

特撰にぎり  
Tokusen nigiri

先附

にぎりすし 11貫

赤出汁

サ・税込 8,860円



\*写真はイメージです。

当店において最上級のネタを使用したにぎりすしの盛り合せを  
心ゆくまでお召し上がりください。

※国産米を使用しております。メニューの詳細、アレルギー成分などに関しましてはスタッフまでお問合せください。  
\*食器や提供方法など実際とは異なる場合がございます。  
\*その日の仕入れにより、内容が変更する場合がございますので、予めご了承ください。



\*写真はイメージです。

## 海のちらし Umi no chirashi

赤出汁

サ・税込 5,440円



\*写真はイメージです。

## 本ちらし Hon chirashi

先附

赤出汁

サ・税込 4,450円

※国産米を使用しております。メニューの詳細、アレルギー成分などに関しましてはスタッフまでお問合せください。

\*食器や提供方法など実際とは異なる場合がございます。

\*その日の仕入れにより、内容が変更する場合がございますので、予めご了承ください。

## おもてなしコース O m o t e n a s h i   c o u r s e

先附 2種

にぎりすし 10貫

揚げ物

椀物

温物

甘味

サ・税込 12,650円



\*写真はイメージです。

※国産米を使用しております。メニューの詳細、アレルギー成分などに関しましてはスタッフまでお問合せください。

\*食器や提供方法など実際とは異なる場合がございます。

\*その日の仕入れにより、内容が変更する場合がございますので、予めご了承ください。

# 料理長おまかせにぎりコース

chef's nigiri course

八寸盛

穴子と玉子

にぎりすし 6貫

椀物

まぐろ

甘味

うに  
雲丹小鉢といくら小鉢

サ・税込 15,180円



\*写真はイメージです。

極上のにぎりすしを心ゆくまでご賞味いただけます。  
料理長がこのためだけに厳選しご提供いたします。

※国産米を使用しております。メニューの詳細、アレルギー成分などに関しましてはスタッフまでお問合せください。

\*食器や提供方法など実際とは異なる場合がございます。

\*その日の仕入れにより、内容が変更する場合がございますので、予めご了承ください。

要予約

すし萬 すし懷石  
S u s h i m a n s u s h i k a i s e k i

先附

茶碗蒸し

造里

にぎりすし 8貫

焼物

椀物

揚物

甘味

サ・税込 19,000円



\*写真はイメージです。

腕によりをかけた四季折々のお料理と、職人の技と心の込められたにぎりすしをご堪能頂けます。

※国産米を使用しております。メニューの詳細、アレルギー成分などに関しましてはスタッフまでお問合せください。

\*食器や提供方法など実際とは異なる場合がございます。

\*その日の仕入れにより、内容が変更する場合がございますので、予めご了承ください。