

2026年4月27日～6月28日  
ランチメニュー  
特選 寿司ランチ  
Special Sushi Lunch

先付  
Appetizer

アスパラ パプリカ ヤングコーン 順才  
蛸 黄身酢掛け ナスタチウム  
Asparagus, bell peppers, young corn, water shield  
Octopus with egg yolk vinegar and nasturtium

食事  
Sushi

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

鮪と刻み山葵 鰹たたきと葱 鯛と唐墨  
烏賊と大葉味噌 鱈と生姜 勘八 穴子一本  
ガス海老 芽葱 紅しぐれ大根 鉄火  
たまゆら琥珀の玉子焼き  
Tuna with chopped wasabi, Seared bonito with green onion,  
Sea bream with mullet roe, Squid with Oba miso,  
Horse mackerel with ginger, Greater amberjack, Whole conger eel,  
Sweet glass shrimp gunkan roll, Scallion sprouts, Benishigure radish,  
Tuna 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4月27日～6月28日  
平日限定ランチメニュー

寿司ランチ 平日限定キャンペーンメニュー  
Sushi Lunch - Weekday specials 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)

鮪と刻み山葵 鯛と粉唐墨 烏賊と大葉味噌  
アルゼンチン赤海老トビコ添え 勘八  
サーモンいくら 芽葱 紅しぐれ大根  
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 Oba miso, Argentine red shrimp with flying fish roe,  
Amberjack, salmon with salmon roe, Scallion sprouts,  
Benishigure radish, 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