

DINNER MENU

寿司会席 Sushi Kaiseki

Japanese Kaiseki

本日の先付

Appetizer of the day

焼牡蠣のオイル漬け

Grilled oyster pickled in oil

造り二種

2 kinds of sashimi

金目鯛塩焼 百合根すり流し

Grilled golden eye snapper, lily bulb white sauce

あん肝ポン酢

Monkfish liver, ponzu vinegar

蓮根饅頭 銀餡掛け

Steamed lotus root bun, thick 'dashi' sauce

寿司 五貫

Chef's recommendation 5 kinds of nigiri sushi

赤出汁

Miso soup

本日の最中アイス

Today's 'Monaka' wafer with ice cream

¥25,000



寿司 藍 Sushi Al

先付

Appetizer of the day

造り二種盛り + ¥3,000

2 kinds of sashimi extra charge + \pm 3,000

寿司九種

9 kinds of sushi

中トロ

Medium marbled tuna

白身

White fish

貝類

Clam

雲丹

Sea urchin

いくら

Salmon roe

車海老

Prawn

光り物 Silver skinned fish

穴子

Simmered sea eel

巻物

Sushi roll

玉子

Japanese omelet

赤出汁

Miso soup

甘味

Dessert

¥13,500

寿司 菫 Sushi SUMIRE

先付

Appetizer of the day

造り二種

2 kinds of sashimi

焼き物

Seasonal grilled fish

寿司十種

10 kinds of sushi

大トロ

Marbled tuna

中トロ

Medium marbled tuna

貝類

Clam

光り物

Silver skinned fish

いくら

Salmon roe

煮穴子

Simmered sea eel

白身

White fish

車海老

Kuruma prawn

雲丹

Sea urchin

卷物

Sushi roll

玉子 Japanese omelet

赤出汁

Miso soup

甘味

Dessert

¥20,000

おまかせ OMAKASE

本日の先付

Appetizer of the day

おつまみ四種

季節の食材を使用した造り、焼物などをご用意いたします

4 kinds of side dish Seasonal Sashimi and grilled fish, along with 2 other dishes, will be served

寿司 八貫

鮪・白身・貝類・光り物を含む 板前が贈る旬の鮮魚握りをお楽しみください

Chef's recommendation 8 kinds of nigiri sushi
Seasonal fresh fish nigiri sushi including tuna, white fish, shelfish, and silver skinned fish
presented by SUSHI chef

赤出汁 Miso soup

甘味

Desert

¥30,000