

Osashimi お刺身

刺身(生魚片) / 회

こだわりの旬の素材を
ご堪能ください。

Made with special seasonal ingredients for your eating pleasure!
清く精進品並に用いた季節の食材で制作した美味佳肴。
계절 소재를 고집하여 만듭니다 맛을 즐겨주세요



おまかせ 刺身盛合せ

Omakase Sashimi Moriawase

Chef's Special Sashimi Platter
经典刺身拼盘 / 추천 모듬회

2人前 2 servings / 2人份 / 2인분

5,000円(税込 5,500円)



※ 写真は二人前です。

Note: 2 servings shown in photo
※照片为2人份。 / ※사진은 2인분입니다.



上刺身盛合せ

※ 写真は二人前です。

Note: 2 servings shown in photo
※照片为2人份。 / ※사진은 2인분입니다.

Jo-Sashimi Moriawase

Premium Sashimi Platter / 上级刺身拼盘 / 상급 모듬회

2人前 2 servings / 2人份 / 2인분

4,000円(税込 4,400円)



刺身盛合せ

※ 写真は二人前です。

Note: 2 servings shown in photo
※照片为2人份。 / ※사진은 2인분입니다.

Sashimi Moriawase

Assorted Sashimi Platter / 刺身拼盘 / 회 모듬

2人前 2 servings / 2人份 / 2인분

3,000円(税込 3,300円)



薄造り各種

Usuzukuri

A Variety of Thinly Sliced Sashimis / 各种生鱼薄片 / 얇게 포를 뜬 각종 생선회

1人前 Serving for one / 1人份 / 1인분

1,700円(税込 1,870円)



A La Carte
Dishes

一品料理

単点菜品 / 일품요리

厳選された
新鮮素材を使い、
仕込みにも
こだわりました。

鯛かぶと煮

Tai-Kabuto Ni

Simmered Sea Bream Head
煮鯛魚頭 / 도미머리조림

980円(税込 1,078円)



鯛かぶと焼き

Tai-Kabuto Yaki

Grilled Sea Bream Head / 烤鯛魚頭 / 도미머리구이

980円(税込 1,078円)



※写真は鯛かぶと煮



銀ダラ西京焼

Gindara no Saikyoyaki

Grilled sablefish with Sweet Miso
西京焼烤銀鱈魚 / 대구 사이코야키

1,200円(税込 1,320円)



※写真はさざえつぼ焼き

さざえつぼ焼

Sazae Tsuboyaki

Grilled Turban Shell
螺蜆壺焼 / 통소라구이



さざえ刺身

Sazae Sashimi

Turban Shell Sashimi
螺蜆刺身 / 소라회

1,600円
(税込 1,760円)

1,600円
(税込 1,760円)



マグロほっぺ焼 (醤油・塩) (1本)

Maguro Hoppe Yaki

Grilled tuna cheeks (with sauce or salt) (1 skewer)
烤金枪鱼脸颊肉(附带佐料汁・盐)1支
참치불살구이(소스, 소금) (1꼬지)

800円(税込 880円)



本ししゃも焼 (2本)

Hon-Shishamo Yaki

Grilled Capelin (2 skewers)
烤柳叶鱼(2条) / 열빙어구이(2마리)

800円(税込 880円)



いかげそ焼 (醤油・塩)

Ikageso Yaki

Squid Tentacles (with sauce or salt)
烤墨鱼腿(附带佐料汁・盐)
오징어다리구이(소스, 소금)

700円(税込 770円)



焼たらこ

Yaki Tarako

Grilled Cod Roe
烤鱈鱼子 / 대구알구이

700円(税込 770円)



特製まぐろ竜田揚げ

Tokusei Maguro Tatsuta-age

Marinated tuna coated with flour,
and deep fried
龙田炸金枪鱼块 / 참치 다츠타아게 튀김

800円(税込 880円)



画像はイメージです。個体・部位によって異なる場合がございます。