

# 濱芝 HAMASHIBA Lunch Menu

## にぎり寿司(濱芝) Sushi Set HAMASHIBA ¥ 4, 0 0 0

海の幸入りサラダ

*Seafood Salad*

にぎり寿司・お椀

*Selection of Sushi · Soup*

(トロニ貫、白身、イクラ、魚介四種、穴子、玉子、巻物)

(2pieces of Medium fatty tuna, White fish, Sea eel, Salmon roe, Omelet,

4pieces of chef's choice & 1Roll)

デザート Dessert

## 北海道産海の幸で彩る 濱芝ちらし寿司

CHIRASHI Sushi

¥ 5, 0 0 0

(Assorted sashimi over sushi rice)

ちらし寿司・お椀

*CHIRASHI SUSHI · Soup*

(トロ、赤身、白身、貝類、サーモン、魚介三種、

イクラ、玉子、小板、椎茸、酢蓮根、オボロ、漬物)

(Medium fatty tuna, Tuna, White fish, Shellfish, Salmon, Salmon roe,

Omelet, 3pieces of chef's choice)

デザート Dessert

**にぎり寿司 (雅) Sushi Set MIYABI ￥6,000**

---

小鉢二種・海の幸入りサラダ

*Appetizers of the day · Seafood Salad*

にぎり寿司・お椀

*Selection of Sushi · Soup*

(トロ二貫、白身、魚介四種、穴子、玉子、巻物)

*(2pieces of Medium fatty tuna, White fish, Silver fish, 4pieces of chef's choice , See eel, Omelet & 1Roll)*

デザート Dessert

**愛宕 SUSHI Course ATAGO ￥10,000**

---

小鉢二種・お刺身三種盛り合わせ

*Appetizers of the day · Selection of 3kinds of Sashimi*

にぎり寿司・お椀

*Selection of Sushi · Soup*

(トロ二貫、白身、貝類、イクラ、穴子、車海老、玉子、鉄火巻)

*(2pieces of fatty tuna, White fish, Shellfish , Boiled prawn, Salmon roe, Sea eel, Omelet & 1Roll)*

デザート Dessert

※ 当店では国産米を使用しております。

※ 仕入の状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

※ 全ての表記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。

※ *If you would like to know about the origin of the rice used in this restaurant, please ask a staff member.*

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

※ *Price includes consumption tax. Additional 15% will be added for service charge for every dish.*