

SUSHI

旬

22,000

SHUN

- 先 -

千葉県産大蛤、富山県産蛍烏賊、柚子

Chiba Large Clam, Toyama Firefly Squid, Yuzu

- 造 -

本日の御造り

Today's Sashimi

- 肴 -

本日の小鉢

Today's Dish

- 握 -

三種の厳選酢で仕上げた江戸前握り十二貫

Special Selection of Vinegar Edomae Nigiri Sushi 12pieces

- 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 -

蝦夷鮑、新若布、赤シャリ酢

Ezo Abalone, Spring Seaweed, Red Sushi Vinegar

- 造 -

細魚、芽葱、真妻山葵

Halfbeak, Young Green Onion, Mazuma Wasabi

初鯉、淡路島産玉葱、生姜

Bonito, Awaji Island Onion, Ginger

- 肴 -

桜鯛、柚子

Seasonal Sea Bream, Yuzu

- 肉 -

特選黒毛和牛フィレ、若筍、木の芽

Premium Kuroge Wagyu Beef Fillet, Young Bamboo Shoot, Japanese Pepper Leaf

- 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 -

黒鮪の土呂と赤シャリオこげの手巻き

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