



SUSHI DINNER

食物アレルギー対応ポリシー

当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等（当社の食材仕入先）に表示義務のある特定原材料7品目（えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生）のみとさせていただきます。特定原材料7品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。お客さまの安全を最優先とさせていただくため、特定原材料7品目以外の対応はいたしかねます。以下1～2の内容をご承知のうえ、お客さまによるご判断でのご利用をお願いいたします。

1. 当社ではすべての飲食物を同一環境で取り扱うため、使用原材料以外のアレルゲンの微量混入を完全に防止することができません。
2. 当社のアレルゲン情報（特定原材料7品目）は、使用原材料及び製造会社等からの原材料情報（食品表示）を基にご案内いたします。

仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

表示料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料（15%）を加算させていただきます。

食材（米、牛肉など）の産地情報および、個体識別番号については、係にお尋ねください。

会員料金と各種割引の併用はいたしかねます。

Food Allergy Response Policy

Accommodations regarding food allergies at our restaurants, banquets facilities, etc. shall cover only the seven specific raw materials (shrimp, crab, wheat, buckwheat, egg, dairy, peanuts) that manufacturing companies, etc. (our food suppliers) have an obligation to label under the Food Labeling Act. Guests who wish for accommodations regarding any of these seven specific raw materials are asked to make a request in advance.

To give top priority to the safety of our guests, we regret we are unable to make accommodations regarding ingredients other than the seven specific raw materials.

Guests are asked to acknowledge statements 1-2 below and make their own judgments regarding the patronage of our facilities.

1. At our facilities, as all food and beverages are handled in the same environment, we are unable to completely prevent contamination with minute quantities of an allergen other than the ingredients being used.
2. The allergy information (seven specific raw materials) is based on the ingredient information (food labeling) of the ingredients used and from their manufacturers, etc.

Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

Price includes consumption tax. An additional 15% will be added for service charge.

Please ask your server if you have any questions about the ingredients, such as production source/area.

Rates cannot be combined with various discounts.



Spiny lobster and Abalone course

【伊勢海老＆鮑コース】

※5日前までのご予約制

Reservations required at least 5 days in advance.

料金 Price ¥35,000

会員料金 MEMBER Price ¥32,500

会員料金からの各種割引との併用はいたしかねます。

MEMBER Price rates cannot be combined with various discounts.

Appetizer	前菜
3 kinds of appetizer	本日の前菜三種
Sashimi	お造り
Spiny lobster	伊勢海老の洗い
Steamed	蒸物
Salmon Roe "Chawan-mushi" (Steamed Egg Custard)	いくらの茶碗蒸し
Nigiri sushi 3 pieces	握り三貫
Kelp-Wrapped Fish of the Day	本日の昆布締め
Pickled Tuna Kohada (silver fish)	鮪漬け 小肌
Sashimi	お造り
Abalone and Sea Urchin	鮑と雲丹の貝盛り
Simmered Dish	煮物
Boiled Octopus & Adzuki Beans Pumpkin Leaf Buds	蛸小豆煮 南瓜 木の芽
Nigiri sushi 3 pieces	握り三貫
White Fish of the Day Medium Fatty Tuna Boiled Clam	本日の白身魚 中トロ 煮蛤
Main	焼物
Golden Baked Spiny Lobster	伊勢海老黄金焼き
Nigiri sushi 6 pieces	握り六貫
Fatty Funa Squid Horse Mackerel	大トロ 烏賊 鰹 ボタンエビ
Botan Shrimp Clams Conger Eel	ミル貝 穴子
Miso Soup with Spiny Lobster	伊勢海老味噌汁
Today's dessert	本日のデザート



Sushi Course Ruri [寿司コース 瑠璃]

料金 Price ¥26,500

会員料金 MEMBER Price ¥25,000

会員料金からの各種割引との併用はいたしかねます。

MEMBER Price rates cannot be combined with various discounts.

Appetizer	前菜
3 kinds of appetizer	本日の前菜三種
Sashimi	造り
4 kinds of sashimi	お造り盛り合わせ四種
Steamed	蒸物
Steamed egg custard	茶碗蒸し
Nigiri sushi 3 pieces	握り三貫
White fish with marinated kelp Tuna pickled in soy sauce Abalone or Clam	白身昆布締め 赤身漬け 煮鮑または煮蛤
Main	焼物
Grilled Japanese beef steak	和牛ステーキ
Nigiri sushi 3 pieces	握り三貫
Fatty tuna, Silver skinned fish Prawn	大とろ 光物 海老
Fried Dish	揚げ物
Today's tempura	本日の天婦羅
Nigiri sushi 4 pieces	握り四貫
Sea urchin Squid Shellfish Conger eel	雲丹 烏賊 貝類 穴子
Miso soup	味噌汁
Today's dessert	本日のデザート



Sushi Course Sougyoku [寿司コース 蒼玉]

※3日前までのご予約制

Reservations required at least 3 days in advance.

料金 Price ¥21,500

会員料金 MEMBER Price ¥21,000

会員料金からの各種割引との併用はいたしかねます。

MEMBER Price rates cannot be combined with various discounts.

