

# コース料理

## ご馳走 寿司コース

一品一品に旬の素材を盛り込んだ  
味わい深いコース。

○花衣 初日にぎり・先付・お造り 5,500円  
茶碗蒸し・汁物・甘味

つまみは少なく、お寿司をたくさん食べたい方におすすめ

○花車 板前おまかせコース 8,800円

四季の移ろいを至上の肴とする心豊かなひととき  
ごゆっくりお召し上がりください。

○若菜 旬のお造り・おつまみ・にぎり 6,000円

つまみが充実した、お寿司は少なめのコース

○深山 旬のお造り・おつまみ・にぎり 9,000円



○写真はイメージです。

## ちよつとした 会食に

○紬(つむぎ) 3,300円  
寿司・天ぷら・サラダ・汁物  
茶碗蒸し・小鉢・甘味

○絹(きぬ) 4,400円  
上選寿司・天ぷら  
カルパッチョ風サラダ・小鉢  
茶碗蒸し・汁物・甘味

◆金額はすべて税込表示です。

## 季節の おまかせコース

江戸から現代迄のにぎりの物語です。  
カウンターでのお召し上がりがとてもおすすめです。

○幸福 18貫・茶碗蒸し付 6,600円

○至高 22貫・茶碗蒸し付 8,800円  
幸福+究極のにぎり

## おまかせ 寿司コース

女性のお客様に贅沢なコースをご用意しました。

贅沢レディースコース 5,500円



- ＊お飲物  
ソフトドリンク・ワイン・生ビール  
のうち、いずれか一品
- ＊先付
- ＊カルパッチョ風サラダ

- ＊口替り
- ＊天ぷら
- ＊特製にぎり寿司  
フォアグラのにぎりも入ります

- ＊土瓶蒸し
- ＊汁物
- ＊甘味
- ＊コーヒー

## 季節の コース

四季折々の食材を使用した  
季節限定コースをご用意しております。

旬の食材で美しい日本の四季を感じてみてはいかがでしょうか。  
熟練の職人の伝統の技と心意気により「旬」を目で、食してお楽しみください。  
予約が必要な場合もありますので詳しくは係のものまでお尋ねください。



春  
桜鯛  
山菜  
貝類...



夏  
うなぎ  
あゆ  
はも...



秋  
すっぽん  
松茸  
さんま...



冬  
ふぐ  
かに  
ぶり...

鍋や刺身、創作料理等のコースでご提供させていただきます。

◆金額はすべて税込表示です。



# お造り・まぐろ料理

## お造り

ひとつひとつが豊かな味わい  
旬のネタをご堪能ください

刺盛り	松	一人前	2,000円
	竹	二人前	3,000円
	梅	二人前	5,000円
	桜	二人前	1,000円
まぐろ刺	赤身		2,000円
	中トロ		3,500円
	大トロ		5,000円
刺身まぐろづくし			3,800円
うにのお造り			3,500円
貝のお造り			3,000円
かんぱちのお造り			1,200円
生たこのお造り			1,200円
いか2種盛り合せ			1,200円
ひと仕事した 寿司屋の江戸前お造り(匠)		二人前	5,000円
～旨味重視～			



○写真はイメージです。

ねぎま汁	2,000円
まぐろかつ	1,500円
ねぎま串焼き	1,500円
ぬた和え	1,200円
まぐろ皮ポン酢	800円

## まぐろ料理

刺身の他にもまぐろを  
ふんだんに使用した  
こだわりの料理もございます

## 板長 おすすめ

まぐろ創作コース 5,500円  
まぐろの色々なお料理をお楽しみいただけます。

◆金額はすべて税込表示です。



# 一品料理

四季折々の味をお酒のおともにも

肴に箸休めに  
もう一品

## 豆腐

手作り初日豆腐	450円
手作りごま豆腐	350円

## 茶碗蒸し

茶碗蒸し	350円
えび茶碗蒸し	600円
フォアグラ入り茶碗蒸し	1,200円
土瓶蒸し	1,200円

## サラダ

大根サラダ	500円
野菜サラダ	700円
海鮮サラダ	1,600円

## 焼き物

銀だら西京焼き	1,000円
白身魚かぶと焼き	850円

## 揚げ物

甘えび唐揚げ	1,200円
生たこ唐揚げ	1,000円
寿司屋の天麩羅	一人前 800円 二人前 1,600円
鯰の天麩羅	1,000円

## 一品料理

おしんこ	500円
自家製玉子焼き	500円
もずく酢	500円
かに酢	1,000円
酢の物	800円
塩から	500円
ばくらい	800円
いくらおろし	1,000円
いか納豆	1,000円

本日の  
おすすめ一品も  
別紙にございます。

お持ち帰り  
自家製玉子焼き  
一本 (四人前)  
2,000円

◆金額はすべて税込表示です。