

●Sashimi 刺身

- ① Assorted Sashimi 3kinds ¥5,946 (4,700)
toro(medium fatty tuna), amberjack, sea bream
お造り 3 種盛り (for 1 person)
- ② Assorted Sashimi 5kinds ¥8,223 (6,500)
toro(medium fatty tuna), amberjack, sea bream, horse mackerel, scallop
お造り 5 種盛り (for 1 person)
- ③ Assorted Sashimi Supreme 3kinds ¥7,970 (6,300)
toro(fatty tuna), flounder, ark shell
おすすめお造り 3 種盛り (for 1 person)
- ④ Assorted Sashimi Supreme 5kinds ¥10,753 (8,500)
toro(fatty tuna), akami(lean tuna), flounder, ark shell, sea urchin
おすすめお造り 5 種盛り (for 1 person)
- ⑤ Kairui (shellfish) 3kind ¥6,452 (5,100)
Ark shell, scallop, abalone
貝類 3 種盛り (for 1 person)
- ⑥ Hikarimono (fish with silvery skin) 3kinds ¥5,946 (4,700)
Sardine, horse mackerel, gizzard shad or mackerel
光物 3 種盛り (for 1 person)



① Assorted Sashimi 3kinds
5kinds



④ Assorted Sashimi Supreme

※表示価格にはサービス料 15%消費税 10%が含まれます。

All prices include service charge 15% consumption tax 10%.

●産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns.

●米は全て「国産米」を使用しております。

All rice is domestically produced.

●Sushi 寿司

- ① Assorted Sushi 5kinds ¥5,060 (4,000)
akami(lean tuna), sea bream, amberjack, horse mackerel, scallop
寿司 5 種盛り合わせ (for 1person)
- ② Assorted Sushi 8kinds ¥7,590 (6,000)
akami(lean tuna), sea bream, amberjack, horse mackerel, scallop, sweet shrimp
gizzard shad, sea eel
寿司 8 種盛り合わせ (for 1person)
- ③ Assorted Sushi Supreme 5kinds ¥6,452 (5,100)
toro(fatty tuna), akami(lean tuna), flounder, sweet shrimp, salmon roe
おすすめ寿司 5 種盛り合わせ (for 1person)
- ④ Assorted Sushi Supreme 8kinds ¥10,753 (8,500)
Grilled toro, toro(fatty tuna), akami(lean tuna), flounder, sweet shrimp,
Vinegar-pickled mackerel, salmon roe, sea urchin
おすすめ寿司 8 種盛り合わせ (for 1person)



② Assorted Sushi 8kinds



④ Assorted Sushi Supreme 8kinds

- ⑤ A la Carte Sushi start from ¥633 (500)
各種寿司 (for 1person)

※表示価格にはサービス料 15%消費税 10%が含まれます。

All prices include service charge 15% consumption tax 10%.

●産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns.

●米は全て「国産米」を使用しております。

All rice is domestically produced.

●Yakimono(grilled dishes) 焼物

- ① Tai no kabuto yaki (grilled red seabream head) ・ ・ ・ ¥2,530 (2,000)
鯛のかぶと焼き
- ② Hotate no isobe yaki (grilled scallop wrapped in seaweed) ¥2,277 (1,800)
帆立の磯辺焼き
- ③ Sazae no tsubo yaki (grilled turban shell) ・ ・ ・ ¥4,048 (3,200)
さざえの壺焼き
- ④ Kanpachi kama yaki (grilled amberjack collars) ・ ¥2,530 (2,000)
かんぱちかま焼き



grilled turban shell ③



grilled amberjack collars ④

- ⑤ Yaki hamaguri (2grilled calms) ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ¥2,277 (1,800)
焼きはまぐり
- ⑥ Shishamo (grilled smelt) ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ¥1,518 (1,200)
ししゃも
- ⑦ Anago no shira yaki (grilled sea eel without sauce) ¥2,530 (2,000)
穴子の白焼き

●Sunomono(vinegared dishes) 酢の物

- ① Kani wakame no sunomono (vinegared crab and brown seaweed) ¥3,163 (2,500)
かにとわかめの酢の物
- ② Sunomono moriawase (a selection of vinegared dishes) ・ ・ ・ ¥3,163 (2,500)
酢の物盛り合わせ

※表示価格にはサービス料 15%消費税 10%が含まれます。

All prices include service charge 15% consumption tax 10%.

●産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns.

●米は全て「国産米」を使用しております。

All rice is domestically produced.

●Yudemono(boiled dishes) 茹物

- ①Edamame (boiled and salted soybeans) ¥1,012 (800)
枝豆
- ②Soramame (boiled and salted broad beans) ¥1,265 (1,000)
そら豆

●Wanmono(soups) 椀物

- ①Hamaguri no osuimono (clear soup with clams) ¥1,139 (900)
はまぐりのお吸い物
- ②Shijimi no akadashi (miso soup with shijimi clams) ¥759 (600)
しじみの赤出し

●Dessert デザート

- ①Melon (Japanese sweet melon) ¥2,530 (2,000)
メロン
- ②Fruits plate (assorted fruits) ¥2,530～ (2,000～)
フルーツ盛り合わせ
- ③Ice cream ¥759 (600)
アイスクリーム

※表示価格にはサービス料 15%消費税 10%が含まれます。

All prices include service charge15% consumption tax10%.

●産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns.

●米は全て「国産米」を使用しております。

All rice is domestically produced.

●Nimono,Mushimono 煮物、蒸物
(boiled and steamed dishes)

- ①Nodoguro-ni (boiled and seasoned sea perch) ・ ・ ¥5,060 (4,000)
のどぐろ煮



- ②Tai kabuto-ni (boiled and seasoned sea bream head) ¥2,530 (2,000)
鯛かぶと煮



- ③Tai kabuto saka-mushi (sea bream head steamed in sake) ¥2,530 (2,000)
鯛かぶと酒蒸し

- ④Chawan-mushi (steamed egg with shrimp, scallop, sea eel, ginkgo nuts) ¥1,518 (1,200)
茶碗蒸し

※表示価格にはサービス料 15%消費税 10%が含まれます。

All prices include service charge 15% consumption tax 10%.

●産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns.

●米は全て「国産米」を使用しております。

All rice is domestically produced.