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　鰤霜降り柚子風味 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

会席テーブル席または酒バーカウンターでお楽しみいただけます。
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
We will seat you at the Kaiseki table or 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　鰤霜降り柚子風味 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

会席テーブル席または酒バーカウンターでお楽しみいただけます。
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
We will seat you at the Kaiseki table or Sake bar counter.
Some items will be changed from season to season
Price inclusive of taxes and service charge