

[新登場] 特別なお客様へ、
最上級のおもてなし



自家製カステラ風
玉子焼き
Homemade sponge
style omelette



江戸前すみいか
Golden Suttlefish
(Squid)



江戸前金目鯛昆布メ
Red Bream with
marinated kelp



江戸前小肌酢メ
Gizzard Shad
marinated in vinegar



江戸前真いわし酢メ
Japanese Sardine
marinated in vinegar



天然本まぐろ赤身漬け
Wild Bluefin Fatty Tuna
pickled in soy sauce



天然本まぐろ中とろ
Wild Bluefin
Fatty Tuna



天然本まぐろ大とろ
Wild Bluefin
Fattiest Tuna



国産生牡丹海老
Japanese
Botan Shrimp



国産活き赤貝
Japanese Fresh
Ark Shell



茹で活車海老
Boiled Prawn



生とり貝
Fresh Egg Cockle



むらさきうに軍艦
Purple Sea
Urchin



かんぴょう巻き
Seasoned Gourd



ねぎとろたく手巻き
Homemade Minced Tuna with
Greenonion and Japanese
pickled Radish

おまかせコースの為、季節によりメニュー内容が異なります。写真はイメージです。

The menu of the omakase course changes with the seasons. Photos are for illustrative purposes only.

由于是厨师推荐套餐，菜单内容会因季节而异。照片仅供参考。오마카세 코스는 계절에 따라 메뉴가 변경됩니다. 사진은 참고용입니다。

For special guests
PREMIUM OMAKASE
NIGIRI SUSHI COURSE

— にぎり鮨コース —

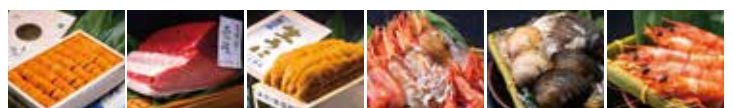
極

KIWAMI

¥16,000 incl.tax [税込]

にぎり鮨13貫、おつまみ、旬の茶碗蒸し、
かんぴょう巻き、ねぎとろたく手巻き、お椀

13 Nigiri sushi, Seasonal dishes, Seasonal egg pudding,
Seasoned gourd roll, Hand roll, and soup.



[新登場] 特別なお客様へ、
最上級のおもてなし



自家製カステラ風
玉子焼き
Homemade sponge
style omelette



江戸前すみいか
Golden Suttlefish
(Squid)



江戸前金目鯛昆布メ
Red Bream with
marinated kelp



江戸前小肌酢メ
Gizzard Shad
marinated in vinegar



江戸前真いわし酢メ
Japanese Sardine
marinated in vinegar



天然本まぐろ赤身漬け
Wild Bluefin Fatty Tuna
pickled in soy sauce



天然本まぐろ中トロ
Wild Bluefin
Fatty Tuna



国産活き赤貝
Japanese Fresh
Ark Shell



国産生甘海老漬け
Japanese Sweet Shrimp
pickled in soy sauce



北寄貝炙り
Surf Clam



茹で活車海老
Boiled Prawn



ばふんうに軍艦
Green Sea Urchin



かんぴょう巻き
Seasoned Gourd



ねぎとろたく手巻き
Homemade Mince Tuna with
Greenonion and Japanese
pickled Radish

おまかせコースの為、季節によりメニュー内容が異なります。写真はイメージです。

The menu of the omakase course changes with the seasons. Photos are for illustrative purposes only.

由于是厨师推荐套餐，菜单内容会因季节而异。照片仅供参考。오마카세 코스는 계절에 따라 메뉴가 변경됩니다. 사진은 참고용입니다.

For special guests
PREMIUM OMAKASE
NIGIRI SUSHI COURSE

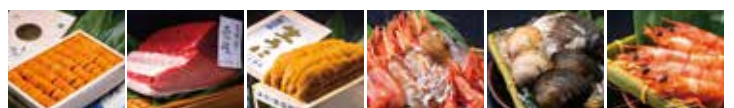
— にぎり鮓コース —

粹
IKI

¥13,000 incl.tax [税込]

にぎり鮓12貫、おつまみ、旬の茶碗蒸し、
かんぴょう巻き、ねぎとろたく手巻き、お椀

12 Nigiri sushi, Seasonal dishes, Seasonal egg pudding,
Seasoned gourd roll, Hand roll, and soup.





OMAKASE COURSE

— おまかせコース —

¥12,000 incl.tax
[税込]

おつまみ、旬の茶碗蒸し、
にぎり 鮨13貫、お椀

Seasonal dishes , Seasonal Egg pudding,
13 Nigiri sushi and soup.

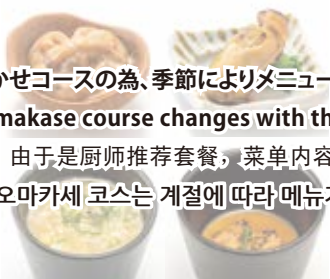
季節の食材を少しずつ：
特別なコースをご用意しました。

おまかせコースの為、季節によりメニュー内容が異なります。写真はイメージです。

The menu of the omakase course changes with the seasons. Photos are for illustrative purposes only.

由于是厨师推荐套餐，菜单内容会因季节而异。照片仅供参考。

오마카세 코스는 계절에 따라 메뉴가 변경됩니다. 사진은 참고용입니다.





OMAKASE COURSE

— おまかせコース —

¥9,250 incl.tax
[税込]

おつまみ、旬の茶碗蒸し、にぎり鮭11貫、
鉄火巻き、お椀

Seasonal dishes , Seasonal Egg pudding,
11 Nigiri sushi, Wild bluefin tuna roll and soup.

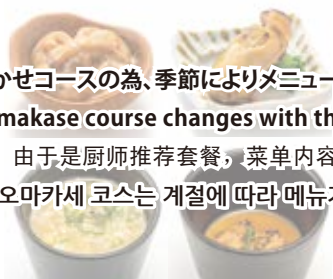
季節の食材を少しずつ：
特別なコースをご用意しました。

おまかせコースの為、季節によりメニュー内容が異なります。写真はイメージです。

The menu of the omakase course changes with the seasons. Photos are for illustrative purposes only.

由于是厨师推荐套餐，菜单内容会因季节而异。照片仅供参考。

오마카세 코스는 계절에 따라 메뉴가 변경됩니다. 사진은 참고용입니다.





OMAKASE COURSE

— おまかせコース —

¥6,500 incl.tax
[税込]

おつまみ、旬の茶碗蒸し、
にぎり鮭10貫、鉄火巻き、お椀

Seasonal dishes , Seasonal Egg pudding,
10 Nigiri sushi, Wild bluefin tuna roll and soup.

季節の食材を少しずつ・・・
特別なコースをご用意しました。

おまかせコースの為、季節によりメニュー内容が異なります。写真はイメージです。

The menu of the omakase course changes with the seasons. Photos are for illustrative purposes only.

由于是厨师推荐套餐，菜单内容会因季节而异。照片仅供参考。

오마카세 코스는 계절에 따라 메뉴가 변경됩니다. 사진은 참고용입니다.

