

SUSHI

艶

TSUYA

32,000

- 先 -

煮鮑 千枚漬け 塩昆布 柚子

Simmered Abalone, Pickled Thin Sliced Turnips, Salted Kelp, Yuzu

- 造 -

淡路島産河豚 河豚皮 芽葱

Awaji Island Pufferfish, Pufferfish Skin, Young Green Onion Shoots

- 肴 -

真魚鰹味噌漬け 蕪ソース

Miso-Marinated Silver Pomfret, Turnip Sauce

- 揚 -

燻製特選黒毛和牛フィレ からすみ

徳島産蓮根 京都産万願寺唐辛子

Smoked Premium Kuroge Wagyu Beef Fillet, Dried Mullet Roe

Tokushima Lotus Root, Kyoto Manganji Sweet Pepper

- 握 -

三種の厳選酢で仕上げた江戸前握り 十貫

Special Selection of Vinegar Edomae Nigiri Sushi 10pieces

- 巻 -

黒鮪の土呂と赤シャリおこげの手巻き

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

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.