

おすすめランチ

彩り弁当

かつら

本日の先付

彩り弁当

小鉢, 本日の焼魚

煮物, 六緑変わり揚げ

おまかせ握り七貫, 巻物

味噌汁

デザート

Chef recommended lunch

Sushi lunch box

Katsura

Daily appetizer

Lunch box

Small dish, grilled dish

Simmered dish, deep-fried dish

Nigiri sushi (7 pieces), sushi roll

Miso soup

Dessert

4,500

寿司会席

わかば

本日の先付

御造り

煮物

焼物

おまかせ握り七貫

味噌汁

デザート

Sushi course

Wakaba

Daily appetizer

Sashimi selection

Simmered dish

Grilled dish

Nigiri sushi (7 pieces)

Miso soup

Dessert

6,000

握り寿司

Assorted nigiri sushi

にぎり寿司

Nigiri sushi

いちょう

Icho

本日の先付

Daily appetizer

おまかせ握り十貫, 巻物

Nigiri sushi (10 pieces), sushi roll

味噌汁

Miso soup

デザート

Dessert

4,300

職人技が冴え渡る美しいにぎり

Sushi lunch

かえで 握り

Kaede Nigiri

本日の先付

Daily appetizer

おまかせ握り十三貫, 巻物

Nigiri sushi (13 pieces), sushi roll

味噌汁

Miso soup

デザート

Dessert

5,600

上記価格に消費税と15%のサービス料を頂戴致します
食材にアレルギーのあるお客様、食事制限がおりのお客様は、ご注文の際に係りの者にお申し付けください。
Prices are subject to consumption tax and a 15% service charge.
To greater ensure the quality of your dining experience, please let us know if you have any food allergies or restrictions.

ちらし寿司

ばらちらし

みさき

本日の先付

ばらちらし

味噌汁

デザート

Chirashi sushi

Barachirashi

Misaki

Daily appetizer

Vinegared rice with sashimi

Miso soup

Dessert

3,000

贅沢な魚介を盛ったちらし

かえで ちらし

本日の先付

六緑ちらし

味噌汁

デザート

Chef's special rice bowl with sashimi

Kaede Chirashi

Daily appetizer

Roku Roku chirashi

Rice bowl with sea urchin and salmon roe

10 kinds of sashimi

Miso soup

Dessert

5,600

おすすめにぎり
Nigiri Sushi

鰹	Bonito	700	かます	Barracuda	600
平貝	Pen shell	700	生いくら	Salmon roe	700
すみいか	Cuttlefish	700	かんぱち	Amberjack	900
鯛昆布メ	Sea bream	1,000	真子鰈	Flounder	1,000

お好み寿司
Sushi a la carte

赤身	Tuna	800	こはだ	Gizzard shad	500
中とろ	Medium marbled tuna	2,000	鯛	Sardine	500
大とろ	Marbled tuna	2,400	真鰹	Horse mackerel	600
			メ鯖	Mackerel	600
白海老	White shrimp	600			
甘海老	Pink shrimp	700	鮭	Salmon	500
車海老	Tiger prawn	1,800	穴子	Conger eel	800
ぼたん海老	Botan shrimp	2,000			
			雲丹	Sea urchin	1,600
煮蛸	Simmered octopus	600			
白いか	White squid	800	鮑	Abalone	1,800
			蒸し鮑	Steamed abalone	2,400
帆立	Scallop	650	芽葱	Leek	380
つぶ貝	Whelk	800	玉子	Egg	380
赤貝	Red clam	1,300	子持昆布	Fish roe with seaweed	550
みる貝	Geoduck clam	1,800			

細巻または手巻
Cut roll or hand roll

		細巻	手巻			細巻	手巻
		Cut roll	Hand roll			Cut roll	Hand roll
⑤ かつぱ巻	⑤ Cucumber	600	400	⑤ 長芋わさび巻	⑤ Wasabi pickled yam	600	400
おしんこ巻	Pickled radish	600	400	⑤ わさび茎巻	⑤ Wasabi stem	650	400
山牛蒡巻	Pickled wild burdock	600	400	穴きゅう巻	Conger eel and cucumber	1,400	750
梅しそ巻	Plum and shiso herb	600	400	鉄火巻	Tuna	1,800	850
⑤ かんぴょう巻	⑤ Simmered dried gourd	600	400	とろ巻	Marbled tuna	3,000	1,450
⑤ 納豆巻	⑤ Fermented soybean	600	400	ねぎとろ巻	Tuna and leek	3,000	1,450

