

握り寿司 & 巻き寿司 (一貫)

Nigiri Sushi & Sushi Rolls



本鮪 トロ Fatty Tuna	Toro	サーモン Salmon	Sake	剣先烏賊 Squid	Ika
¥1,500		¥400		¥650	

本鮪 赤身 Lean Tuna	Maguro	鯛 Sea Bream	Tai	車海老 Prawn	Kurumaebi
¥800		¥800		¥1,000	

黄肌 鮪 Yellowfin Tuna	Kihadamaguro	平目 Flounder	Hirame	おどり Dance	Odori
¥500		¥800		¥1,100	

蛸 Octopus	¥600	とろ鉄火 Tuna Belly Roll	¥2,500
数の子 Herring Roe	¥600	ネギトロ Minced Tuna Roll	¥2,500
いくら Salmon Roe	¥700	本鮪鉄火 Tuna Roll	¥1,300
雲丹 Sea Urchin Roe	¥1,500	鉄火 Blue-fin Tuna Roll	¥900
鮑 Abalone	¥1,500	穴胡 Conger Roll	¥1,200
赤貝 Ark Shell	¥1,000	鰻胡 Cucumber Roll	¥900
帆立 Scallop	¥500	烏賊胡 Squid & Shiso Roll	¥900
穴子 Conger Eel	¥900	胡瓜/新香/紫蘇 Cucumber/Pickled Radish/Shiso Roll	¥400
鰻 Eel	¥900	かんぴょう Dried Gourd Roll	¥400
鰯 Pickled Mackerel	¥500		
小肌 Gizzard Shad	¥700		
玉子焼き Tamago	¥200		

Drink Set ドリンクセット ¥1,800~

- A) 灘五郷飲み比べセット
- B) 北陸復興支援 能登の酒飲み比べセット
- C) 白身・鮪・アナゴに合う 寿司マリアージュセット

※料金には消費税が含まれております。 ※メニューに特別な記載がない限り、国産米を使用しております。 ※仕入れ状況によりメニュー内容を一部変更する場合がございます。 ※画像はすべてイメージです。

寿司ランチ「瑠璃」 お一人様 ¥6,500



トロを含む握り寿司8貫と巻き1本を贅沢にどうぞ。寿司職人が1貫ずつ握る寿司盛り合わせを2回に分けてお楽しみください。

- 【先附】季節の小鉢
- 【造り】本日の鮮魚2種 あしらい一式
- 【寿司】握り5貫
- 【蒸物】茶碗蒸し
- 【寿司】握り3貫 巻1本 赤出汁 がり
- 【水物】※今だけ姫箱スイーツ



寿司ディナー「水晶」

お一人様 ¥10,500

- 【先附】季節の前菜盛り合せ
- 【造り】本日の鮮魚3種 あしらい一式
- 【寿司】握り5貫
- 【蒸物】茶碗蒸し
- 【寿司】握り5貫 巻1/2本 赤出汁 がり
- 【水物】季節のデザート



寿司職人おまかせ 寿司・天麩羅 カウンター・ディナー

お一人様 ¥12,000~

- 【先附】季節の前菜盛り合せ
- 【造り】本日の鮮魚3種 あしらい一式
- 【寿司】握り5貫
- 【揚物】車海老野菜4種天麩羅 天だし
- 【蒸物】茶碗蒸し
- 【寿司】握り5貫 巻1本 赤出汁 がり
- 【水物】季節のデザート

寿司職人、北井 一押しこの逸品!



一貫極旨 天然本マグロ