

旬

SEASONAL SUSHI

平目	下北	Hirame	Fluke	¥ 600
金目鯛	銚子	Kinmedai	Splendid alfonso	¥ 450
カワハギ	大鷲	Kawahagi	Triggerfish	¥ 600
墨烏賊	出水	Sumiika	Squid	¥ 380
松輪鯖	松輪	Saba	Mackerel	¥ 450
天上鱈	余市	Buri	Yellowtail	¥ 450
つぶ貝	釧路	Tsubugai	Whelk	¥ 450
白子	増毛	Shirako	Soft Roe	¥ 500
白魚	網走	Shirauo	Ice Fish	¥ 380

江戸前にぎり EDOMAE SUSHI

鮪 Maguro

全て1貫の価格です
Price per piece.

赤身	Akami	Tuna	¥ 300	大トロ	O-toro	Fatty Tuna Belly	¥ 1,000
中トロ	Toro	Tuna Belly	¥ 600	炙り大トロ	Aburi O-toro	Broiled Fatty Tuna Belly	¥ 1,000
玉子	Tamago	Thick Omelet	¥ 200	いくら	Ikura	Salmon Roe	¥ 500
小肌	Kohada	Spotted Sardine	¥ 280	子持ち昆布	Komochi-Kombu	Seeded Seaweed	¥ 400
サーモン	Salmon	Salmon	¥ 280	車海老	Kurumaebi	Tiger Prawn	¥ 600
北海生蛸	Hokkai-dako	Octopus	¥ 250	牡丹海老	Botanebi	Sweet Prawn	¥ 600
帆立	Hotate	Scallop	¥ 380	赤貝	Akagai	Ark Shell	¥ 500
間八	Kanpachi	Yellowtail	¥ 320	雲丹	Uni	Sea Urchin	¥ 800
関鮨	Sekiaji	Amberjack	¥ 360	鮑	Awabi	Abalone	¥ 800
穴子	Anago	Sea Eel	¥ 500	フォアグラ	Foie gras	Foie gras	¥ 1,500
オクラ	Okra	Okra	¥ 150	キャビア	Caviar	Caviar	¥ 1,800
芽ねぎ	Menegi	Baby Scallion	¥ 200	アボカド	Avocado	Avocado	¥ 150
酢みょうが	Sumyoga	Japanese Ginger	¥ 150	焼き椎茸	Yaki-Shiitake	Shiitake Mushroom	¥ 200