



聖

ひじり

三二、〇〇〇円

季節の味わい

刺身

板長からの逸品

至極のにぎり鮓 十貫

巻物

玉子焼き お澄まし

水菓子

雅

みやび

二八、〇〇〇円

季節の味わい

刺身

板長からの逸品

にぎり鮓 十貫

巻物

玉子焼き お澄まし

水菓子

美洲

びしゅう

二四、〇〇〇円

季節の味わい

お野菜二種

至極のにぎり鮓 十貫

巻物

玉子焼き お澄まし

水菓子

室町

むろまち

二〇、〇〇〇円

季節の味わい

お野菜

にぎり鮓 十貫

巻物

玉子焼き お澄まし

水菓子

右記は日本円で表示価格で、別途八%の消費税と十三%のサービス料を申し受けます。
鮓そらでは新潟県産コシヒカリを使用しております。その他の使用食材についてはスタッフにお尋ねください

室町

Muromachi

美洲

Bishu

雅

Miyabi

聖

Hjirii

Amuse Bouche
Organic vegetables
Boiled roots and seasonal leaf

Amuse Bouche
Organic vegetables
Boiled roots and seasonal leaf

Amuse Bouche
Organic vegetables
Boiled roots and seasonal leaf

Amuse Bouche
Organic vegetables
Boiled roots and seasonal leaf

Appetizer
Seasonal dish with miso

Appetizer
Two seasonal dishes

Appetizer
Seasonal sashimi selection

Appetizer
Seasonal sashimi selection

Nigiri Sushi
Ten kinds of sushi

Premium Nigiri Sushi
Ten kinds of sushi

Seasonal Dish
Today's special

Seasonal Dish
Today's special

Rolled Sushi
Chef's seasonal
recommendation

Rolled Sushi
Chef's seasonal
recommendation

Nigiri Sushi
Ten kinds of sushi

Premium Nigiri Sushi
Ten kinds of sushi

Egg Omelet

Egg Omelet

Rolled Sushi
Chef's seasonal
recommendation

Rolled Sushi
Chef's seasonal
recommendation

Essence of the Sea
Clear soup

Essence of the Sea
Clear soup

Egg Omelet

Egg Omelet

Sweet Ending
Seasonal dessert

Sweet Ending
Seasonal dessert

Essence of the Sea
Clear soup

Essence of the Sea
Clear soup

Sweet Ending
Seasonal dessert

Sweet Ending
Seasonal dessert

20,000

24,000

28,000

32,000



All prices are in Japanese Yen, exclusive of 8% consumption tax and subject to 13% service charge.

We use Koshihikari rice from Niigata prefecture. If you have any questions about the origin of the ingredients, please ask your chef.



雅

みやび

二八、〇〇〇円

季節の味わい

刺身

板長からの逸品

にぎり鮓 十貫

巻物

玉子焼き

お澄まし

水菓子

美洲

びしゅう

二四、〇〇〇円

季節の味わい

お野菜二種

至極のにぎり鮓 十貫

巻物

玉子焼き

お澄まし

水菓子

室町

むろまち

二〇、〇〇〇円

季節の味わい

お野菜

にぎり鮓 十貫

巻物

玉子焼き

お澄まし

水菓子

右記は日本円で表示価格で、別途八%の消費税と十三%のサービス料を申し受けます。
鮓そらでは新潟県産コシヒカリを使用しております。その他の使用食材についてはスタッフにお尋ねください

室町

Muromachi

Amuse Bouche
Organic vegetables
Boiled roots and seasonal leaf

Appetizer
Seasonal dish with miso

Nigiri Sushi
Ten kinds of sushi

Rolled Sushi
Chef's seasonal
recommendation

Egg Omelet

Essence of the Sea
Clear soup

Sweet Ending
Seasonal dessert

20,000

美洲

Bishu

Amuse Bouche
Organic vegetables
Boiled roots and seasonal leaf

Appetizer
Two Seasonal dishes

Premium Nigiri Sushi
Ten kinds of sushi

Rolled Sushi
Chef's seasonal recommendation

Egg Omelet

Essence of the Sea
Clear soup

Sweet Ending
Seasonal dessert

24,000

雅

Miyabi

Amuse Bouche
Organic vegetables
Boiled roots and seasonal leaf

Appetizer
Seasonal sashimi selection

Seasonal Dish
Today's special

Nigiri Sushi
Ten kinds of sushi

Rolled Sushi
Chef's seasonal recommendation

Egg Omelet

Essence of the Sea
Clear soup

Sweet Ending
Seasonal dessert

28,000



All prices are in Japanese Yen, exclusive of 8% consumption tax and subject to 13% service charge.

We use Koshihikari rice from Niigata prefecture. If you have any questions about the origin of the ingredients, please ask your chef.



粹

すい

二六、〇〇〇円

季節の味わい
至極のにぎり鮓 鮓ほか十貫

巻物

お澄まし

水菓子

室町

むろまち

二〇、〇〇〇円

季節の味わい
刺身

にぎり鮓 鮓ほか六貫

巻物

お澄まし

水菓子

松風

まつかぜ

一五、〇〇〇円

季節の味わい

にぎり鮓 鮓ほか八貫

巻物

お澄まし

水菓子

右記は日本円での表示価格で、別途八%の消費税と十三%のサービスの料を申し受けます。
鮓そらでは新潟県産コシヒカリを使用しております。
その他の使用食材についてはスタッフにお尋ねください

松風

Matsukaze

Appetizer
Blanched vegetables

Nigiri Sushi
Tuna and Eight kinds of sushi

Makimono Rolled Sushi
Chef's seasonal recommendation

Essence of the Sea
Clear soup

Sweet Ending
Japanese seasonal dessert

15,000

室町

Muromachi

Appetizer
Blanched vegetables

Fan of the Sea
Sashimi of the day

Nigiri Sushi
Tuna and Six kinds of sushi

Makimono Rolled Sushi
Chef's seasonal recommendation

Essence of the Sea
Clear soup

Sweet Ending
Japanese seasonal dessert

20,000

粹

Sui

Appetizer
Blanched vegetables

Premium Nigiri Sushi
Two kinds of tuna sushi

Premium Nigiri Sushi
Ten kinds of sushi

Makimono Rolled Sushi
Chef's seasonal recommendation

Essence of the Sea
Clear soup

Sweet Ending
Japanese seasonal dessert

26,000

Dinner Menu
December 25, 26
January 4

