

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無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



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。



サバの醤油と胡麻和え

Mackerel Seasoned
with Soy Sauce and Sesame

酱油芝麻拌青花鱼

고등어 간장·깨 무침

680円
(税込748円)



季節・入荷状況により品物が無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。器は一部撮影用となっております

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.



銀ダラの西京焼

Gindara no Saikyoyaki

Grilled sablefish with Sweet Miso

西京焼烤银鳕鱼

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 (醤油・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 (醤油・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)

요리사 스페셜 일품요리를 맛보세요.



おすすめ



10



500^(税抜)円
(税込550円)



2003

2008



1,200^(税抜)円
(税込1,320円)



鮭ハラス焼

Sake Harasuyaki

Grilled Salmon Belly

烤鲑鱼腩

연어뱃살구이



600^(税抜)円
(税込660円)



800^(税抜)円
(税込880円)

根据喬其和进化情况, 右叶由空合右变更