

SUSHI

旬
SHUN

23,000

－ 先 －

牡丹海老、翡翠茄子、ほうじ茶のジュレ、ゴマ味噌酢

Spot Prawn, Eggplant, Roasted Hojicha Tea Jelly, Sesame Miso Vinegar

－ 造 －

本日の御造り

Today's Sashimi

－ 肴 －

本日の小鉢

Today's Seasonal Dish

－ 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 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.

SUSHI

艶

TSUYA

30,000

－ 先 －

蒸し蝦夷鮑、無花果白和え、ズワイガニと季節野菜のジュレ掛け
Steamed Abalone, Fig Shira-ae, Snow Crab
and Seasonal Vegetable with Dashi Jelly

－ 造 －

伊勢海老、黒鮪大トロ
Ise Lobster, Bluefin Tuna Toro

－ 肴 －

甘鯛松笠揚げ、海老芋東寺蒸し
Crispy-Scaled Tilefish, Steamed Japanese Taro with Yuba

－ 肉 －

特選黒毛和牛しゃぶしゃぶ仕立て、松茸、九条葱
Premium Kuroge Wagyu Shabu-shabu,
Matsutake Mushroom, Kujo Green Onion

－ 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 －

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 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.