

江戸前にぎり EDOMAE nigiri sushi

～王道のスタイル～



源 Minamoto ¥4,950

お椀・デザート

にぎり10貫 巻物1/2本

Miso soup・dessert

10pieces of nigiri sushi 1/2roll sushi

～色彩と味の共演～



錦 Nishiki ¥8,030

小鉢・お椀・デザート

上にぎり12貫 巻物1/2本

Small side dish・miso soup・dessert

12pieces of nigiri sushi 1/2roll sushi

～感動の一皿～



英 Hanabusa ¥10,120

小鉢・お椀・デザート

特上にぎり12貫 巻物1/2本

Small side dish・miso soup・dessert

12pieces of nigiri sushi 1/2roll sushi

ご飲食代には、上記税込み価格に別途サービス料13%を加算させていただきます。

10% of consumption tax included, 13% of service charge will be added.

☁ 江戸前ちらし

EDOMAE chirashi



桐 二段重 Kiri ¥5,280

小鉢・お椀・デザート

Small Side dish・Miso Soup・Dessert

Serve in double wooden box

☁ 刺身

Sashimi(thin sliced raw fish)



店長おまかせ刺身の盛り合わせ
(一人前)¥7,150~

Chef's special arranged sashimi(for one person)

☁ 乾山特製 太巻

Special made FUTOMAKI (thick rolled sushi)



1本 (8切) 1 piece (8 cut) ¥3,630

1/2本 (4切) Half (4 cut) ¥1,815

ご飲食代には、上記税込み価格に別途サービス料13%を加算させていただきます。

10% of consumption tax included. 13% of service charge will be added.

にぎり・刺身 単品

Nigiri-sushi・Sashimi A LA CARTE

	にぎり Sushi	刺身 Sashimi		にぎり Sushi	刺身 Sashimi
玉子 Egg	¥ 330/piece		まぐろ Tuna	¥ 990	¥ 2,420
たこ Octopus	¥ 495	¥ 1,430/4slices	いくら Solomon roe	¥ 990	¥ 2,420
サーモン Salmon	¥ 495	¥ 1,430	子持昆布 Herring roe an kelp	¥ 990	¥ 2,420
小肌 Silver shad	¥ 495	¥ 1,430	車えび Prawn	¥ 990	¥ 2,420
さば Mackerel	¥ 715	¥ 1,815	平目 Fluke	¥ 1,210	¥ 3,630
あじ Harse mackerel	¥ 715	¥ 1,815	鯛 Sea beam	¥ 1,210	¥ 3,630
いわし Sardine	¥ 715	¥ 1,815	かれい Flounder	¥ 1,210	¥ 3,630
かつお Bonito	¥ 715	¥ 1,815	赤貝 Arc shell	¥ 1,210	¥ 3,630
さより Halh beak	¥ 715	¥ 1,815	つぶ貝 Whelk	¥ 1,210	¥ 3,630
いか Squid	¥ 715	¥ 1,815	あわび Abalone	¥ 1,210	¥ 3,630
穴子 Sea eal	¥ 715	¥ 1,815	煮はまぐり Boiled hard clam	¥ 1,210	¥ 3,630
帆立 Scallop	¥ 715	¥ 1,815	生うに Fresh sea urchin	¥ 1,430	¥ 4,840
青柳 Orange clem	¥ 715	¥ 1,815	中とろ Midium fat tuna	¥ 1,430	¥ 4,840
			大とろ Fat tuna	¥ 1,815	¥ 6,050

巻物 Roll-sushi A LA CARTE

		手巻き Hand	細巻 Cut
かつば巻	Cucumber	¥ 605	¥ 825
お新香巻	Pickles	¥ 605	¥ 825
梅しそ巻	Pickles plum & perilla	¥ 605	¥ 825
納豆巻	Fermented soybeans	¥ 605	¥ 825
かんぴょう巻	Dried squash	¥ 605	¥ 825
鉄火巻	Tuna	¥ 1,210	¥ 1,815
穴きゅう巻	Sea eal & cucumber	¥ 1,210	¥ 1,815
イクラ巻	Salmon roe	¥ 1,430	¥ 2,200
ねぎとろ巻	Toro & scallion	¥ 1,815	¥ 2,420
とろ鉄火巻	Toro tuna	¥ 2,200	¥ 3,630

ご飲食代には、上記税込み価格に別途サービス料13%を加算させていただきます。
10% of consumption tax unclided, 13% of service charge will be added.

☁️ 一品もの Small dishes



帆立の磯辺焼き

¥1,430

Grilled scallops

写真はイメージです



真たこやわらか煮

¥1,760

Boiled tender octopus

季節の焼魚・煮魚

¥1,760

Seasonal grilled fish・simmered fish

特製 茶碗蒸し

¥1,760

Steamed egg custard

☁️ お 椀 Miso soup

¥715

☁️ デザート Dessert

季節の果物 Fruits of seasons

¥1,320~

☁️ お土産折詰

Take out(package of sushi)

一人前(にぎり 7貫 巻物 1本)

¥4,536

7pieces of nigiri sushi, 1pieces of rolled sushi

一・五人前(にぎり 9貫 巻物 1本)

¥6,237

9pieces of nigiri sushi, 1pieces of rolled sushi

二人前(にぎり 12貫 巻物 1本)

¥7,938

12pieces of nigiri sushi, 1pieces of rolled sushi

ご飲食代には、上記税込み価格に別途サービス料13%を加算させていただきます。
10% of consumption tax included, 13% of service charge will be added.

特選ディナーメニュー

Special selected dinner menu



司 **Tsukasa**

¥10,120

店長おすすめのコース料理をご用意致しました。



- ・小鉢 ・刺身三点盛
- ・おすすめにぎり9貫
- ・季節の一品 ・お椀
- ・デザート

*Small side dish, assorted sashimi, special select dish in season,
9pieces nigiri sushi, miso soup, dessert*



雅 **Miyabi**

¥14,300

乾山特製の酒肴と握りをご堪能していただくコース料理です。



- ・小鉢 ・刺身三点盛
- ・焼き物 ・蛸桜煮
- ・季節の一品
- ・厳選にぎり10貫
- ・お椀 ・デザート

*Small side dish, assorted sashimi, grilled dish, simmered octopus,
special select dish in season, 10pieces nigiri sushi, miso soup, dessert*

※ 食材でアレルギー等ございましたら、スタッフまでお申し付けください。

※Please do not hesitate to ask us if you have an allergy on the menu.

ご飲食代には、上記税込み価格に別途サービス料13%を加算させていただきます。

10% of consumption tax included. 13% of service charge will be added.