

2026年2月24日～4月26日

寿司ディナー
Sushi Dinner

先付
Appetizer

桜鱒の瞬間スモーク 落の薑ソース
Smoked cherry salmon with butterbur sprout sauce

焼き物
Grilled

名古屋コーチン山椒焼き
Nagoya Cochin grilled with sansho pepper

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 本鮪と刻み大葉と茗荷
桜鯛炙り 蛍烏賊と酢味噌
鱈たたきと生姜 穴子一本 雲丹軍艦キャビア
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
Fatty tuna with chopped fresh wasabi, Bluefin tuna with chopped shiso and myoga, Seared cherry sea bream, Firefly squid with sweet miso vinegar, Spanish mackerel tataki with ginger, Whole conger eel, Sea urchin gunkan roll with caviar, 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

¥8,500

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
Some items will be changed from season to season
Price inclusive of taxes and service charge