

月コース TSUKI COURSE

¥ 5,000
(税抜 Before Tax ¥4,630)

季節の前菜
Appetizer

ズワイ蟹といくら茶碗蒸し
Chawan Mushi *Egg Custard with Snow Crab & Salmon Roe*

旬の焼き魚
Seasonal Grilled Fish

江戸前握り(八貫)
Edomae Sushi (8 Pieces)

生海苔の味噌汁
Seaweed Miso Soup

甘味
Dessert

雪コース YUKI COURSE

¥ 8,000
(税抜 Before Tax ¥7,408)

季節の前菜三種
Appetizer (3 Kinds)

旬のお造り三種
Assorted Sashimi (3 Kinds)

旬の揚げ物
Seasonal Deep Fries

生雲丹茶碗蒸し
Chawan Mushi *Egg Custard with Sea Urchin*

旬の焼き魚
Seasonal Grilled Fish

江戸前握り(六貫)
Edomae Sushi (6 Pieces)

蜆の味噌汁
Shijimi Clam Miso Soup

甘味
Dessert