SUSHI

旬

22,000

SHUN

- 先 -

兵庫県産真蛸湯霜 和梨

花付き胡瓜 梨酢 花穂紫蘇

Blanched Hyogo Octopus, Japanese Pear

Cucumber with Flowers, Pear Vinegar, Shiso Flower

- 造 -

季節の御造里

Seasonal Sashimi

- 握 -

三種の厳選酢で仕上げた江戸前握り 十四貫

Special Selection of Vinegar Edomae Nigiri Sushi 14pieces

- 巻 -

黒鮪の土呂と赤シャリのおこげの手巻き

Hand Rolled Bluefin Tuna Toro and Crispy Red Sushi Rice

- 椀 -

赤出汁

Red Miso Soup

- 甘 -

大阪産“キヌヒカリ”と酒粕

大阪大門酒造純米大吟醸“大門45”のソルベ

Osaka “KINUHIKARI” Rice and Sake Lees

Osaka Daimon Brewery Sake “Daimon 45” Sorbet

SUSHI

艶

TSUYA

30,000

- 先 -

蒸し蝦夷鮑 肝醬油

北海道産馬糞雲丹 鮑茸

Steamed Ezo Abalone, Abalone Liver Soy Sauce

Hokkaido Bafun Sea Urchin, Oyster Mushroom

- 造 -

京都府産若狭ぐじ昆布締め

針生姜 大葉 煎り酒

Kyoto Tile Fish Cured with Kelp

Ginger, Perilla, Sake Sauce

兵庫県産鱧落とし 紀州梅肉 陸蓮根 真妻山葵

Blanched Hyogo Conger Eel, Kishu Plum, Okra, Mazuma Wasabi

- 揚 -

白鱧と車海老 天婦羅

藻塩 抹茶塩

Sillago Japonica and Kuruma Prawn Tempura

Seaweed Salt, Green Tea Salt

- 肉 -

厳選黒毛和牛フィレ塩麹漬け キャビアクリスタル

北海道産姫玉蜀黍 天空豆 淡雪塩

Premium Kuroge Wagyu Beef Fillet, Marinated with Salted Koji, Caviar Kristal

Hokkaido Young Corn, Fava Bean, Awayuki Salt

- 握 -

三種の厳選酢で仕上げた江戸前握り 八貫

Special Selection of Vinegar Edomae Nigiri Sushi 8pieces

- 巻 -

黒鮪の鎌土呂と赤シャリおこげの手巻き

Hand Rolled Bluefin Tuna Kama Toro and Crispy Red Sushi Rice

- 椀 -

赤出汁

Red Miso Soup

- 甘 -

大阪産“キヌヒカリ”と酒粕

大阪大門酒造純米大吟醸“大門45”のソルベ

Osaka “KINUHIKARI” Rice and Sake Lees

Osaka Daimon Brewery Sake ”Daimon 45” Sorbet

すべて国産米を使用しています。Rice product of Japan.
メニューの表示料金はすべて日本円で表記されており、表示料金には10%税金と15%サービス料が含まれます。
All menu selling prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% TAX and 15% Service Charge.
ベジタリアン対応をご希望のお客様は、スタッフまでお申し付けください。
Vegetarian option available upon request.