

特撰にぎり
Tokusen nigiri

先附

にぎりすし 11貫

赤出汁

サ・税込 8,230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
Omotenashi course

先附 2種

にぎりすし 10貫

揚物

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。

すし萬 すし懐石
SUSHIMAN SUSHI KAISEKI

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、職人の技と心の込もったにぎりすしをご堪能頂けます。