



GENTLE

S u s h i B a r



Lunch 昼のコース

11:30~14:30

【初音 -Hatsune-】 六六〇〇円

【馳走 -Chisou-】 八八〇〇円

茶碗蒸し

握り

（赤身、中とろ、鰯、甘えび、黒むつ、
帆立、穴子、いくら、ほうぼう、
いか、たまご）

お腕

デザート

前菜

茶碗蒸し

握り

（大とろ、中とろ、小肌、甘えび
黒むつ、のど黒、いか、平目、うに
いくら、穴子、たまご）

お腕

デザート

Dinner

夜のコース

Mon~Sat
17:30~20:30

Sun・Holiday
17:30~20:00

【未在 -Mizai-】

一六五〇〇円

一品ー

薩摩芋真丈のお吸い物

スマガツオにんにく香味ポン酢

寒鰯の西京焼き

天ぷら（車海老、鱈、大黒本しめじ）

炙り鯖玉ねぎ醤油

百合根と銀杏の茶碗蒸しずわい蟹の餡かけ

お腕

デザート

一品ー

中とろ、赤身

烏賊、鰯、甘えび

帆立、平目昆布締め

のど黒、黒むつ

かます、雲丹、穴子

出汁巻き卵

とろ沢庵巻き

【一石 -Isseki-】

一二一〇〇〇円

一品ー

刺身三点盛り（本鮪、鰹、ほうぼう）

平貝磯辺焼き

きんき西京焼き

天ぷら（車海老、鱈、本しめじ）

蒸し鮑、たこ柔らか煮

国産鰻の鰻ざく

茶碗蒸し

お腕

デザート

一品ー

牡丹海老、小肌、いか

平目昆布締め、北寄貝

大とろ、中とろ

黒むつ、のど黒

うに、穴子

穴子江戸前卵焼き

とろ沢巻

【至高 -Shikou-】

三三三〇〇〇円

一品ー

甘鯛の酒蒸し

かわはぎ肝醤油、鮑肝ポン酢、香箱蟹

伊勢海老雲丹焼き

天ぷら（とらふぐ、ふぐ白子）

百合根と松茸の茶碗蒸しふかひれ餡かけ

お腕

デザート

一品ー

本鮪大とろ、中とろ、赤身

赤貝、のど黒、黒むつ

牡丹海老、バフン雲丹キャビア添え

いくら、平目昆布締め

しめ鯖、穴子

江戸前卵焼き

黄身煮とろ巻き

メニュー内容は仕入れによって変わります

鮎の追加ご注文も承っております。お気軽にお申し付けください。

表示価格は税込みサービス料別（10%）となります。

Menu items are subject to change depending on availability.

Last entry is 20:30 Monday-Saturday, 20:00 on Sundays and holidays.

Prices shown are inclusive of tax and service charge (10%)