

# SUSHI

夕凧  
YUNAGI

9,500

- 先 -

京都宇治平飼い卵ワビスケ 茶碗蒸し  
帆立貝柱、順才、柚子  
Kyoto Uji Free Range Egg “WABISUKE” Egg Custard  
Scallop, Junsai, Yuzu

- 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 -

鉄火巻き  
Tuna Rolled Sushi

- 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

潮風  
SHIOKAZE

---

12,800

- 先 -

京都宇治平飼い卵ワビスケ 茶碗蒸し  
帆立貝柱、順才、柚子  
Kyoto Uji Free Range Egg “WABISUKE” Egg Custard  
Scallop, Junsai, Yuzu

- 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 -

干瓢巻き  
Kanpyo Rolled Sushi

- 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

蒼海  
SOHKAI

16,000

---

- 先 -

兵庫県産鰻、糸南瓜、岩もずく、和歌山県産ベルガモット  
Hyogo Pike Conger, Spaghetti Squash, Iwa-mozuku, Wakayama Bergamot

- 造 -

本日の御造り、二種  
Today's Sashimi, 2 Variations

- 肴 -

伝助穴子、京都産加茂茄子、万願寺唐辛子  
DENSUKE Conger Eel, Kyoto Kamo Eggplant, Manganji Pepper

- 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 -

干瓢巻き  
Kanpyo Rolled Sushi

- 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