

お刺身

Sashimi
刺身 (生鱼片)
회

こだわりの旬の素材でつくります。ご堪能下さい。

Made with special seasonal ingredients for your eating pleasure!

请尽情品尝采用应季原料制作的美味佳肴。

제철 소재를 고집하여 만듭니다.맛을 즐겨 주세요.



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 servings

2人份/2인분



(2人前) **5,000円**^(税抜)
(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

Jo-Sashimi Moriawase

Premium Sashimi Platter

上级刺身拼盘 상급 모듬회

2 servings 2人份/2인분



(2人前) **4,300円**^(税抜)
(税込4,730円)



※ 写真は二人前です。

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

刺身盛合せ Sashimi Moriawase

Assorted Sashimi Platter

刺身拼盘

회 모듬



(2人前) **3,500円**^(税抜)
(税込3,850円)



※ 写真は一人前です。

Serving for one/1人份/1인분

平目薄づくり Hirame Usuzukuri

Thinly Sliced Flounder Sashimi

比目鱼生鱼薄片

광어회

Serving for one

1人份/1인분

(1人前) **1,400円**^(税抜)
(税込1,540円)

季節・入荷状況により品物がない場合がございます。 Note: Sushi ingredients are subject to availability.

※根据季节和进货情况,有时内容会有变更。 ※계절 및 입하상황에 따라 내용이 바뀝니다.

器は一部撮影用となっております。

消費税の計算上、レジでの精算の際に合計額が異なる場合があります。

おつまみとサラダ

Salads & Snacks

沙拉、小菜

샐러드·안주



おすすめ

写真は(大)です。

サーモン海老アボカドサラダ

Salmon, Prawn and Avocado Salad
三文鱼鲜虾鳄梨沙拉
연어 새우 아보카도

750円 (税込825円)

※シーザードレッシング使用
Use caesar dressing.



すし好サラダ

Sushiko Salad
好寿司沙拉
스시코 샐러드

600円 (税込660円)

※カルパッチョードレッシング使用
Use Carpaccio dressing.

Sushiko Salad (Large)
好寿司沙拉(大)
스시코 샐러드(대)

(大) 900円 (税込990円)



Large portion photo
照片为 사진은 (대)입니다.



海鮮なっとう (ばくだん)

Seafood and Fermented Soybeans
纳豆拌海鲜
해물 낫토

800円 (税込880円)



おしんこ 盛合せ

Assorted Pickles
酱菜拼盘
장아찌 모듬

600円 (税込660円)



かに味噌 つまみ

Boiled Crab with Crab Miso
蟹肉酱汁小菜
게내장 안주

700円 (税込770円)



酢の物 盛合せ

Assorted Vinegared Food
醋味拼盘
초절임 모듬

800円 (税込880円)



※季節・入荷状況により内容が変更になる場合がございます。

季節・入荷状況により品物がない場合がございます。 Sushi ingredients are subject to availability. 根据季节和进货情况, 有时内容会有变更。

消費税の計算上、レジでの精算の際に合計額が異なる場合があります。

一品料理

A La Carte
单品菜肴
일품요리

Carefully selected fresh ingredients are used to create these exceptional dishes.

使用精选新鲜原料，精心制作而成。

엄선된 신선한 소재로 심혈을 기울여 만들었습니다.

厳選された新鮮素材を使い、仕込みにもこだわりました。



銀ダラの西京焼

Gindara no Saikyoyaki
Grilled sablefish with Sweet Miso
西京烧烤银鲑鱼
대구 사이쿄야키

800円
(税込880円)



さざえつぼ焼 Sazae Tsuboyaki

Grilled Turban Shell
蛸螺壶烧 통소라구이



さざえ刺身

Sazae Sashimi
Turban Shell Sashimi
蛸螺刺身 소라회

1,100円
(税込1,210円)



マグロほっぺ焼 (タレ・塩) (1本)

Maguro Hoppe Yaki (1 skewer)
Grilled Tuna Cheeks (with sauce or salt)
烤金枪鱼脸颊肉 (附带佐料汁、盐) 1支
참치볼살구이(소스, 소금) (1꼬치)



550円
(税込605円)



本ししゃも焼 (2本)

Hon-Shishamo Yaki
Grilled Capelin (2 skewers)
烤柳叶鱼 (2条)
열빙어구이(2마리)



600円
(税込660円)



いかげそ焼 (タレ・塩)

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



600円
(税込660円)



鯛かぶと焼

Tai-Kabuto Yaki
Grilled Sea Bream Head
烤鲷鱼头
도미머리구이



800円
(税込880円)



鯛かぶと煮

Tai-Kabuto Ni
Simmered Sea Bream Head
煮鲷鱼头
도미머리조림



800円
(税込880円)



焼たらこ

Yaki Tarako
Grilled Cod Roe
烤鳕鱼子
대구알구이

600円
(税込660円)

店長おすすめの一品料理をご賞味下さい。

Taste the chef's recommendations

请品尝店长推荐的单品菜肴。

요리사 스페셜 일품요리를 맛보세요.



白えび唐揚げ

Shiroebi Karaage

Deep-fried Glass Shrimp

干炸白虾

흰새우 튀김



680円 (税抜)
(税込748円)



おすすめ

茶碗蒸し

Chawanmushi

Steamed Savory Custard

茶碗蒸蛋

계란찜



500円 (税抜)
(税込550円)



煮穴子つまみ

Nianago Tsumami

Simmered Sea Eel

煮星鰻小菜

붕장어조림 안주



1,200円 (税抜)
(税込1,320円)



穴子白焼

Anago Shirayaki

Grilled Sea Eel - no sauce

烤星鰻

붕장어구이



1,200円 (税抜)
(税込1,320円)



特製玉子焼

Tokusei Tamagoyaki

Original Omelet

特制煎蛋

특제 계란말이

(4個) 580円 (税抜)
4pieces (税込638円)

(2個) 300円 (税抜)
2pieces (税込330円)
4个/2개



あさり酒蒸し

Asari Sakamushi

Sake Steamed Short-necked Clams

酒蒸蛤蜊

바지락찜



600円 (税抜)
(税込660円)



鮭ハラス焼

Sake Harasuyaki

Grilled Salmon Belly

烤鲑鱼腩

연어벧살구이



800円 (税抜)
(税込880円)

季節・入荷状況により品物がございません。 Sushi ingredients are subject to availability. 根据季节和进货情况，有时内容会有变更。

消費税の計算上、レジでの精算の際に合計額が異なる場合があります。