

## 平日限定酒バーランチメニュー

### 特選 寿司ランチ Special Sushi Lunch

先付  
Appetizer

季節の先付  
Seasonal appetizer

食事  
Sushi

寿司10貫、巻き  
Assorted Sushi (10pieces of Nigiri sushi and rolled sushi)

鮪と刻み山葵 鯛と粉唐墨 烏賊とおかざき味噌  
アルゼンチン赤海老トビコ添え 鰯霜降り柚子風味  
サーモンいくら 穴子一本 愛知県産菜の花  
安藤農園の芽葱 蒲郡産ガス海老軍艦 まぐたく  
たまゆら琥珀の玉子焼き

Tuna with chopped wasabi, Sea bream with powdered karasumi, Squid with Okazaki miso, Argentine red shrimp with flying fish roe, Lightly seared yellowtail with yuzu essence, Salmon with salmon roe, Whole conger eel, Aichi-grown mustard flower, Ando Farm scallion sprouts, Gamagori sweet glass shrimp gunkan roll, Minced tuna & takuan roll, Tamayura Kohaku rolled egg

八丁味噌仕立ての赤出汁  
Hatcho miso soup

デザート  
Dessert

旬果  
Seasonal fruits

¥5,500

酒バーカウンターへのご案内となります

仕入れによって内容が異なる場合がございます

表示料金には税金・サービス料が含まれます

This is your guide to the Sake bar counter.

Some items will be changed from season to season

Price inclusive of taxes and service charge

2026年1月6日～3月31日  
平日限定酒バーランチメニュー

寿司ランチ 3カ月限定キャンペーン特別メニュー  
Sushi Lunch 3-month limited-time special menu

先付  
Appetizer

季節野菜のお浸し  
Seasonal vegetables in light dashi broth

食事  
Sushi

寿司8貫、巻き  
Assorted Sushi (8 pieces of Nigiri sushi and rolled sushi)

鮪 刻み山葵 鯛と粉唐墨 烏賊とおかざき味噌  
アルゼンチン赤海老トビコ添え 鰯霜降り柚子風味  
サーモンいくら 愛知県産菜の花 安藤農園の芽葱  
まぐたく たまゆら琥珀の玉子焼き  
Tuna with chopped wasabi, Sea bream with powdered karasumi, Squid with Okazaki miso, Argentine red shrimp with flying fish roe, Lightly seared yellowtail with yuzu essence, Salmon with salmon roe, Aichi-grown mustard flower, Ando Farm scallion sprouts, Minced tuna & takuan roll, Tamayura Kohaku rolled egg

八丁味噌仕立ての赤出汁  
Hatcho miso soup

デザート  
Dessert

旬果  
Seasonal fruits

¥3,500

酒バーカウンターへのご案内となります  
仕入れによって内容が異なる場合がございます  
表示料金には税金・サービス料が含まれます  
This is your guide to the Sake bar counter.  
Some items will be changed from season to season  
Price inclusive of taxes and service charge