Small Appetizer	小鉢
Today's Blanched Greens	本日のお浸し
Sashimi	造り
Sea Bream Striped Jack Fish	真鯛 縹鰯
Red Clam Botan Shrimp	赤貝 ボタン海老
Simmered Dish	蒸物
Chawan-mushi (Steamed Egg Custard), with Sea Urchin	雲丹の茶碗蒸し
Nigiri Sushi (2 pieces)	握り二貫
Marinated Tuna White Fish wrapped in Kelp	鮪のヅケ 白身昆布ㄝ
Grilled Dish	焼物
Surf Clams & Scallops, glazed with Egg-Miso Sauce	北寄貝と帆立の玉味噌焼き
Simmered Dish	煮物
Simmered Rockfish	メバル煮つけ
Bamboo Shoots Green Beans	筍 隠元
Nigiri Sushi (2 pieces)	握り二貫
Medium-Fatty Tuna	中トロ
Crimson Sea Bream (cured in vinegar)	小鯛ワインビネガーㄝ
Fried Dish	揚げ物
Deep Fried White Fish Lemon Salt	白身黄身揚げ レモン 塩
Nigiri Sushi (6 Pieces)	握り六貫
Fatty Tuna Squid Tiger prawn	大トロ 烏賊 車海老
Halfbeak Salmon roe Boiled clams	サヨリ イクラ 煮蛤
Miso Soup	味噌汁
Dessert of the Day	本日のデザート



Sushi Course Suisho [寿司コース 水晶]

料金 Price ¥21,500

会員料金 MEMBER Price ¥20,500

会員料金からの各種割引との併用はいたしかねます。

MEMBER Price rates cannot be combined with various discounts.

Appetizer	前菜
3 Small Appetizers of the Day	本日の前菜三種
Sashimi	造り
4 Kinds of Sashimi Raw Fish	おつくり四種盛り合わせ
Steamed Dish	蒸物
Steamed Egg Custard	茶碗蒸し
3 Pieces of Nigiri Sushi	握り三貫
White Fish Wrapped with Kelp	白身昆布締め
Pickled Lean Tuna Sea Urchin	赤身漬け 雲丹
Grilled Dish	焼物
Wagyu Steak	和牛ステーキ
7 Pieces of Nigiri Sushi	握り七貫
Fatty Tuna Squid Shellfish	大とろ 烏賊 貝類
Shrimp Salmon Roe	海老 いくら
Conger Eel Shiny-Silver Fish	穴子 光物
Miso Soup	味噌汁
Dessert of the Day	本日のデザート



Sushi Course Kohaku [寿司コース 琥珀]

料金 Price ¥17,000

会員料金 MEMBER Price ¥16,200

会員料金からの各種割引との併用はいたしかねます。
MEMBER Price rates cannot be combined with various discounts.

Appetizer

前菜

3 Small Appetizers of the Day

本日の前菜三種

Sashimi

造り

Assorted Sashimi (4 Kinds)

お造り四種盛り合わせ

Steamed Dish

蒸物

Steamed Egg Custard

茶碗蒸し

Grilled Dish

焼物

Grilled Fish of the Day

本日の焼魚

9 Pieces of Nigiri Sushi

握り九貫

Fatty Tuna Pickled Lean Tuna

大とろ 赤身漬け

White Fish Wrapped with Kelp Squid

白身昆布締め 烏賊

Shrimp Salmon Roe Shellfish

海老 いくら 貝類

Conger Eel Shiny-Silver Fish

穴子 光物

Miso soup

味噌汁

Dessert of the Day

本日のデザート



Vegetable Sushi [ベジタブル寿司]

※3日前までのご予約制

Reservations required at least 3 days in advance.

料金 Price ¥5,000

Okra	オクラ
------	-----

Japanese Green Sprouts	芽葱
------------------------	----

Paprika	パプリカ
---------	------

Sprout Marinated with kelp	スプラウト昆布ㄨ
----------------------------	----------

Myoga	茗荷
-------	----

Shiitake mushroom	椎茸
-------------------	----

Japanese white radish	大根
-----------------------	----

Dried tomato and Avocado half rolls	ドライトマトとアボカドのハーフロール
-------------------------------------	--------------------



A la carte [一品料理]

ズワイ蟹と青菜のお浸し ¥1,400
Blanched Snow crab and Greens

天豆塩茹で ¥2,000
Simmered fava bean with salt

タラバ蟹と野菜のサラダ ¥3,500
King crab and Vegetables salad

お新香盛り合わせ ¥2,400
Assorted Pickles

真丈の吸物 ¥1,800
Fish Dumplings soup



イクラ柚香茶碗蒸し ¥1,600
Salmon Roe "Chawan-mushi"
(Steamed Egg Custard) with Yuzu flavor



鰯山掛け ¥2,500
Yam on tuna

ポテトサラダとベーコン ¥2,400
Potato salad and bacon

天婦羅盛り合わせ (海老3本・白身魚・野菜4種) ¥4,500
Assorted Tempura (3 Shrimp・White fish・4 Vegetables)

