

泉

いずみ

二〇、〇〇〇円

季節のお野菜

刺身

旬のひと品

にぎり鮓 鮪ほか六貫

巻物

お澄まし

水菓子

紫

むらさき

一五、〇〇〇円

季節のお野菜

旬のひと品

にぎり鮓 鮪ほか八貫

巻物

お澄まし

水菓子

蒼

そう

一〇、〇〇〇円

季節のお野菜

刺身

にぎり鮓六貫、巻物

お澄まし

水菓子

茜

あかね

八、〇〇〇円

季節のお野菜

にぎり鮓十貫

巻物

お澄まし

水菓子

藍

あい

六、〇〇〇円

季節のお野菜

にぎり鮓七貫

巻物

お澄まし

水菓子

右記は日本円での表示価格で、別途消費税と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



藍

Ai

茜

Akane

蒼

Sou

紫

Murasaki

泉

Izumi

Appetizer

Blanched vegetables

Appetizer

Blanched vegetables

Appetizer

Blanched vegetables

Appetizer

Blanched vegetables

Appetizer

Blanched vegetables

Nigiri Sushi

Seven kinds of sushi

Nigiri Sushi

Ten kinds of sushi

Fan of the Sea

Sashimi of the day

Seasonal dish

Today's special

Fan of the Sea

Sashimi of the day

Makimono

Rolled Sushi

Chef's seasonal recommendation

Makimono

Rolled Sushi

Chef's seasonal recommendation

Nigiri Sushi

Six kinds of sushi

Nigiri Sushi

Tuna and
Eight kinds of sushi

Seasonal dish

Today's special

Essence of the Sea

Clear soup

Essence of the Sea

Clear soup

Makimono

Rolled Sushi

Chef's seasonal recommendation

Makimono

Rolled Sushi

Chef's seasonal recommendation

Nigiri Sushi

Tuna and
Six kinds of sushi

Sweet Ending

Seasonal dessert

Sweet Ending

Seasonal dessert

Essence of the Sea

Clear soup

Essence of the Sea

Clear soup

Makimono

Rolled Sushi

Chef's seasonal recommendation

Sweet Ending

Seasonal dessert

Sweet Ending

Seasonal dessert

Essence of the Sea

Clear soup

Sweet Ending

Seasonal dessert

6,000

8,000

10,000

15,000

20,000

All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to service charge.
We use Koshihikari rice from Niigata prefecture. If you have any questions about the origin of the ingredients, please ask your chef.

