握り寿司 & 巻き寿司（一貫）

Nigiri Sushi & Sushi Rolls

本鮪 トロ Toro Fatty Tuna ¥1,500	サーモン Sake Salmon ¥400	剣先烏賊 Ika Squid ¥650
本鮪 赤身 Maguro Lean Tuna ¥800	鯛 Tai Sea Bream ¥800	車海老 Kurumaebi Prawn ¥1,000
黄肌 鮪 Kihadamaguro Yellowfin Tuna ¥500	平目 Hirame Flounder ¥800	おどり Odori Dance ¥1,100

蛸 Octopus	¥600
数の子 Herring Roe	¥600
いくら Salmon Roe	¥700
雲丹 Sea Urchin Roe	¥1,500
鮑 Abalone	¥1,500
赤貝 Ark Shell	¥1,000
帆立 Scallop	¥500
穴子 Conger Eel	¥900
鰻 Eel	¥900
〆鯖 Pickled Mackerel	¥500
小肌 Gizzard Shad	¥700
玉子焼き Tamago	¥200

とろ鉄火 Tuna Belly Roll	¥2,500
ネギトロ Minced Tuna Roll	¥2,500
本鮪鉄火 Tuna Roll	¥1,300
鉄火 Blue-fin Tuna Roll	¥900
穴胡 Conger Roll	¥1,200
鰻胡 Cucumber Roll	¥900
烏賊胡 Squid & Shiso Roll	¥900
胡瓜/新香/紫蘇 Cucumber/Pickled Radish/Shiso Roll	¥400
かんぴょう Dried Gourd Roll	¥400

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

1日10食限定

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
【造里】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
【揚物】**※今だけ！ 季節の天麩羅**
【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（すいしょう）」

お一人様 ¥10,500

【先附】季節の前菜盛り合せ
【造里】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
【造里】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 一押しの
この逸品！

一貫極旨 天然本マグロ