



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

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、白いかに、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

一一品ー

水蛸若芽ひじきポン酢

太刀魚西京焼き

天ぷら（車海老、鰹、ズッキーニ）

お腕

デザート

一握りー

中とろ、鰯、いか

甘えび、かます、赤身

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

一一品ー

水蛸若芽ひじきポン酢

鰹柚子胡椒

太刀魚西京焼き

天ぷら（車海老、鰹、ズッキーニ）

フルーツトマト蟹きゅうり土佐ジュレ

茶碗蒸し

お腕

デザート

一握りー

中とろ、鰯、いか

甘えび、かます、赤身

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

一一品ー

刺身三点盛り（鰹、水蛸、蟹）

平貝磯辺焼き

きんき西京焼き

天ぷら（車海老、鰹、ズッキーニ）

金目鯛煮付け

国産鰻の鰻ざく

茶碗蒸し

お腕

デザート

一握りー

大とろ、中とろ、赤身

牡丹海老、鰯

いか、のど黒、黒むつ

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%)