



SUSHI DINNER

鮨会席

Sushi Course

12,500 円



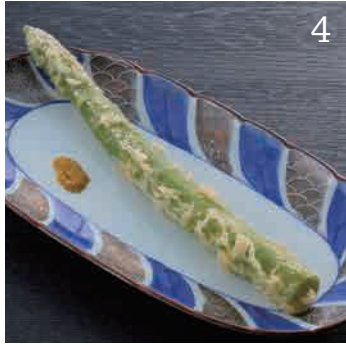
1



2



3



4



5



6



7



8

鮎会席 Sushi Course

1. 前菜
2. お造り
3. 焼物
4. アスパラの天麩羅
5. 季節の茶碗蒸し
6. 職人おまかせ握り【鮎 8 貫 巻物 1 種 玉子焼】
7. 汁物
8. デザート

- 1) appetizers
- 2) sashimi
- 3) grilled dish
- 4) asparagus tempura
- 5) seasonal steamed egg hotpot
- 6) 8 pieces of sushi recommended by the chef ,
1 kind of roll , Japanese omelet
- 7) soup
- 8) dessert



SUSHI DINNER

料理長おすすめ握り
Recommended Nigiri

8,500 円



1



2



3



4

料理長おすすめ握り Recommended Nigiri

1. 料理長おすすめ握り12貫 巻物1種 玉子焼
2. 茶碗蒸し
3. 汁物
4. デザート

- 1) 12 pieces of sushi recommended by the chef ,
1 kind of roll sushi , Japanese omelet
- 2) steamed egg hotchpotch
- 3) soup
- 4) dessert