握り
SUSHI

おまかせ握り寿司6貫（6種各1貫） 1600円
Chef's special Nigiri-Sushi 6piece

おまかせ握り寿司12貫（6種各2貫） 3000円
Chef's special Nigiri-Sushi 12piece

刺身
SASHIMI

本日の刺身3種盛り合わせ 2200円
Sashimi Platter (3type)

本日の刺身5種盛り合わせ 3980円
Sashimi Platter (5type)

活け造り
IKEZUKURI

名物 烏賊の活け造り 5400円
Fresh Live Squid Sashimi
※3、4名様でちょうど良い大きさです

帆立 活け造り 990円
resh Live Scallop Sashimi

北寄貝 活け造り 1100円
Fresh Live Surf-clam Sashimi

ミル貝 活け造り 1300円
Fresh Live Geoduck-clam Sashimi

鮑 活け造り 時価
Fresh Live Abalone Sashimi

鯖塩焼き 880円
Grilled mackerel

帆立バター醤油焼き 880円
Scallop grilled with butter,soy sauce

鮪のガーリックステーキ 1300円
Tuna Steak

特製アジフライ 950円
Deep-fried horse mackerel

烏賊一夜干しの天麩羅 1000円
Soft-dried Squid Tempura

銀鱈西京焼き 1300円
Chef's special Nigiri-Sushi 6piece

贅沢海鮮のおつまみロール 960円
Seafood Roll
※1貫480円で追加可能です

COLORFUL

SUSHI ROLL

カラフル・ロール寿司

表示は1貫の価格です / 2貫よりご注文承ります

The price is for 1 pc. Please order from 2 pcs.

おまかせロール寿司盛り合わせ

お任せ3種盛り合わせ［3種各2貫］ 1,700 yen
Platter of Sushi Rolls 6p (3kinds)

お任せ5種盛り合わせ［5種各2貫］ 2,980 yen
Platter of Sushi Rolls 10p (5kinds)

和牛 フォアグラロール ¥380
Grilled wagyu & foie gras Roll
和牛/フォアグラ/焼きネギ
Wagyu/Foie gras/grilled scallions

カリフォルニア ロール ¥280
California Roll
アボカド/カニカマ/玉子/胡瓜
Avocado/crab stick mayo/Egg/Cucumber

サーモンいくら ロール ¥380
Salmon and Salmon Roe Roll
サーモン/カニカマ/アボカド/イクラ
Salmon/crab stick mayo/Avocado/Saimon Roe

イタリアンロール ¥280
Italian Roll
生ハム/カニカマ/胡瓜/玉子/
クリームチーズ/トマト
Prosciuto/crab stick mayo/Cucumber/
Cream cheese/Tomato

トロ雲丹ロール ¥380
Toro Roll with sea urchin
雲丹/黄とびこ/きざみワサビ/トロたたき/
大葉/山芋
Sea urchin/yellow tobiko/chopped wasabi/
Minced Toro/Shiso/Japanese Yam

チキンロール ¥280
Chicken Roll
トビコ/鶏肉/クリームチーズ/胡瓜/ネギ
Tobiko/Chicken/Cream cheese/Cucumber/scallions

鰻チーズロール ¥380
Eel & Cheese Roll
鰻/クリームチーズ/アボカド/玉子/とびこ
Eel/Cream cheese/Avocado/Egg/tobiko

天麩羅ロール ¥280
TEMPURA Roll
天麩羅/青さ海苔
Shrimp TEMPURA/Seaweed

※表示価格は税抜価格です
The shown price is before tax.

KETTLE COOKED

釜炊き

鮭とたっぷりいくらの釜炊き御飯 ¥4,400
Kettle-cooked rice with Salmon and salmon roe on top

贅沢　蟹づくしの釜炊き御飯 ¥3,600
Kettle-cooked rice with crab on top

季節の釜炊き御飯 ¥3,300
Kettle-cooked rice with Seasonal ingredients