



※写真はイメージです。 ※天候などの影響により、仕入れ食材が異なる場合があります。

熟練職人による本格江戸前の味

## 堪能 寿司コース

「お料理十品」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〕 季節の海鮮辛子酢味噌和え
- 〔お造り〕 季節の自身鮮魚三種盛り合わせ
- 〔寿司①〕 握り寿司三種盛り合わせ  
（赤鯛中とろ・旬のいか・旬の光物）
- 〔焼物〕 海鮮串焼き
- 〔揚物〕 旬菜天布羅盛り合わせ
- 〔寿司②〕 握り寿司三種盛り合わせ  
（鰻の子・赤身・しらゆき・手巻・いくら・軍艦・つまみ玉子）
- 〔煮物〕 季節の煮物
- 〔寿司③〕 巻寿司三種盛り合わせ  
（鉄火巻・海老まきゅう巻・おんご巻）
- 〔留桃〕 あさりの赤出汁
- 〔甘味〕 季節のアイス



※写真はイメージです。 ※天候などの影響により、仕入れ食材が異なる場合があります。

## 贅沢 極みコース

「お料理十品」五、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〕 竹の子と天豆ひすい煮
- 〔お造り〕 旬魚三種盛り合わせ
- 〔寿司①〕 握り寿司三種盛り合わせ  
（赤鯛中とろ・旬の自身・旬の光物）
- 〔温鉢〕 しらすと九条葱の出汁巻き玉子
- 〔焼物〕 太刀魚の木の芽味噌焼
- 〔寿司②〕 握り寿司二種盛り合わせ  
（青・白・いくら・つまみ玉子）
- 〔揚物〕 山菜天布羅と桜海老のみ揚げ
- 〔寿司③〕 握り寿司三種盛り合わせ  
（赤鯛中とろ・海老・煮穴子・海老・山菜巻）
- 〔留桃〕 切り蟹あおさ大名汁
- 〔甘味〕 季節のアイス

こたわり  
厳選素材  
**生本鮪**

豊洲の老舗仲卸「米川水産」。  
昭和十一年の創業以来、八〇  
余年にわたり船・近海鮮魚  
ひとすじ。仲買人の厳しい眼で  
選び抜いた質の高い生本鮪を  
存分に御しみて下さい。

茨城日本橋  
**生本鮪**



※写真はイメージです。 ※天候などの影響により、仕入れ食材が異なる場合があります。

## 築地 日本海コース

「お料理八品」三、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〕 旬魚三種盛り合わせ
- 〔焼物〕 鯖の踏味噌焼き 焼天豆添え
- 〔冷菜〕 鮪・アボカド・海老の  
寿司海苔サラダ
- 〔蒸物〕 蛤と山菜の酒蒸し
- 〔寿司〕 握り寿司五種盛り合わせ  
（赤鯛中とろ・海老・煮穴子・旬のいか・旬の光物・つまみ玉子）
- 〔留桃〕 しじみの赤出汁
- 〔甘味〕 季節のアイス

### 飲み放題

「二時間お一人様」一、五〇〇円税込  
全コースにお付けできます

- ◆ 生ビール — アサヒスーパードライ
- ◆ 日本酒 — 清酒 大徳利
- ◆ サワー — 生レモンサワー ほか
- ◆ ハイボール — ブラックニッカハイボール ほか
- ◆ ウイスキー — ブラックニッカスペシャル ほか
- ◆ ワイン — グラスワイン（白・赤） ほか
- ◆ ソフトドリンク — コカ・コーラ ほか

さらにお一人様プラス五〇〇円税込で

### 特選地酒三種 飲み放題にできます

- ◆ 浦霞 本仕込 本醸造
- ◆ 鶴齢 純米吟醸
- ◆ 澤乃井 純米大辛口