

# 寿司 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場合がございます。  
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場合がございます。  
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.

# 藍玉 ~AIGYOKU~

(寿司コース Sushi Course)

¥8,000

## 小鉢 KOBACHI

本日の小鉢

Today's Small Dish

## お造り TSUKURI

赤身 白身 妻野菜

Tuna. White Fish

## 握り寿司 SUSHI

8貫 巻物 2本 8pieces. 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. Light Product. Sea eel. Tuna roll. Cucumber roll

## お椀 WAN

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～AKIKAZE～

(握り寿司 Nigiri Sushi)

¥5,800

## 小鉢 KOBACHI

本日の小鉢

Today's Small Dish

## 握り寿司 SUSHI

10貫 10pieces

大とろ 鰹 縞鰯 秋刀魚 車海老  
いくら 帆立 穴子 松茸 玉子

Fatty Tuna. Bonito. Striped Jack. Pacific Saury. Kuruma Prawn  
Salmon roe. Scallop. Sea eel. Matsutake Mushroom. Japanese omlet

## ロール寿司 ROLL SUSHI

スパイシーロール

( 鮪 胡瓜 スパイシーソース 糸唐辛子 胡麻 )

Spicy Roll

( Tuna / Cucumber / Spicy Sauce / Shredded Red Pepper / Sesame )

## お椀 WAN

大江戸甘味噌汁

Miso Soup

## デザート DESSERT

本日のデザート

Today's Dessert

## 群青 ~ GUNJYO~

(握り寿司 Nigiri Sushi)

¥4,500

小鉢 KOBACHI	本日の小鉢 Today's Small Dish
握り寿司 SUSHI	8貫 巻物2本 8pieces. Roll Sushi 中とろ 赤身 白身 烏賊 いくら 穴子 光物 玉子 巻物 (鉄火、かつぱ) Medium Fatty Tuna. Tuna. White fish. Squid. Salmon roe. Sea eel Light products. Japanese omlet. Tuna roll. Cucumber roll
お椀 WAN	大江戸甘味噌汁 Miso Soup
デザート DESSERT	本日のデザート Today's Dessert

## 花浅葱 ~ HANAASAGI~

ばらちらし寿司 (Barachirashi sushi)  
(Type of Sushi with a Variety Ingredients Sprinkled on the Rice)

¥4,500

小鉢 KOBACHI	本日の小鉢 Today's Small Dish
ばらちらし BARACHIRASHI	中とろ 赤身 白身 烏賊 いくら 穴子 光物 玉子 酢蓮根 トビコ 干瓢 奈良漬 Medium Fatty Tuna. Tuna. White fish. Squid. Salmon roe. Sea eel Light products. Japanese omlet. lotus root. Flying fish roe. Dried gourd shavings. Vegetables pickled in sake less.
お椀 WAN	大江戸甘味噌汁 Miso Soup
デザート DESSERT	本日のデザート Today's Dessert

## ロール寿司

Roll Sushi

カリフォルニアロール ¥2,000  
California Roll

蟹 胡瓜 アボカド トビコ  
Crab / Cucumber / Abocado / Fryingfish roe

フィラデルフィアロール ¥1,800  
Philadelphia Roll

サーモン クリームチーズ アボカド  
Salmon / Cream Cheese / Abocado

スパイシーツナロール ¥1,800  
Spicy Tuna Roll

鮪 胡瓜 スパイシーソース  
Tuna / Cucumber / Spicy Sauce

# 寿司

## Sushi

大とろ  
Fatty Tuna  
¥1,900

中とろ  
Midium Fatty Tuna  
¥1,600

赤身  
Tuna  
¥1,000

赤身づけ  
Tuna Picled in Soy Sauce  
¥1,000

秋刀魚  
Pacific Saury  
¥650

鰹  
Bonito  
¥750

松皮鰈昆布  
Barfin Flounder  
¥1,100

キングサーモン  
King Salmon  
¥650

こはだ  
Gizzard Fish  
¥650

鰯  
Horse Mackerel  
¥750

ほっき貝  
Surf Clam  
¥900

いか  
Squid  
¥750

たこ  
Octopus  
¥650

車海老  
Kuruma Prawn  
¥1,300

鮑  
Abalone  
¥1,500

煮鮑  
Steamed Abalone  
¥1,500

みる貝  
Geoduck  
¥1,600

つぶ貝  
Tubu Shellfish  
¥900

帆立  
Scallop  
¥900

ずわい蟹  
Snow Crab  
¥1,200

穴子  
Sea eel  
¥900

生雲丹  
Sea urchin  
¥1,900

いくら  
Salmon roe  
¥950

子持昆布  
Herring roe on kelp  
¥650

玉子  
Japanese omlet  
¥600

とろ鉄火巻  
Fatty Tuna Roll  
¥2,900

ねぎとろ巻  
Fatty Tuna & Leek Roll  
¥2,900

鉄火巻  
Tuna Roll  
¥1,500

芽葱  
Green onion sprouts  
¥600

かっぱ巻  
Cucumber Roll  
¥650

新香巻  
Pickles Roll  
¥650

かんぴょう巻  
Ground strip Roll  
¥650

こちらの料金は握り一貫分のお値段でございます。  
The Price on the Menu is for 1 Piece of Sushi.

お刺身の場合は握り二貫分のお値段に変わります。  
Sashimi will be Double the Piece of Sushi.