

寿司 基
Sushi - MOTOI
The basic sushi set

先付
Amuse bouche

にぎり八貫
8 kinds of nigiri sushi

大トロ
Marbled tuna

中トロ
Medium marbled tuna

自身
White fish

サーモン(二貫)
Salmon (2 pieces)

いくら
Salmon roe

車海老
Kuruma prawn

鰻
Eel

鉄火巻
Tuna roll

お椀
Soup

甘味
Dessert

¥8,000



上記すべて国産米使用。Rice product of Japan. 写真はイメージです。The photograph is an image.
表示料金に別途税金とサービス料が加算されます。Price is subject to applicable tax and service charge.

寿司会席
Sushi Kaiseki Course
A traditional Japanese cuisine in courses

先付

うぐいす豆腐
Green peas tofu

前菜

合鴨ロース煮とペコロスピクルス
Simmered duck with pickled micro onion

造り

本日のおすすめ二種盛
2 kinds of today's sashimi

焼物

甘鯛と春キャベツのソテー
Grilled tilefish with sautéed spring cabbage

強肴

変わりミニちらし寿司
Small chirashi sushi with miso buds

蒸物

筍 菜花 豚肉の蒸物ポン酢あん
Bamboo shoot, rape blossom and pork with ponzu vinegar

鮨

お好み五貫
Your choice of 5 nigiri sushi

留碗

赤出汁
Miso soup

甘味

季節のデザート
Dessert

¥17,000



上記すべて国産米使用。Rice product of Japan. 写真はイメージです。The photograph is an image.
表示料金に別途税金とサービス料が加算されます。Price is subject to applicable tax and service charge.

寿司 湊
Sushi MINATO

先付
Amuse bouche

にぎり九貫
9 kinds of nigiri sushi

大トロ
Marbled tuna

中トロ
Medium marbled tuna

自身
White fish

本日のおすすめ二貫
Today's recommendation (2 kinds)

雲丹
Sea urchin

いくら
Salmon roe

車海老
Kuruma prawn

煮穴子
Simmered sea eel

玉子
Sweet egg cake

巻物
Sushi roll

お椀
Soup

甘味
Dessert

¥9,000

寿司 旬
Sushi SHUN

先付
Amuse bouche

造り二種
2 kinds of sashimi

焼き物
Grilled dish

にぎり九貫
9 kinds of nigiri sushi

大トロ
Marbled tuna

中トロ
Medium marbled tuna

白身
White fish

本日のおすすめ二貫
Today's recommendation (2 kinds)

雲丹
Sea urchin

いくら
Salmon roe

車海老
Kuruma prawn

煮穴子
Simmered sea eel

玉子
Sweet egg cake

巻物
Sushi roll

お椀
Soup

甘味
Dessert

¥12,000

寿司 華
Sushi HANA

先付
Amuse bouche

造り三種
3 kinds of sashimi

焼き物
Grilled dish

にぎり八貫（お好みで）
Your choice of 8 kinds of nigiri sushi

サーモン
Salmon

帆立
Scallop

小肌
Spotted sardine

玉子
Sweet egg cake

鱈
Horse mackerel

烏賊
Squid

いくら
Salmon roe

季節の白身魚
Seasonal white fish

平貝
Fan shell

穴子
Simmered sea eel

赤身
Tuna

赤貝
Ark shell

中トロ
Medium marbled tuna

車海老
Prawn

雲丹
Sea urchin

大トロ
Marbled tuna

牡丹海老
Botan prawn

巻物
Sushi roll

お椀
Soup

甘味
Dessert

¥18,000

寿司 アラカルト Sushi – A la carte

刺身 Sashimi

造り盛合わせ

*All sashimi served with 2 pieces each

三点盛

3 kinds of sashimi

¥3,800

五点盛

5 kinds of sashimi

¥5,500

七点盛

7 kinds of sashimi

¥7,000

本鮪刺身 Tuna Sashimi

*All sashimi served with 5 pieces each

赤身

Tuna

¥5,000

中トロ

Medium marbled tuna

¥6,000

大トロ

Marbled tuna

¥7,000

本鮪食べ比べ Tuna experience

赤身 中トロ 大トロ

Tuna, medium marbled tuna, Marbled tuna

¥6,500

*All tuna served with 2-3 pieces each

本鮪 サーモン盛合わせ

Tuna and salmon

¥3,800

*All sashimi served with 3 pieces each

自身

White fish

¥4,500

*All sashimi served with 5 pieces each

貝造り Clam and shellfish sashimi

*All sashimi served with 2 pieces each

三点盛

3 kinds of clams

¥4,500

五点盛

5 kinds of clams

¥6,500

雲丹造り

Sea urchin sashimi

¥4,500

*All sashimi served with 1 bowl each

魚貝盛り合せ酢

Assortment of vinegared fish and clams

¥4,500

*All sashimi served with 3-4 pieces each

寿司 アラカルト Sushi – A la carte

握り Nigiri sushi (1 piece)

サーモン Salmon	¥550
帆立 Scallop 小肌 Spotted sardine 玉子 Sweet egg cake	¥650
鱈 Horse mackerel 烏賊 Squid いくら Salmon roe	¥750
季節の白身魚 Seasonal white fish 平貝 Fan shell 穴子 Simmered sea eel	¥1,000
赤身 Tuna 赤貝 Ark shell	¥1,200
中トロ Medium marbled tuna 車海老 Prawn 雲丹 Sea urchin	¥1,500
大トロ Marbled tuna 牡丹海老 Botan prawn	¥1,700

巻物 Cut roll sushi (6 piece)

かんぴょう Dried gourd strip roll 梅しそ Pickled plum and perilla leaf roll かっぱ Cucumber roll 沢庵 Pickled white radish roll 山ごぼう Wild burdock roll	¥750
穴キュウ Simmered sea eel and cucumber roll ひもキュウ Ark shell and cucumber roll	¥1,000
鉄火 Tuna roll	¥1,200
トロ鉄火 Marbled tuna roll	¥1,700
ネギトロ Marbled tuna and green onion roll トロタク Marbled tuna and pickled radish roll	¥2,000

上記すべて国産米使用。Rice product of Japan. 表示料金は一貫の料金です。All prices are per peice of sushi.
表示料金に別途税金とサービス料が加算されます。Prices are subject to applicable tax and service charge.