



## 3FL.すし「乾山」メニューのご案内

2017年12月1日現在

※表記税込料金に別途サービス料13%を加算させていただきます。

※食材等の都合により、変更となる場合がございます。

※カウンター席のご利用については一部制限がございますので、詳しくは乾山までお問い合わせください。

### ご昼食 11:30~14:30 (L.O)

#### プレミアムランチ

乾 Inui ¥6,480

季節の一品、刺身二種、焼物、茶碗蒸し、特選にぎり7貫、玉子、お椀、デザート

#### おすすめランチ

- ・ 粹 Iki ¥7,020 (厳選にぎり12貫、玉子、サラダ、小鉢、茶碗蒸し、お椀、デザート)
- ・ 蒼 Sou ¥4,860 (特選にぎり11貫、サラダ、お椀、デザート)
- ・ 凧 Nagi ¥3,780 (にぎり10貫、サラダ、お椀、デザート)

#### サービスメニュー

サービスちらし 室町 ¥3,024 (二段ちらし・小鉢・お椀・デザート)

### ご夕食 17:00~21:30 (L.O)

江戸前にぎり 源 (にぎり10カン・巻物1/2本・お椀・デザート)	¥4,536
江戸前にぎり 錦 (上にぎり12カン・巻物1/2本・小鉢・お椀・デザート)	¥7,344
江戸前にぎり 英 (特上にぎり12カン・巻物1/2本・小鉢・お椀・デザート)	¥9,180
江戸前ちらし 桐 (二段ちらし・小鉢・お椀・デザート)	¥4,860

※上記のメニューはランチタイムでもご用意できます。

#### 特選ディナーコース

- ・ 店長おまかせコース 「司」 ¥9,180  
小鉢・刺身三種盛・季節の一品・おすすめ握り9カン・お椀・デザート
- ・ 店長おまかせコース 「雅」 お1人様¥12,960  
小鉢・刺身三種盛・本日の焼物・季節の一品・蛸の桜煮・厳選握り10カン・お椀・デザート

刺身

刺身盛り合わせ(1人前)	¥4,860
店長おまかせ 刺身の盛り合わせ (1人前)	¥6,480～

焼物

帆立の磯辺焼き	¥864
穴子白焼	¥1,620
本日の焼物	¥1,296～

その他一品料理

特製茶碗蒸し	¥1,620
もずく酢	¥864
酢の物 盛り合わせ	¥1,620
漬物 盛り合わせ	¥648

お椀

あさり汁(合わせ味噌)	¥648
しじみ汁(赤だし味噌)	¥648
豆腐なめこ汁	¥648

デザート

メロン	¥2,160
季節の果実	¥1,296～
アイスクリーム(バニラ・抹茶)	各¥648

江戸前にぎり 折詰

1人前 (にぎり7カン 巻物1本)	¥4,320
1.5人前 (にぎり9カン 巻物1本)	¥5,940
2人前 (にぎり12カン 巻物1本)	¥7,560

## お飲みもの

### ビール

ビール	(中) アサヒ・サッポロ	¥864
	(小) エビス	¥864
生ビール	(中)	¥756
	(小) エビス	¥432
ノンアルコールビール (キリンフリー)		¥648

### 日本酒

燗酒 菊正宗 (辛口本醸造)	一合	¥864
冷酒 賀茂鶴 (大吟醸)	一合ボトル	¥1,620
その他冷酒を各種揃えております。		

### 焼酎 (水割り・お湯割・ウーロン茶割り)

焼酎 (麦)	二階堂 (大分)	グラス ¥648
	中々 (宮崎)	グラス ¥864
	吉四六 (大分)	ボトル ¥5,400
焼酎 (芋)	竹山源酔 (鹿児島)	グラス ¥648
	山ねこ (宮崎)	グラス ¥864
	富乃宝山 (鹿児島)	ボトル ¥8,640

### 梅酒

チョーヤ・ブラック	¥648
-----------	------

### ワイン

グラスワイン	白	シャルドネ	¥1,296
ハーフボトル	白	シャブリ	¥4,860
	赤	サンテミリオン	¥4,860
シャンパン (ヴーヴ・クリコ	ハーフボトル)		¥8,640

### ウィスキー

シーバスリーガル	S ¥1,080 / W ¥1,620 / B ¥10,800
オールドパー	S ¥1,404 / W ¥1,944 / B ¥17,280
サントリー山崎	S ¥1,404 / W ¥1,944 / B ¥16,200

### ソフトドリンク

ジュース (オレンジ30%)	¥486
コココーラ	¥486
ジンジャエール	¥486
ウーロン茶	¥486
ペリエ	¥540