



# GENTLE

Sushi Bar



## Lunch 昼のコース

11:30~14:30

【初音 -Hatsune-】 六六〇〇円

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)

お椀

デザート

【馳走 -Chisou-】 八八〇〇円

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)

お椀

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

一品

真鯛 春キャベツ 新玉ねぎ

鰯 西京焼き

天ぷら(車海老、山菜)

お椀

デザート

握り

中とろ、いか、鰯

甘えび、ひらめ、黒むつ

かます、雲丹

穴子、たまご

とろ沢巻

【未在 -Mizai-】

一六五〇〇円

一品

真鯛 春キャベツ 新玉ねぎ

鯨 ユッケ 浅葱

鰯 西京焼き

天ぷら(車海老、山菜)

蛸 菜花 酢味噌

茶碗蒸し

お椀

デザート

握り

中とろ、いか、鰯

甘えび、ひらめ、黒むつ

かます、雲丹

穴子、たまご

とろ沢巻

【二石 -Isseki-】

二二一〇〇円

一品

刺身三点盛り(本鮪、鰹、ほうぼう)

平貝磯辺焼き

きんぎょ 西京焼き

天ぷら(車海老、山菜)

蒸し鮑、たこ柔らか煮

国産鰻の鰻ざく

茶碗蒸し

お椀

デザート

握り

大とろ、中とろ

牡丹海老、いか

鰯、黒むつ

ひらめ、のど黒

雲丹、いくら、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%)