

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

サラダ・握り7貫・みそ汁・玉子・デザート

【翠-hisui-】 7,150円

先付・握り5貫・一品・握り4貫・みそ汁・玉子・デザート

ディナータイム 17:00~23:00 (最終入店 21:00)

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。

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------|------|-------|--------|----|-----------|----------|----------------|---------|--------|-----------|-----------|---------|---------|---------------|----------|
| 甘味 | 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 | 握り | 先付 |
| 白ワインのゼリーとマカロン | お味噌汁 | 本日の巻物 | クエの酒蒸し | 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 | 青さの海苔茶碗蒸し | らいの昆布締め、鰹 | 喉黒の一夜干し | 大トロ、中トロ | 鯖の生春巻き・カラスミ・鮑 | キノコのお吸い物 |

おしながき
※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。

| | | | | | | | | | | | | | |
|---------------|------|-------|------|---------|-----------|-------|----------------|--------|--------|------------|----------|-------|----------|
| 甘味 | 椀物 | 巻物 | 一品 | 握り | 一品 | 握り | 一品 | 握り | 一品 | 握り | 一品 | 握り | 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 | ゲン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 | キノコのお吸い物 |

おしながき
※一例になります。