

十二颯

JUNISOH

DINNER MENU

寿司 湊
Sushi MINATO

先付
Amuse bouche

にぎり九貫
9 kinds of nigiri sushi

大トロ Marbled tuna	中トロ Medium marbled tuna
貝類 Clam	煮穴子 Simmered sea eel
光り物 Silver skinned fish	白身 White fish
いくら Salmon roe	車海老 Kuruma prawn
	雲丹 Sea urchin

玉子
Cut of omelet

巻物
Sushi roll

赤出汁
Miso soup

甘味
Dessert

¥12,500

寿司 葵
Sushi AOI

先付
Amuse bouche

造り二種
2 kinds of sashimi

にぎり九貫
9 kinds of nigiri sushi

大トロ Marbled tuna	中トロ Medium marbled tuna
貝類 Clam	煮穴子 Simmered sea eel
光り物 Silver skinned fish	白身 White fish
いくら Salmon roe	車海老 Kuruma prawn
	雲丹 Sea urchin

玉子
Cut of omelet

巻物
Sushi roll

赤出汁
Miso soup

甘味
Dessert

¥15,500

寿司 楓
Sushi KAEDE

先付
Amuse bouche

造り二種
2 kinds of sashimi

焼き物
Seasonal grilled dish

にぎり九貫
9 kinds of nigiri sushi

大トロ
Marbled tuna

貝類
Clam

光り物
Silver skinned fish

いくら
Salmon roe

中トロ
Medium marbled tuna

煮穴子
Simmered sea eel

白身
White fish

車海老
Kuruma prawn

雲丹
Sea urchin

玉子
Cut of omelet

巻物
Sushi roll

赤出汁
Miso soup

甘味
Dessert

¥18,500

寿司 華
Sushi HANA

先付
Amuse bouche

造り三種
3 kinds of sashimi

焼き物
Seasonal grilled dish

にぎり八貫（お好みで）
Your choice of 8 kinds of nigiri sushi

サーモン
Salmon

帆立
Scallop

小肌
Spotted sardine

玉子
Cut of omelet

鰯
Horse mackerel

烏賊
Squid

いくら
Salmon roe

季節の白身魚
Seasonal white fish

つぶ貝
Snail shell

穴子
Simmered sea eel

赤身
Tuna

赤貝
Ark shell

中トロ
Medium marbled tuna

車海老
Prawn

雲丹
Sea urchin

大トロ
Marbled tuna

牡丹海老
Botan prawn

巻物
Sushi roll

赤出汁
Miso soup

甘味
Dessert

¥25,000

アラカルト A la carte

刺身 Sashimi

造り盛合わせ

*All sashimi served with 2 pieces each

三点盛

3 kinds of sashimi

¥5,200

五点盛

5 kinds of sashimi

¥7,500

七点盛

7 kinds of sashimi

¥9,500

本鮪刺身 Tuna Sashimi

*5 pieces each

赤身

Tuna

¥6,800

中トロ

Medium marbled tuna

¥8,200

大トロ

Marbled tuna

¥10,000

本鮪食べ比べ Tuna experince

赤身 中トロ 大トロ

Tuna, medium marbled tuna, Marbled tuna

¥9,000

*2-3 pieces each

本鮪 サーモン盛合わせ

Tuna and salmon

¥5,500

*3 pieces each

サーモン

Salmon sashimi

¥4,200

*5 pieces

貝造り Clam and shellfish sashimi

三点盛

3 kinds of clams

¥6,500

*2 pieces each

雲丹造り

Sea urchin sashimi

時価

*Served with dry-seaweed

Ask

アラカルト A la carte

握り Nigiri sushi (1 piece)

鰯 Horse mackerel	
小肌 Spotted sardine	
サーモン Salmon	
帆立 Scallop	
いくら Salmon roe	¥1,300
烏賊 Squid	
鰻 Simmered eel	
穴子 Simmered sea eel	
赤身 Tuna	¥1,500
赤貝 Ark shell	
つぶ貝 Snail shell	
中トロ Medium marbled tuna	
牡丹海老 Botan prawn	¥2,000
大トロ Marbled tuna	¥2,300
季節の白身 Seasonal white fish	
車海老 Kuruma prawn	
雲丹 Sea urchin	時価 Ask

巻物 Cut roll sushi (6 piece)

かんぴょう Dried gourd strip roll	
かっぱ Cucumber roll	¥1,200
穴キュウ Simmered sea eel and cucumber roll	¥1,700
鉄火 Tuna roll	¥2,300
トロ鉄火 Marbled tuna roll	
ネギトロ Marbled tuna and green onion roll	
トロタク Marbled tuna and pickled radish roll	¥2,500