

SUSHI

旬

22,000

SHUN

- 先 -

加茂茄子 無花果天婦羅 田楽味噌 銀杏 ケシの実

Kamo Eggplant, Fig Tempura, Dengaku Miso, Ginkgo, Poppy Seeds

- 造 -

本日の御造り

Today's 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 with Crispy 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.

SUSHI

艶

TSUYA

30,000

- 先 -

紅葉鯛 柿 菊花 胡麻和え

Autumn Seabream, Persimmon, Chrysanthemum, Sesame Sauce

- 造 -

マハタ 大葉 大根 真妻山葵

Grouper, Shiso Leaf, Radish, Mazuma Wasabi

鰹醬油漬け 淡路島産玉葱 ニンニクチップ 松の実

Soy Sauce Marinated Bonito, Awaji Island Onion, Garlic Chip, Pine Nut

- 握 -

三種の厳選酢で仕上げた江戸前握り 四貫

Special Selection of Vinegar Edomae Nigiri Sushi 4pieces

- 揚 -

松茸 鮑 銀杏 天婦羅

淡路島産藻塩 抹茶塩

Matsutake Mushroom, Abalone, Ginkgo Tempura

Awaji Island Seaweed Salt, Macha Salt

- 肉 -

厳選黒毛和牛フィレ塩麹漬け キャビアクリスタル

セロリ甘酢漬け 蓮根チップ 広島県産淡雪塩

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

Pickled Celery, Lotus Root Chip, Hiroshima Awayuki Salt

- 握 -

三種の厳選酢で仕上げた江戸前握り 四貫

Special Selection of Vinegar Edomae Nigiri Sushi 4pieces

- 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 with Crispy 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.