

ランチタイム 11:00~15:00 (最終入店 14:00)

ランチタイムでも1貫1貫丁寧にご提供いたします。
ゆっくりと鮨のランチをお楽しみ頂けるコースとなっております。

紅 -beni- 4,400 円

翠 -hisui- 7,150 円

ディナータイム 17:00~23:00 (最終入店 21:0)

特選おまかせコース 17,600 円

アップグレードされた食材や指向を凝らした1品など板長自慢の特別コースです。
大切な方との会食や記念日にもおすすめです。

デザート	椀物	巻物	一品	握り	一品	握り	一品	一品	握り	一品	握り	一品	握り	一品	先付
白ワインのゼリーとマカロン	お味噌汁	本日の巻物	クエ酒蒸し	穴子	タコと胡瓜の酢の物	クロムツ、イワシ	海老とブロッコリーの揚げ浸し	香箱蟹の飯蒸し	雲丹・イクラ	青さ海苔の茶碗蒸し	鯛の昆布締め、鰹	ノドクロの一夜干	大トロ、中トロ	鯛の生春巻き・カラスミ・鮑	キノコのお吸い物

お品書き

※一例になります。

おまかせコース 12,100 円

様々な料理を最後までご堪能いただけるよう、つまみと握りを交互に
全 18-20 品提供いたします。

デザート	椀物	巻物	一品	握り	一品	握り	一品	握り	一品	握り	一品	握り	一品	先付
白ワインのゼリーとマカロン	お味噌汁	本日の巻物	岩もずく	イワシ、カマス	青さ海苔の茶碗蒸し	蟹・イクラ	ゲソとブロッコリーの揚げ浸し	金目鯛、赤身	鯖の生春巻き	墨イカ・鯛の昆布締め	さわらの幽庵焼き	中トロ、鰹	鯛の生春巻き	キノコのお吸い物

お品書き

※一例になります。