

お造り Sashimi

おすすめサシミ(1~2人前) 2,500
Omakase Sashimi

おすすめサシミ(3~4人前) 3,500
Omakase Sashimi

あたらしい形のおさしみ [サーモン/ホタテ/白身魚] 各1,200
New style Sashimi Salmon・Scallop・White fish

熱々に熱したごま油とピュアオリーブオイルをお刺身のうえからかけ、レア状態に仕上げました。

お寿司 Sushi

おすすめ握り 10貫 3,500
Omakase Nigiri zushi 10pieces

握り寿司 Nigiri zushi

マグロ Tuna	400	ホタテ Scallop	400
中トロ Chutoro	500	本日の貝類 Today's shellfish	時価
大トロ Otoro	800	イクラ Salmon roe	600
ブリ Yellow tail	400	天然マダイ Red sea bream	400
サーモン Salmon	300	天然ヒラメ Flounder	400
イカ Squid	300	アジ Horse mackerel	300
ウニ Sea urchin	1,000	メサバ Mackerel	300

穴子 Sea eel	400	ミョウガ Japanese ginger	200
車海老 Japanese tiger prawn	800	マイタケ Maitake mashroom	200
玉子 Omelette	200	アボカド Avocado	200

ロール寿司

Roll Sushi

鉄火巻き Tuna Roll	800	カッパ巻き Cucumber Roll	400
ネギトロ巻き Minced tuna Roll	800	かんぴょう巻き Kanpyo Roll	400
とろたく巻き Tuna & Pickled radish Roll	800	山ごぼう巻き Burdock Roll	400
カルフォルニアロール (アボカド、カニ、とびっこ) California Roll			1,300
シュリンプ天ぷらロール (えび天、きゅうり) Shrimp tempura Roll			1,300
スパイシーツナロール (ネギトロ、とびっこ、スパイシーソース) Spaicy tuna Roll			1,300
ハウススペシャルロール (マグロ、カンパチ、サーモン、カニ、とびっこ) House special Roll			1,500
スパイダーロール (ソフトシェルクラブ、とびっこ) Spider (Soft shell crab) Roll			1,500

* ()内は主な具材となり、仕入れ状況で異なる場合がございます。

*アレルギーや苦手な食材がございましたら、お気軽にお申しつけください。