

SUSHI

夕凧

9,800

YUNAGI

- 先 -

京都宇治平飼い卵ワビスケと豆乳の茶碗蒸し

車海老、椎茸、銀杏

Kyoto Uji Free-range Egg “WABISUKE” and Soy Milk Egg Custard

Kuruma Prawn, Shiitake Mushroom, Ginkgo Nut

- 握 -

三種の厳選酢で仕上げた江戸前握り 八貫

Special Selection of Vinegared Edomae Nigiri Sushi 8 pieces

- 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 Junamai Daiginjo 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

潮風 SHIOKAZE

13,500

- 先 -

京都宇治平飼い卵ワビスケと豆乳の茶碗蒸し

車海老、椎茸、銀杏

Kyoto Uji Free-range Egg “WABISUKE” and Soy Milk Egg Custard

Kuruma Prawn, Shiitake Mushroom, Ginkgo Nut

- 握 -

三種の厳選酢で仕上げた江戸前握り 十貫

Special Selection of Vinegared Edomae Nigiri Sushi 10 Pieces

- 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 Junmai Daiginjo Sake “DAIMON 45” Sorbet

SUSHI

蒼海
SOHKAI

16,000

- 先 -

炙鯖、無花果白和え、茗荷

Torched Cured Mackerel, Fig Shira-ae, Japanese Ginger

- 造 -

本日の御造り

Today's Sashimi Selection

- 肴 -

紅葉鯛、加賀蓮根、茄子、舞茸、銀杏

Autumn Sea Bream, Lotus Root, Eggplant, Maitake Mushroom, Ginkgo Nut

- 握 -

三種の厳選酢で仕上げた江戸前握り 十二貫

Special Selection of Vinegared Edomae Nigiri Sushi 12 Pieces

- 巻 -

黒鮪、オクラ、湯葉巻き

Bluefin Tuna, Okra, Yuba 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 Junmai Daiginjo 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.