

# SUSHI LUNCH

当店で使用しているお米の産地情報については、係におたずねください。

If you would like to know about the origin of the rice used in this restaurant, please ask a staff member.

特定原材料7品目食物アレルギー（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生）をお持ちのお客さまは、係にお申し出ください。

Please let our staff know if you are allergic to any of the seven specified allergic ingredients.  
(Prawns, crab, wheat, buckwheat, eggs, milk, peanuts).

特定原材料7品目以外の食物アレルギーをお持ちのお客さまは、お客さまの安全を最優先し、料理・飲物のご提供ができない場合がございますので、あらかじめご了承ください。

Please kindly be aware that if you are allergic to ingredients other than the seven specified allergenic ingredients, we may be unable to serve you with food or beverages.

全てのメニューを同一の厨房で調理するため、アレルギー物質が微量に混入する可能性がございます。

All items on the menu are cooked in the same kitchen facility,

So there is a small possibility of cross contamination of allergic.

仕入れ状況により、食材・メニューが変更になる可能性がございます。

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

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（13%）を加算させていただきます。

Price includes consumption tax. Additional 13% will be added for service charge.

# 昼 寿司懐石 藍玉

Sushi Course AIGYOKU

¥8,500

## 小鉢 Small appetizer

本日の小鉢

Today's small dish

## 造り Sashimi

赤身 白身 妻野菜

Tuna, White fish

## 握り Nigiri sushi

握り 8貫 巻物 2種 8 pieces. 2 kinds of roll sushi

大とろ 中とろ 白身昆布締め 烏賊 いくら  
車海老 光物 穴子 巻物 (鉄火、かっぱ)

Fatty tuna, medium fatty tuna, white fish, squid, salmon roe  
Kuruma prawn, blue-skin fish, conger eel, tuna roll, cucumber roll

## お椀 Soup

大江戸甘味噌汁

Miso soup

## デザート Dessert

本日のフルーツ

Today's fruits

# 秋 風

Nigiri Sushi Course AKIKAZE

¥5,900

## 小鉢 Small appetizer

本日の小鉢

Today's small dish

## 握り Nigiri sushi

握り10貫 10 pieces

大トロ 鰹 真羽太 炙りかます 車海老  
いくら 帆立 穴子 真蛸 玉子

Fatty tuna, bonito, grouper, broiled yellow tail, kuruma prawn  
salmon roe, scallop, conger eel, octopus, Japanese omelette

## ロール寿司 Roll Sushi

ローストビーフロール  
(ローストビーフ カイワレ セ味唐辛子ソイシート)

Roasted beef roll sushi  
(Roasted beef, sprout, soy sheet with red chili pepper)

## お椀 Soup

大江戸甘味噌汁

Miso soup

## デザート Dessert

本日のデザート

Today's dessert

# 昼寿司 群青

## Nigiri Sushi GUNJYO

¥4,900

小鉢 本日の小鉢  
Small appetizer Today's small dish

握り寿司 8貫 巻物2種 8 pieces. 2 kinds of roll sushi  
Nigiri Sushi 中とろ 赤身 白身 烏賊 いくら 穴子  
光物 玉子 巻物 (鉄火、かっぱ)  
Medium fatty tuna, tuna, white fish, squid, salmon roe  
Conger eel, blue-skin fish, Japanese omlette  
Tuna roll, cucumber roll

お椀 大江戸甘味噌汁  
Soup Miso soup

デザート 本日のデザート  
Dessert Today's dessert

# ばらちらし寿司 花浅葱

## Bara chirashi sushi HANAASAGI

¥4,800

小鉢 本日の小鉢  
Small appetizer Today's small dish

ばらちらし 中とろ 赤身 白身 烏賊 いくら 穴子  
Bara chirashi 光物 玉子 酢蓮根 トビコ 干瓢 奈良漬  
Vinegared rice with sashimi  
Medium fatty tuna, tuna, white fish, squid, salmon roe  
Conger eel, blue-skin fish, Japanese omlette  
Lotus root, flying fish roe, dried gourd shavings  
Vegetables pickled in sake less

お椀 大江戸甘味噌汁  
Soup Miso soup

デザート 本日のデザート  
Dessert Today's dessert

## ロール寿司 Roll Sushi

カリフォルニアロール ￥2,140

California roll sushi

蟹 胡瓜 アボカド トビコ

Crab / Cucumber / Avocado / Flyingfish roe

フィラデルフィアロール ￥1,930

Philadelphia roll sushi

サーモン クリームチーズ アボカド

Salmon / Cream cheese / Avocado

スパイシーツナロール ￥1,930

Spicy tuna roll sushi

鮪 胡瓜 スパイシーソース

Tuna / Cucumber / Spicy sauce

ベジタブルロール ￥1,430

Vegetables roll sushi

オクラ アスパラガス 胡瓜 アボカド たくあん 大葉 大根

Okra / Green asparagus / Cucumber  
Avocado / Yellow pickled radish / Japanese basil / radish

# 寿司

## Sushi

大とろ Fatty Tuna ¥2,000	中とろ Midium fatty tuna ¥1,750	赤身 Tuna ¥1,100	赤身づけ Tuna pickled in soy sauce ¥1,100
キングサーモン King salmon ¥710	縞鯵 White trevally ¥770	こはだ Gizzard fish ¥710	鯵 Horse mackerel ¥800
帆立貝 Scallop ¥970	鮑 Abalone ¥1,630	ほっき貝 Surf clam ¥920	のどぐろ Blackthroat seaperch ¥1,220
羽太 Grouper ¥1,220	つぶ貝 Tubu Shellfish ¥970	みる貝 Geoduck ¥1,680	煮鮑 Steamed abalone ¥1,630
甘海老 (国産) Sweet shrimp ¥1,000	かます Barracuda ¥710	鯉 Bonito ¥770	松皮鰈昆布メ Barfin flounder ¥1,220

いか Squid ¥800	蛸 Octopus ¥690	車海老 Kuruma prawn ¥1,370	ずわい蟹 Snow crab ¥1,270
穴子 Conger eel ¥970	生雲丹 Sea urchin ¥1,980	いくら Salmon roe ¥1,000	子持昆布 Herring roe with seaweed ¥690
玉子 Japanese omelette ¥660	とろ鉄火巻 Fatty tuna roll ¥3,060	ねぎとろ巻 Fatty tuna & leek roll ¥3,060	鉄火巻 Tuna roll ¥1,630
芽葱 Green onion sprouts ¥660	かっぱ巻 Cucumber roll ¥710	新香巻 Pickles roll ¥710	かんぴょう巻 Dried gourd roll ¥710

上記の料金は、握り一貫分の料金でございます。  
The price on the menu is for 1 piece of sushi.

お刺身の場合は、握り二貫分の料金とさせていただきます。  
Sashimi will be Double the Piece of Sushi