and peanuts).

メニューには、国産米を使用しております。仕入れの状況により内容が変わる場合がございます。We select Japanese rice for our menus. Menus are subject to change due to products' availability. 全ての料金には、13%のサービス料と消費税が含まれております。

Prices in brackets are tax inclusive and subject to 13% service charge

彩 握り鮨 12貫 コース
Irodori chef's choice 12 kinds of nigiri sushi cuisine

15,000

【 前 菜 / Appetizer 】

前菜盛り合わせ
Appetizer plate

【 蒸し物 / Steamed dish 】

茶碗蒸し
Steamed egg pudding

【 握り鮨 / Nigiri-sushi 】

彩 料理長 特選握り鮨 12貫
Irodori chef' choice 12 kinds of nigiri sushi

【 汁 物 / Miso soup 】

赤出汁
Red miso soup

【 水菓子 / Dessert 】

本日の水菓子
Today's dessert

※特定原材料8品目アレルギー（えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生）をお持ちのお客さまは、スタッフまでお申し出ください。

※Please let our staff know if you are allergic to any of the eight specified allergenic ingredients
(prawns, crab, walnut, wheat, buckwheat, egg, milk and peanuts).

メニューには、国産米を使用しております。仕入れの状況により内容が変わる場合がございます。
We select Japanese rice for our menus. Menus are subject to change due to products' availability.

全ての料金には、13%のサービス料と消費税が含まれております。
Prices in brackets are tax inclusive and subject to 13% service charge

鮨割烹 雪華
Japanese sushi cuisine 'SEKKA'

13,000

【 前 菜 / Appetizer 】

本日の前菜 3種盛り合わせ
Today's 3kinds of Appetizer

【 お造り / Sashimi 】

本日の刺身 あしらい一式
Today's sashimi with embellishment

【 逸 品 / Special dish 】

白甘鯛かぶら蒸し / 蕪おろし餡
Steamed white sweet sea bream / Grated turnip paste

【 温 物 / Hot dish 】

銀鱈の塩麴鍋 / 銀鱈・白菜・長葱・エノキ・豆腐・椎茸・くずきり
Silver cod salted rice malt hotpot
Silver cod, Chinese cabbage, Green onions, Enoki mushrooms, Tofu, Shiitake mushroom, Kuzukiri

【 蒸し物 / Steamed dish 】

茶碗蒸し
Steamed egg pudding

【 握り鮨 / Nigiri-sushi 】

鮨職人の握り鮨 5貫 / 玉子焼き
5 pieces of nigiri sushi made by a sushi chef / Rolled omelette

【 椀 物 / Bowl 】

赤出汁
Red miso soup

【 水菓子 / Dessert 】

栗羊羹

Chestnut yokan

※特定原材料8品目アレルギー（えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生）をお持ちのお客さまは、スタッフまでお申し出ください。
※Please let our staff know if you are allergic to any of the eight specified allergenic ingredients
(prawns, crab, walnut, wheat, buckwheat, egg, milk and peanuts).
メニューには、国産米を使用しております。仕入れの状況により内容が変わる場合がございます。
We select Japanese rice for our menus. Menus are subject to change due to products' availability.
全ての料金には、13%のサービス料と消費税が含まれております。
Prices in brackets are tax inclusive and subject to 13% service charge

鉄板焼き ア ラ カルト

Teppanyaki a la carte

20:00 L.O

鉄板焼き メイン料理 - Teppanyaki Main Dish

本日の海鮮三種 Today's three kinds of seafood	4,500
神戸牛サーロイン 100g Kobe Beef Sirloin 100g	12,000
黒毛和牛サーロイン 100g Japanese Kuroge Wagyu Sirloin 100g	8,000
神戸牛フィレ 100g Kobe Beef Fillet 100g	15,000
黒毛和牛フィレ 100g Japanese Kuroge Wagyu Beef Fillet 100g	10,000
本日の野菜の鉄板焼き Teppanyaki Vegetables	1,500
ガーリックライス (味噌汁・お新香) Fried rice with garlic (Fried garlic rice, miso soup and pickled vegetables)	1,600
ガーリックチップ (1人前) Garlic chips for 1 person	300
食事セット (白ご飯・味噌汁・お新香) Rice set (Steamed white rice, Miso soup and pickled vegetables)	600

※特定原材料8品目アレルギー (えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生) をお持ちのお客さまは、スタッフまでお申し出ください。

※Please let our staff know if you are allergic to any of the eight specified allergenic ingredients (prawns, crab, walnut, wheat, buckwheat, egg, milk and peanuts).

メニューには、国産米を使用しております。仕入れの状況により内容が変わる場合がございます。
We select Japanese rice for our menus. Menus are subject to change due to products' availability.

全ての料金には、13%のサービス料と消費税が含まれております。

Prices in brackets are tax inclusive and subject to 13% service charge

鮨 アラカルト

Sushi a la carte

20:30 L.O

前菜&刺身 – Appetizers & Sashimi

刺身三点盛り合わせ Three kinds of Sashimi Assortment	3,500
刺身四点盛り合わせ Four kinds of Sashimi Assortment	5,000
前菜盛り合わせ Assorted appetizer platter	2,500
彩グリーンサラダ Mixed Green Salad	1,000

御膳セット- Sushi&Rice bowl Sets

天丼重 (茶碗蒸し、赤出汁) Tempura rice bowl set (Japanese steamed egg pudding, pickled vegetables and red miso soup)	4,500
穴子重 (茶碗蒸し、お新香、赤出汁) Eel rice bowl set (Japanese steamed egg pudding, pickled vegetables and red miso soup)	4,500
本鮪赤身重 (茶碗蒸し、お新香、赤出汁) Tuna rice bowl set (Japanese steamed egg pudding, pickled vegetables and red miso soup)	5,000
彩おまかせ握り鮨7貫 (巻き物、茶碗蒸し、赤出汁) Chef's choice nigiri-sushi set (Roll sushi, Japanese steamed egg pudding, red miso soup)	6,500
雲丹とイクラ丼 (茶碗蒸し、お新香、赤出汁) Sea urchin and salmon roe rice bowl set (Japanese steamed egg pudding, pickled vegetables and red miso soup)	7,500
食事セット (白ご飯・味噌汁・お新香) Rice set (Steamed white rice, Miso soup and pickled vegetables)	600

※特定原材料8品目アレルギー (えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生) をお持ちのお客さまは、スタッフまでお申し出ください。

※Please let our staff know if you are allergic to any of the eight specified allergenic ingredients (prawns, crab, walnut, wheat, buckwheat, egg, milk and peanuts).

メニューには、国産米を使用しております。仕入れの状況により内容が変わる場合がございます。
We select Japanese rice for our menus. Menus are subject to change due to products' availability.

全ての料金には、13%のサービス料と消費税が含まれております。

Prices in brackets are tax inclusive and subject to 13% service charge