



GENTLE

S u s h i B a r



昼のコース

Lunch

Mon~Fri
11:30~14:00

Sat • Sun
Holiday
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、
やりいか、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、鯛、白いか、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

【暁 -Akatsuki-】

一三八〇〇円

一一品一

鰹の刺身

太刀魚西京焼き

天ぷら（車海老、かぼちゃ、本しめじ）

お腕

デザート

一握り一

とろ、鯛

白いか、甘えび、帆立

かます、のど黒、鰯

穴子、いくら、たまご

とろ沢巻

【未在 -Mizai-】

一六五〇〇円

一一品一

鰹、香味醤油、茗荷谷、貝割

ほうぼう、花穂紫蘇、煎り酒

太刀魚西京焼き

天ぷら（車海老、かぼちゃ、本しめじ）

金目鯛煮付け

茶碗蒸し

お腕

デザート

一握り一

白いか、鰯

甘えび、鯛、帆立

とろ、赤身、黒むつ

のど黒、穴子

いくら、たまご

とろ沢巻

【一石 -Isseki-】

二二〇〇〇円

一一品一

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、鱧、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

一握り一

牡丹海老、小肌、白いか

鯛、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

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%)