

濱芝 HAMASHIBA Lunch Menu

閑運寿司セット 雅 Sushi Set Miyabi ¥6,000



い i

写真は、イメージです。



小鉢

(苣取菜のお浸し・湯葉のイクラ添え)

Appetizer of the day

ジャコサラダ

Jyco Salad

にぎり寿司

(トロ、赤身、鰯、イクラ、ニシンの親子棒寿司
鯛の昆布締め、煮アワビ、サーモン、甘えび、寿玉子)

Selection of Sushi

蛤のお吸い物 Soup

デザート (紅白白玉ぜんざい) Dessert

愛宕 SUSHI Course ATAGO

¥10,000

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, Boiled prawn,

Salmon roe, Sea eel, Omelet & 1Roll)

デザート Dessert

濱芝 HAMASHIBA Lunch Menu

にぎり寿司(濱芝) Sushi Set HAMASHIBA ¥ 4, 500

海の幸入りサラダ

Seafood Salad

にぎり寿司・お椀

Selection of Sushi・Soup

(トロニ貫、白身、イクラ、魚介四種、穴子、玉子、巻物)

(2pieces of Medium fatty tuna, White fish, Sea eel, Salmon roe, Omelet,

4pieces of chef's choice & 1Roll)

デザート Dessert

ちらし寿司 CHIRASHI Sushi ¥3, 800

(Assorted sashimi over sushi rice)

海の幸入りサラダ

Seafood Salad

ちらし寿司・お椀

CHIRASHI SUSHI・Soup

(トロ、赤身、白身、貝類、サーモン、魚介三種、

イクラ、玉子、小板、椎茸、酢蓮根、オボロ、漬物)

(Medium fatty tuna, Tuna, White fish, Shellfish, Salmon, Salmon roe,

Omelet, 3pieces of chef's choice)

デザート Dessert

※ 当店では国産米を使用しております。

※ 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。

※ 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 15% will be added for service charge.