

# 寿司ディナー

## Sushi Dinner

先付  
Appetizer

季節の先付  
Seasonal appetizer

焼き物  
Grilled

鰯利休焼き 蕎 守口漬け  
Fatty Spanish mackerel with sesame, turnip and Moriguchi daikon pickles

食事  
Sushi

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

とろと刻み山葵 本鮓と刻み大葉と茗荷 鯛と粉唐墨  
烏賊とおかざき味噌 鯛霜降り柚子風味  
穴子一本 雲丹軍艦キャビア ガス海老軍艦  
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, Bluefin tuna with minced shiso myoga, Sea bream with powdered karasumi, Squid with Okazaki miso, Lightly seared yellowtail with yuzu essence, Whole conger eel, Sea urchin gunkan roll with caviar, Gamagori sweet glass shrimp gunkan roll, Aichi-grown mustard flower, Ando Farm scallion sprouts, 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

¥8,500

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