

# Menu お品書き

\* Price includes sales tax. ※価格は税込です

## 1 Sushi Piece of Your Choice(Amount of Rice Can Be Adjusted)

お好み握り一貫(シャリの大きさは調整できます)

Egg, Boiled Shrimp, Welsh Onion Buds 玉子 ボイル海老 芽葱 ¥200

Horse Mackerel, Sardine, Gizzard Shad, Bonito, Scallop, Salmon ¥300  
あじ いわし こはだ かつを 帆立 サーモン

Sea Bream, Boiled Octopus, Herring Roe たい 煮だこ 数の子 ¥400

Lean Tuna, Yellowtail, Mackerel, Squid, Conger Eel ¥450  
鮪赤身 かんぱち さば いか 穴子

Kombu-Accented White Fleshed Fish, Surf Clam, Whelk, Negitoro, Soy-Marinated Tuna ¥500  
白身昆布 北寄貝 つぶ貝 ねぎとろ軍艦 漬け鮪

Medium-Fatty Tuna, Live White-Fleshed Fish, Kombu with Herring Roe, Botan Shrimp, Salmon Roe ¥600  
中とろ 活白身 子持昆布 ぼたん海老 いくら

Fatty Tuna, Blood Clam, Sea Urchin, Tiger Shrimp, Snow Crab ¥800  
大とろ 赤貝 うに 車海老 ずわい蟹

## 1 Hosomaki Roll(Can Also Be Made Into A Temaki Roll)

細巻一本(手巻きにも出来ます)

Kanpyo Roll, Cucumber Roll, Pickle Roll, Ume Shiso Roll, Burdock Root Roll, Natto Roll かんぴょう巻 かつば巻 お新香巻 梅しそ巻 ごぼう巻 納豆巻 ¥400

Tuna Roll, Eel and Cucumber Roll, Ark Shell Mantle and Cucumber Roll, Pickled Ginger and Tuna Roll, Pickled Wasabi Greens Roll ¥900  
鉄火巻 穴きゅう巻 ひもきゅう巻 がり鯖巻 わさび菜つつん巻

Negitoro Roll, Fatty Tuna and Pickled Daikon Roll, Salmon Roe Roll ¥1,200  
ねぎとろ巻 とろたく巻 いくら巻

Sea Urchin Roll, Snow Crab Roe, Wasabi Roll うに巻 ずわい蟹巻 本わさび巻 ¥1,600

## Sushi Arrangement(Please inform us of any allergies)

鮪盛り込み(アレルギー食材ございましたらお知らせください)

Nagi 皿: side dish, ten sushi pieces, sushi roll, soup 小鉢・十貫・巻物・お椀 ¥3,800

Takumi 匠: side dish, twelve sushi pieces, sushi roll, soup, dessert 小鉢・十二貫・巻物・お椀・甘味 ¥4,800

Omakase おまかせ ¥8,000

\*A menu of today's recommendations is listed separately ※別紙にて、本日のおすすめメニューもご用意しております

# Menu お品書き

\* Price includes sales tax. ※価格は税込です

## Sashimi Platters 刺盛

Six-Item Sashimi for Two 二人前お刺身六点盛り	¥4,000
Six-Item Sashimi for Three 三人前お刺身六点盛り	¥6,000

\*Please inform of any allergies, etc. ※アレルギー等ございましたらお申し付けください

## Dishes to Accompany Alcoholic Beverages 酒肴

Superb Tofu 極み豆腐 ¥550	Crab with Miso かに味噌和え ¥850
Tatami Iwashi Sardines and Smoked Firefly Squid 量いわしと蛍烏賊のいぶし ¥750	
Miso-Marinated Cream Cheese and Sweet Tomato Platter クリームチーズ味噌漬とフルーツトマト盛り合わせ	¥800

## Vinegared and Pickled Dishes 酢物・漬物

Mozuku Seaweed in Vinegar もずく酢	¥500
Assorted Pickles お新香盛り合わせ	¥550
Salted Spicy Cod Entrails いか塩辛	¥700
Soy-Marinated Wasabi Greens わさび菜醤油漬	¥800
Salted Fermented Sea Squirt Entrails ばくらい(ホヤの塩辛)	¥900
Vinegared Seafood Dish 海鮮酢物	¥1,200

## Vegetable Dish 菜物

Seafood Salad 海鮮サラダ	¥850
---------------------	------

## Steamed and Stewed Dishes 蒸物・煮物

Seafood Chawanmushi(Savory Steamed Egg Custard) 海鮮茶碗蒸し	¥750
Stewed Sea Bream Head 鯛かぶと煮付け	¥1,000

## Grilled Dishes 焼物

Skewered Grilled Eel 鰻のくりから焼き	¥800
Salt-Grilled Sea Bream Head 鯛かぶと塩焼き	¥1,000
Kyoto-Style Grilled Sablefish with Sweet Sauce 銀鱈西京焼き	¥1,100
Conger Eel Grilled Without Seasonings 穴子白焼き	¥1,300
Tuna Steak 鮪ステーキ	¥1,500

## Fried Dishes 揚げ物

Homemade Satsumaage(Fried Fish Paste) 自家製さつま揚げ	¥800
Fried Glass Shrimp 白海老の唐揚げ	¥950
Assortment of Tempura 天ぷら盛り合わせ	¥1,100
Conger Eel Tempura 穴子天ぷら	¥1,300

## Soups お椀

Seaweed 海苔 Nameko Mushroom なめこ Clams しじみ (Red Dashi or White Miso) (赤出汁又は白味噌)	ALL ¥500
--	----------

## Dessert 甘味

Ice cream アイス	¥450	Warabi Mochi わらび餅	¥550
---------------	------	-------------------	------