

SUSHI

旬

22,000

SHUN

- 先 -

伝助穴子、糸南瓜、岩もずく

和歌山県産ベルガモット

DENSUKE Conger Eel, Spaghetti Squash, Iwa-mozuku

Wakayama Bergamot

- 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 -

車海老、冬瓜すり流し

順才、オクラ、空豆

Kuruma Prawn, Winter Melon Sauce

Junsai, Okura, Fava Bean

- 造 -

京都産甘鯛、茗荷、大分県産かぼす

Kyoto Tilefish, Japanese Ginger, Oita Kabosu

コチ、大阪泉州水茄子、檸檬醤油

Flathead, Osaka Senshu Eggplant, Lemon Soy Sauce

- 肴 -

蒸し蝦夷鮑、蓮根餅、湯葉、このわた

Steamed Ezo Abalone, Lotus Root Cake, Yuba, Sea Cucumber Entrails

- 肉 -

特選黒毛和牛フィレ、北海道産馬糞雲丹

山椒味噌

Premium Kuroge Wagyu Beef Fillet, Hokkaido Bafun Sea Urchin

Sansho Pepper Miso

- 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