

[新登場] 特別なお客様へ、  
最上級のおもてなし



真子がれい  
Mabled Flounder



江戸前すみいか  
Golden Squid  
(Squid)



国産生牡丹海老  
Japanese  
Botan Shrimp



国産活き赤貝  
Japanese Fresh  
Ark Shell



天然本まぐろ大とろ  
Wild Bluefin  
Fattiest Tuna



天然本まぐろ中とろ  
Wild Bluefin  
Fatty Tuna



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



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



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



江戸前小肌酢メ  
Gizzard Shad marinated  
in vinegar



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

ネタは季節や天候などの理由で変動致します。予めご了承下さい。 Menu may vary due to weather/unforeseen situations.  
因应气候或来货, 菜单或有所改变。날씨나 매입 상황에 따라 내용이 변동될 경우가 있습니다.  
※写真はイメージです。This picture is just an image.

For special guests  
**PREMIUM OMAKASE**  
NIGIRI SUSHI COURSE

— にぎり鮨コース —  
つまみ、茶碗蒸し付き

Now serving Sushi courses "PREMIUM OMAKASE course"  
Included appetizers and egg pudding.

極

KIWAMI

¥15,000 incl.tax [税込]

にぎり鮨13貫、つまみ、茶碗蒸し、お椀

13 Nigiri Sushi, Appetizers, Egg pudding and Soup



[新登場] 特別なお客様へ、  
最上級のおもてなし



真子がれい  
Mabled Flounder

江戸前すみいか  
Golden Suttlefish  
(Squid)

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

国産活き赤貝  
Japanese Fresh  
Ark Shell

天然本まぐろ中とろ  
Wild Bluefin  
Fatty Tuna



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

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

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

江戸前小肌酢メ  
Gizzard Shad marinated  
in vinegar

茹で活車海老  
Boiled Prawn



北寄貝炙り  
Surf Clam



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

ネタは季節や天候などの理由で変動致します。予めご了承下さい。 Menu may vary due to weather/unforeseen situations.  
因应气候或来货, 菜单或有所改变。날씨나 매입 상황에 따라 내용이 변동될 경우가 있습니다.  
※写真はイメージです。This picture is just an image.

For special guests  
**PREMIUM OMAKASE**  
NIGIRI SUSHI COURSE

— にぎり鮨コース —  
つまみ、茶碗蒸し付き

Now serving Sushi courses "PREMIUM OMAKASE course"  
Included appetizers and egg pudding.

粹  
IKI

¥12,000 incl.tax  
[税込]

にぎり鮨12貫、つまみ、茶碗蒸し、お椀

12 Nigiri Sushi, Appetizers, Egg pudding and Soup





## OMAKASE COURSE

—おまかせコース—

¥11,000 incl.tax  
[税込]

おつまみ5品、旬の茶碗蒸し、  
江戸前にぎり鮭13貫、お椀付き

5 Seasonal dishes, Seasonal Egg Pudding,  
13 Nigiri Sushi and Soup

季節の食材を少しづつ……  
特別なコースをご用意しました。



天候、仕入れにより内容が変わる場合がございます。  
Menu may vary due to weather/unforeseen situations. 因应气候或来货, 菜单或有所改变。  
날씨나 매입 상황에 따라 내용이 변동될 경우가 있습니다.

※写真はイメージです。This picture is just an image.



## OMAKASE COURSE

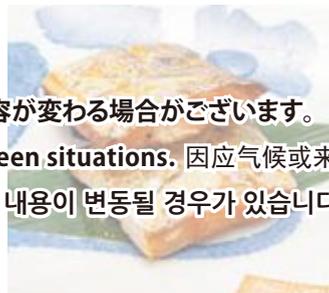
—おまかせコース—

¥8,250 incl.tax  
[税込]

おつまみ5品、旬の茶碗蒸し、  
江戸前にぎり鮭11貫と鉄火巻き1本、お椀付

5 Seasonal dishes, Seasonal Egg Pudding,  
11 Nigiri Sushi,  
1 roll Wild bluefin tuna roll and Soup

季節の食材を少しづつ・・・  
特別なコースをご用意しました。



天候、仕入れにより内容が変わる場合がございます。

Menu may vary due to weather/unforeseen situations. 因应气候或来货, 菜单或有所改变。

날씨나 매입 상황에 따라 내용이 변동될 경우가 있습니다.

※写真はイメージです。This picture is just an image.



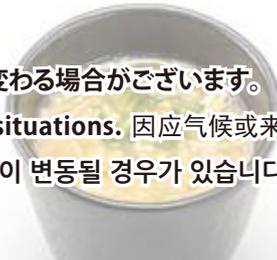
# OMAKASE COURSE

— おまかせコース —

¥5,500 incl.tax  
[税込]

おつまみ2品、旬の茶碗蒸し、  
江戸前にぎり鮭10貫と鉄火巻き1本、お椀付  
2 Seasonal dishes, Seasonal Egg Pudding, 10 Nigiri Sushi,  
1 roll Wild bluefin tuna roll and Soup

季節の食材を少しづつ…  
特別なコースをご用意しました。



天候、仕入れにより内容が変わる場合がございます。

Menu may vary due to weather/unforeseen situations. 因应气候或来货, 菜单或有所改变。

날씨나 매입 상황에 따라 내용이 변동될 경우가 있습니다.

※写真はイメージです。This picture is just an image.