



# 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)

お腕  
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

一品

いさぎ ほうれん草 玉ねぎ醤油  
鱈 西京焼き  
天ぷら三種  
お腕  
デザート

握り

中とろ、鰯、烏賊  
甘えび、かます、鱈  
のど黒、黒むつ  
白身昆布締め  
いくら、穴子  
出汁巻き玉子  
とろ沢巻

【未在 -Mizai-】

一六五〇〇円

一品

鰹 薬味 香味ぼん酢  
いさぎ ほうれん草 玉ねぎ醤油  
鱈 西京焼き  
天ぷら三種  
煮トマト 蟹 胡瓜 土佐酢ジュレ  
茶碗蒸し  
お腕  
デザート

握り

中とろ、鰯  
烏賊、甘えび  
かます、鱈  
のど黒、黒むつ  
白身昆布締め  
雲丹、穴子  
出汁巻き玉子  
とろ沢巻

【一石 -Isseki-】

二二一〇〇円

一品

刺身三点盛り  
平貝磯部焼き  
きんぎ西京焼き  
天ぷら三種  
たこ柔らか煮 煮鮑  
天然鰻 胡瓜 三杯酢  
茶碗蒸し  
お腕  
デザート

握り

大とろ、中とろ  
牡丹海老、鰯  
烏賊、のど黒  
黒むつ、金目鯛  
雲丹、いくら、穴子  
江戸前玉子焼き  
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%)