※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 日本海コース

〈お料理のみ〉三、五〇〇円［税込］

一、五〇〇円で飲み放題お付けできます

【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】海鮮串焼き（うなぎ串・つぶ貝串）
【冷　菜】鮪・アボカド・海老の海苔サラダ
【煮　物】本日の鮮魚煮付け
【寿　司】握り寿司盛り合わせと巻物（穴子・海老・烏賊・鉄火巻・かっぱ巻・つまみ玉子）
【留　椀】赤出汁
【甘　味】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。

職人が握る、本格の江戸前寿司を存分に。

# 堪能 寿司コース

〈お料理のみ〉四、五〇〇円［税込］

一、五〇〇円で飲み放題お付けできます

【前　菜】季節の海鮮辛子酢味噌和え・玉子焼き
【お造り】旬魚二種盛り合わせ
【焼　物】旬魚の西京味噌焼き
【揚　物】旬菜天布羅盛り合わせ
【寿司①】握り寿司盛り合わせ（中とろ・白身・光物）
【煮　物】季節の煮物
【寿司②】握り寿司盛り合わせ（穴子・雲丹とろろ芋軍艦・サーモンいくら軍艦）
【寿司③】巻寿司盛り合わせ（鉄火巻・梅しそ巻）
【留　椀】赤出汁
【甘　味】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。

# 贅の 極みコース

〈お料理のみ〉五、五〇〇円［税込］

一、五〇〇円で飲み放題お付けできます

【前　菜】季節の逸品
【お造り】旬魚三種盛り合わせ
【揚　物】旬菜天布羅盛り合わせ
【寿司①】炙り寿司盛り合わせ（鮪とろ炙りぽん酢・漬け白身炙り・金目鯛炙り）
【強　肴】蟹味噌甲羅焼き
【寿司②】軍艦寿司と巻物（雲丹軍艦・いくら軍艦・梅しそ山芋巻）
【温　鉢】湯葉と茄子の煮浸し
【寿司③】握り寿司盛り合わせ（煮蛤・煮穴子・海老）
【留　椀】蟹味噌大名汁
【甘　味】季節の果物

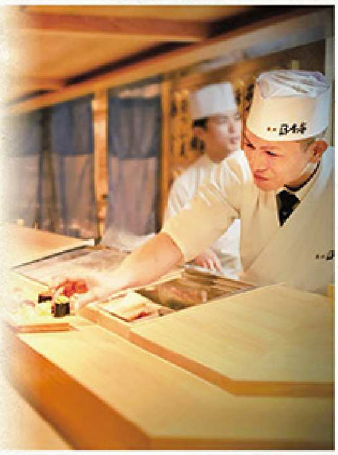


# 二時間 飲み放題

お一人様プラス一、五〇〇円（税込）

全てのコースに付けられます。

◆生ビール
◆日本酒
◆焼酎
◆サワー
◆酎ハイ
◆ハイボール
◆ウイスキー
◆ワイン
◆カクテル
◆ソフトドリンク



## ご宴会のご相談は、お気軽に。

**少人数様歓迎**
2名様からでもコース予約が可能。

**いろいろ融通きかせます**
料理内容やご予算、時間延長をはじめ、なんなりとお気軽にお問い合わせください。