



# LUNCH MENU

## オススメ・グラスドリンク

RECOMMENDATION GLASS DRINK

### SAKE

日替わり限定 一合(180ml) 1400  
Daily special SAKE (180ml)

### BEER

アサヒスーパードライ 550  
ASAHI Super Dry

### HIGH-BALL

ブラックニッカハイボール 400  
BLACK Clear Highball

### SPARKLING WINE

ラ・ロスカ カヴァ・ブリュット Glass 800 Bottle 4,980  
La Rosca Cava Brut

### WHITE WINE

デルハイム ソーヴィニヨン ブラン Glass 800 Bottle 4,980  
Delhim Sauvignon Blanc

### RED WINE

ゾーラ Glass 800 Bottle 4,980  
Zorah

### NON-ALCOHOL

アサヒドライゼロ 500  
ASAHI DRY ZERO Non-Alcohol Beer

ノンアルコール梅酒 500  
Non-Alcohol Plum Liqueur

# SHARI

THE TOKYO SUSHI BAR

※写真はイメージです。※食材の仕入れ状況により、メニュー内容は変更します。※表示価格はすべて消費税・サービス料込です。

## おすすめ御膳

RECOMMEND MEAL

人気!



一番人気のSHARI看板メニュー

自慢のロール寿司と”旬の食材”をお召し上がりいただける御膳

### SHARI御膳

SHARI Signature meal

ロール寿司8貫

お浸し

茶碗蒸し

鱈西京焼き/枝豆/しそわかめ/里芋の唐揚げ/

茗荷酢漬け/ 鱈の大葉包み揚げ/

ローストビーフ/蒸し鶏サラダ/季節の煮物

鯛のあら汁

デザート

1,800



# 贅沢コース料理

COURSE MEAL



## 花籠膳

HANAKAGO

3,500

先付け マスカルポーネ豆腐  
お造り 刺身2種盛り  
花籠 鯖西京焼き/枝豆/茗荷酢漬け/里芋唐揚げ/お浸し/  
鰻の大葉包み揚げ/ロール寿司2貫/しそわかめ/  
茶碗蒸し/ローストビーフ/筑前煮/チーズコロッケ  
食事 鮭とイクラの釜焼きご飯/鯛のあら汁  
甘味 パンナコッタとアイスクリーム



## 松花堂御膳

SHOKADO

2,500

先付け マスカルポーネ豆腐  
お造り 刺身2種盛り  
盛合せ 天婦羅/ロール寿司盛合せ6貫/筑前煮/鯖西京焼き/  
枝豆/茗荷酢漬け/里芋唐揚げ/鰻の大葉包み揚げ/  
お浸し/ローストビーフ/しそわかめ/  
チーズコロッケ/鯛のあら汁  
甘味 パンナコッタとアイスクリーム



## DESSERTS

SHARI特製 ほうじ茶ていらみず SHARI Special Roasted green tea flavor Tiramisu	650
ち~ずぷりん Cheese pudding	500

## DRINK

### COFFEE&TEA

コーヒー [ホット / アイス] Coffee [Iced / Hot]	300
紅茶 [ホット / アイス] Tea [Iced / Hot]	300
カモミールティー [ホット] Chamomile Tea [Hot]	300
ローズヒップティー [ホット] Rose Hip Tea [Hot]	300
ピーチティー [ホット] Peach Tea [Hot]	300

### SOFT DRINK

オレンジジュース Orange Juice	400
グレープフルーツジュース Grape fruit Juice	400
烏龍茶 Oolong Tea	350
緑茶 Green Tea	350
ジンジャエール Ginger Ale	400
ドライ・ジンジャエール Dry Ginger Ale	450
コカ・コーラ Coca Coke	450



LUNCH TIME 11:30-15:00 ( L.O.14:30 )