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.

特選

おまかせ刺身盛合せ
Omakase Sashimi Moriawase

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

2 servings
2人份／2인분

(2人前) 5,000円 (税込)
(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 모둠회
2 servings　2人份／2인분

(2人前) 4,000円 (税込)
(税込4,400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) 3,000円 (税込)
(税込3,300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) 1,700円 (税込)
(税込1,870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

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

980円(税抜)
(税込1,078円)

※シーザードレッシング使用
Use caesar dressing.

すし好サラダ

Large portion photo
照片为 사진은 (대)입니다.

Sushiko Salad
好寿司沙拉
스시코 샐러드

800円(税抜)
(税込880円)

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

(大) **1,200円**(税抜)
(税込1,320円)

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

海鮮なっとう(ばくだん)

Seafood and Fermented Soybeans
纳豆拌海鲜
해물 낫토

950円(税抜)
(税込1,045円)

おしんこ盛合せ

Assorted Pickles
酱菜拼盘
장아찌 모둠

700円(税抜)
(税込770円)

かに味噌つまみ

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

900円(税抜)
(税込990円)

酢の物盛合せ

Assorted Vinegared Food
醋味拼盘　초절임 모둠

1,000円(税抜)
(税込1,100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

780円(税抜)
(税込858円)

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。器は一部撮影用となっております

一品料理

厳選された新鮮素材を使い、
仕込みにもこだわりました。

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
西京烧烤银鳕鱼
대구 사이쿄야키
1,200円（税込1,320円）

さざえつぼ焼 Sazae Tsuboyaki
Grilled Turban Shell
螺螺壶烧 통소라구이

さざえ刺身
Sazae Sashimi
Turban Shell Sashimi
螺螺刺身 소라회
1,400円（税込1,540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）
600円（税込660円）

本ししゃも焼（2本）
Hon-Shishamo Yaki
Grilled Capelin (2 skewers)
烤柳叶鱼（2条）
열빙어구이(2마리)
650円（税込715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)
650円（税込715円）

鯛かぶと焼
Tai-Kabuto Yaki
Grilled Sea Bream Head
烤鲷鱼头
도미머리구이
850円（税込935円）

鯛かぶと煮
Tai-Kabuto Ni
Simmered Sea Bream Head
煮鲷鱼头
도미머리조림
850円（税込935円）

焼たらこ
Yaki Tarako
Grilled Cod Roe
烤鳕鱼子
대구알구이
700円（税込770円）

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

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

780円（税抜）
（税込858円）

茶碗蒸し
Chawanmushi

Steamed Savory Custard
茶碗蒸蛋
계란찜

550円（税抜）
（税込605円）

煮穴子つまみ
Nianago Tsumami

Simmered Sea Eel
煮星鳗小菜
붕장어조림 안주

1,800円（税抜）
（税込1,980円）

穴子白焼
Anago Shirayaki

Grilled Sea Eel - no sauce
烤星鳗
붕장어구이

1,800円（税抜）
（税込1,980円）

特製玉子焼
Tokusei Tamagoyaki

Original Omelet
特制煎蛋
특제 계란말이

（4個）600円（税抜）
4pieces
4个／4개
（税込660円）

（2個）330円（税抜）
2pieces
4个／2개
（税込363円）

あさり酒蒸し
Asari Sakamushi

Sake Steamed Short-necked Clams
酒蒸蛤蜊
바지락찜

700円（税抜）
（税込770円）

鮭ハラス焼
Sake Harasuyaki

Grilled Salmon Belly
烤鲑鱼腩
연어뱃살구이

950円（税抜）
（税込1,045円）

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。 器は一部撮影用となっております