

お品書き

お造り

塩メサーモン	一、八〇〇
帆立	一、八〇〇
本日の白身	一、八〇〇
真鱈	一、八〇〇
旬魚の昆布メ	二、〇〇〇
いくら醤油漬	二、〇〇〇
剣先烏賊	二、二〇〇
本鮪赤身	二、二〇〇
牡丹海老(二本)	二、四〇〇
本鮪中とろ	二、八〇〇
雲丹	三、〇〇〇
盛り合わせ三種	三、二五〇
五種	五、二五〇

おつまみ、お椀

本鮪山掛け	一、五〇〇
本日の焼物	二、五〇〇
赤出汁	六〇〇
春キヤベツの播り流し	一、〇〇〇

コース料理

寿司ランチ(先付け、握り寿司七貫、出汁巻き、赤出汁、甘味)	五、五〇〇
寿司コース(前菜三種、握り寿司十一貫、出汁巻き、赤出汁、甘味)	八、七五〇

仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。
こちらの料金には、サービス料(5%)および消費税が加算されております。

寿司

握り寿司(二貫)

おまかせ九貫
おまかせ十一貫

四、九〇〇
六、五〇〇

帆立

九〇〇

真鱈

九〇〇

塩アサモシ

九〇〇

本日の白身

九〇〇

旬魚の昆布ア

一、〇〇〇

剣先烏賊

一、〇〇〇

いくら醬油漬け

一、〇〇〇

煮穴子

一、〇〇〇

本鮪赤身

一、四〇〇

中とろ

二、〇〇〇

ずわい蟹

二、一〇〇

牡丹海老

二、四〇〇

雲丹

二、四〇〇

巻き寿司

かっぱ

七〇〇

サーモン

一、四〇〇

鉄火

一、四〇〇

穴きゅう

一、四〇〇

葱とろ

一、九〇〇

ロール寿司

カリフォルニアロール

二、三〇〇

フィラデルフィアロール

二、三〇〇

本鮪&アボカドロール

二、五〇〇

仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。
こちらの料金には、サービス料(5%)および消費税が加算させていただきます。