

2026年2月24日～4月26日  
ランチメニュー

特選 寿司ランチ  
Special Sushi Lunch

先付  
Appetizer 桜鱒のスマーク 露の薑ソース  
Smoked cherry salmon with butterbur sprout sauce

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

本鮪とレッドキャビア 桜鯛の炙り  
蛍烏賊と酢味噌 鱈たたきと生姜 鰻と山椒  
とり貝 酢サバと白板昆布 ガス海老軍艦  
竹の子と木の芽 紅しぐれ大根  
鉄火と新香 たまゆら琥珀の玉子焼き  
Bluefin tuna with red caviar, Seared cherry sea bream,  
Firefly squid with sweet miso vinegar, Spanish mackerel tataki  
with ginger, Eel and sansho pepper, Torigai-Japanese cockle,  
Vinegared mackerel with kombu kelp sheet, Sweet glass shrimp  
gunkan roll, Bamboo shoot with kinome, Vinegared daikon,  
Tuna and pickled radish 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

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