春野菜の天ぷら五種盛り合わせ ¥3,600
Spring vegetables Tempura



Fish Dish [魚料理]

銀鱈の煮付け ¥3,800
Sweet Soy-Sauce Simmered Black-Cod

鰯柚庵焼 ¥2,800
Grilled flounder with yuzu flavor

鰻蒲焼 ¥7,200
Grilled Eel - Cooked with Sweet-Soy Sauce (Kabayaki)
※ご提供までにお時間を頂戴しております
※Please allow time for delivery



海老のチリソース煮 ¥3,500
Stir Fried Shrimp in Chili Sauce

Meat Dish [肉料理]

霧島豚フィレとんかつ ¥3,600
Pork fillet TONKATSU



鶏もも唐揚げ葱味甘酢あんかけ ¥3,000
Deep-fried chicken with onion sweet vinegar sauce

和牛肉豆腐 ¥3,600
Simmered meat and tofu

鶏塩こうじ漬け焼 ¥3,000
Grilled chicken with salt koji
※ご提供までにお時間を頂戴しております
※Please allow time for delivery



Meal [食事]

冷製稲庭うどん Cold Inaniwa udon	¥2,200
温製稲庭うどん Hot Inaniwa udon	¥2,400
ズワイ蟹玉子ぞうすい Crab & Egg Rice Congee	¥2,400
食事セット (白飯・味噌汁・つけ物) Meal Set (Rice, Miso soup, Japanese pickles)	¥1,500
ちらし寿司 (味噌汁) Chirashi sushi bowl (Miso soup)	¥6,800
カツ丼 (味噌汁・つけ物) TONKATSU rice bowl (Miso soup ・ Japanese pickles)	¥4,500
うな重 (汁物・つけ物) Eel bowl (Soup ・ Japanese pickles)	¥8,500
※ご提供までにお時間を頂戴しております ※Please allow time for delivery	

Dessert [デザート]

フルーツ盛り合わせ Assorted Fruits	¥3,060
スイーツプレート Sweets plate	¥2,000
氷菓子 Frozen dessert	¥800
杏仁豆腐 Almond jelly	¥1,200
マスクメロン (1/6) Cantaloupe	¥2,800
ティラミス コーヒーゼリー ミルクタピオカ Tiramisu Coffee jelly Milk tapioca	¥1,800





Sushi A la carte

[寿司 アラカルト]

つぶ貝
Shellfish
¥2,200

赤貝
Ark shell
¥1,700

鉄火巻
Tuna roll
¥1,700

ねぎとろ巻
Fatty tuna and Japanese leek roll
¥3,600

新香巻
Japanese pickles roll
¥700

とろ鉄火巻
Fatty tuna roll
¥3,600

カリフォルニアロール
California roll
¥3,000

スパイシーツナロール
Spicy tuna roll
¥2,300

フィラデルフィアロール
Philadelphia roll
¥2,300

ベジタブル寿司 Vegetable Sushi

芽葱
Japanese green sprouts
¥700

大根
Japanese white radish
¥700

茗荷
Myoga
¥700

椎茸
Shiitake mushroom
¥700

かっぱ巻
Cucumber roll
¥700

かんぴょう巻
Dried gourd roll
¥700

ドライトマトとアボカドのハーフロール
Dry tomato and Avocado half roolls
¥700



TEPPANYAKI A la carte [鉄板焼 アラカルト]

黒毛和牛ロース150g
Japanese beef sirloin 150g
¥9,700

※ 追加 100g
Additional 100g
¥6,000

※ 追加 80g
Additional 80g
¥4,000

黒毛和牛フィレ100g
Japanese beef tenderloin
¥9,700

※ 追加 100g
Additional 100g
¥7,000

※ 追加 50g
Additional 50g
¥4,000

鮑
Abalone
¥12,000
※数量限定

伊勢海老
Spiny lobster
¥14,280
※数量限定

白身魚のソテー
Sauteed white fish
¥3,060

帆立の鉄板焼 (2個)
Sauteed scallop
¥3,060

焼野菜盛り合わせ
Sauteed vegetables
¥2,250

野菜サラダ
Vegetable salad
¥1,200



Sushi A la carte

[寿司 アラカルト]

大とろ
Fatty tuna
¥2,200

中とろ
Medium fatty tuna
¥1,900

赤身
Tuna
¥1,100

生雲丹
Sea urchin
¥2,300

いくら
Salmon roe
¥1,200

キングサーモン
King salmon
¥800

いか
Squid
¥1,000

蛸
Octopus
¥900

北寄貝
Surf clam
¥1,000

本日の白身
Today's white fish
¥1,300

穴子
Conger eel
¥1,000

こはだ
Gizzard Shad
¥800

ぼたん海老
Spot shrimp
¥2,200

煮蛤
Boiled clam
¥1,500

鰯
Horse mackerel
¥1,000

帆立
Scallop
¥1,000

玉子
Japanese omelet
¥700

車海老
Tiger prawn
¥1,800