⑤ ベジタリアン Vegetarian

上記価格に消費税と15%のサービス料を頂戴致します
食材にアレルギーのあるお客様、食事制限がおりのお客様は、ご注文の際に係りの者にお申し付けください。
Prices are subject to consumption tax and a 15% service charge.
To greater ensure the quality of your dining experience, please let us know if you have any food allergies or restrictions.

小鉢

- 自家製烏賊の塩辛
- 炙りたたみ鰯
- 野菜浸し
- もずく酢
- えいひれ炙り
- ⑤ グリーンサラダ
- 生湯葉 雲丹
- このわた
- 自家製唐墨

Small dish

- Homemade salt-preserved squid with fish innards 760
- Dried baby sardine 760
- Boiled vegetables 800
- Mozuku seaweed 850
- Dried skate fin 920
- Green salad 1,150
- Soybean milk skin, sea urchin 1,750
- Salted sea cucumber entrails 2,300
- Homemade salted and dried mullet roe 3,050

刺身

- 本日の五種盛り
- 本日の三種盛り

Sashimi

- Daily selection (5 kinds) 6,700
- Daily selection (3 kinds) 6,700

焼物

- 海老塩焼き (一本)
- 本日の焼き魚
(切り身 又は カマ)
- 鶏塩焼き

Grilled

- Prawn with salt (1 piece) 1,800
- Daily fish 1,800~
(fillet or head)
- Chicken with salt 2,000

煮物

- 本日の煮付け
- 野菜焚き合せ

Simmered

- Daily simmered fish 1,600~
- Vegetables 2,300

揚物

- 才巻海老天ぷら (一本)
- 才巻海老と野菜天婦羅盛合せ
- ⑤ 野菜天ぷら盛合せ

Deep-fried

- Saimaki shrimp tempura (1 piece) 1,200
- Saimaki shrimp and assorted vegetable tempura 2,100
- Assorted vegetable tempura 3,000

⑤ ベジタリアン Vegetarian

おすすめの逸品

Recommended dish

⑤ 落花生豆腐	Peanut tofu	800
菊菜浸し	Boiled chrysanthemum	850
松前漬け	Matsumae zuke - pickles Dried squid, fish roe and seaweed marinated with soy sauce	1,200
⑤ 揚げ銀杏	Deep-fried ginkgo nuts	1,600
豆鮭南蛮漬け	Marinated deep-fried small horse mackerel	1,600
姫さざえ旨煮	Simmered turban shell	1,800
秋鮭柚庵焼き	Grilled autumn salmon, yuzu citrus	2,300
かます塩焼き	Grilled barracuda, salt	2,800
松茸土瓶蒸し	Matsutake mushroom, clear soup in a clay pot	4,500
⑤ 松茸天婦羅	Matsutake mushroom tempura	5000~

お祝い膳

えにし

御箸染

お祝肴

御造り

多喜合

家喜物

おまかせ握り8貫

味噌汁

水菓子

いわい

御箸染

お祝肴

御造り

多喜合

家喜物

お祝強肴

おまかせ握り8貫

味噌汁

水菓子

Celebration menu

Enishi

Small dish

Assorted appetizer

Sashimi

Simmered dish

Grilled dish

Sushi (8 pieces)

Miso soup

Dessert

12,000

Iwai

Small dish

Assorted appetizer

Sashimi

Simmered dish

Grilled dish

Deep-fried dish

Sushi (8 pieces)

Miso soup

Dessert

15,000

上記価格に消費税と15%のサービス料を頂戴致します
食材にアレルギーのあるお客様、食事制限がおりのお客様は、ご注文の際に係りの者にお申し付けください。
Prices are subject to consumption tax and a 15% service charge.
To greater ensure the quality of your dining experience, please let us know if you have any food allergies or restrictions.