



※写真の料理は2名様分のイメージです。※天候などの影響により、仕入れ食材が異なる場合がございます。

職人が握る、本格の江戸前寿司を存分に

築地 寿司コース

〔お料理九品〕五、〇〇〇円〔税込〕

〈飲み放題を、一、五〇〇円でお付けできます〉

- 〔前菜〕 魚介の出汁がきいた茶碗蒸し
- 〔お造り〕 旬の魚介三種盛り合わせ
- 〔揚物〕 天布羅盛り合わせ
- 〔寿司①〕 握り寿司盛り合わせ
(本鮎中とろ・白身二種・光物)
- 〔焼物〕 銀鱈西京焼き
- 〔寿司②〕 握り寿司盛り合わせ
(穴子・海老・雲丹とろろ・いくら・つまみ玉子)
- 〔寿司③〕 巻物盛り合わせ
(わさびとろ巻・おしんこ巻)
- 〔留挽〕 蟹の味噌汁
- 〔デザート〕 季節のアイス



※写真の料理は2名様分のイメージです。※天候などの影響により、仕入れ食材が異なる場合がございます。

多彩な山海の幸が、華やかに共演

贅沢 極みコース

〔お料理九品〕六、〇〇〇円〔税込〕

〈飲み放題を、一、五〇〇円でお付けできます〉

- 〔前菜〕 季節の三種盛り合わせ
- 〔お造り〕 旬の魚介四種盛り合わせ
- 〔鍋〕 鯛のしゃぶしゃぶ鍋
- 〔寿司①〕 握り寿司盛り合わせ
(本鮎中とろとろ・漬け鮎・いくら・白身)
- 〔焼物〕 黒毛和牛炙り焼き
わさびおろしポン酢
- 〔寿司②〕 握り寿司盛り合わせ
(雲丹とろろ・季節の鳥賊・白身・数の子)
- 〔寿司③〕 味の寿司と香の物
(穴子・梅しそ巻・つまみ玉子/胡瓜・奈良漬)
- 〔留挽〕 蟹の味噌汁
- 〔デザート〕 季節の果物



※写真の料理は2名様分のイメージです。※天候などの影響により、仕入れ食材が異なる場合がございます。

旬の魚介を握り寿司と海鮮料理で舌鼓

築地 彩コース

〔お料理八品〕四、五〇〇円〔税込〕

〈飲み放題を、一、五〇〇円でお付けできます〉

- 〔前菜〕 季節の二種盛り合わせ
- 〔お造り〕 旬の魚介三種盛り合わせ
- 〔焼物〕 焼き八寸盛り合わせ
(鯛有馬山椒焼き・若鶏もも塩焼き・酢取り蓮根)
- 〔寿司①〕 握り寿司盛り合わせ
(本鮎赤身・季節の鳥賊・光物)
- 〔温物〕 蟹と小蕪の五色餡かけ
- 〔寿司②〕 握り寿司盛り合わせと巻物
(海老・穴子・いくら・かんぴょう巻・つまみ玉子)
- 〔留挽〕 浅利の味噌汁
- 〔デザート〕 季節のアイス



※写真の料理は2名様分のイメージです。※天候などの影響により、仕入れ食材が異なる場合がございます。

旬の素材を贅沢に使った、豪華な鍋が魅力

築地 鍋コース

〔お料理八品〕四、五〇〇円〔税込〕

〈飲み放題を、一、五〇〇円でお付けできます〉

- 〔前菜〕 季節の二種盛り合わせ
- 〔お造り〕 旬の魚介三種盛り合わせ
- 〔鍋〕 選べる鍋 ※写真は海鮮寄せ鍋
(海鮮寄せ鍋・牡蠣鍋・あんこう鍋・鱈ちり鍋からお選び下さい。)
- 〔サラダ〕 根菜 彩りサラダ
- 〔焼物〕 若鶏の炙り焼き 柚子胡椒添え
- 〔寿司〕 握り寿司盛り合わせ
(穴子・海老・いくら・鉄火巻・つまみ玉子)
- 〔留挽〕 赤出汁
- 〔デザート〕 季節のアイス