

Sushi À La Carte

炙り寿司 ABURI SUSHI

大トロ炙り FATTY TUNA BELLY (OOTORO)	¥1,727 (¥1,900)
サーモン炙り KING SALMON	¥1,136 (¥1,250)
帆立炙り SCALLOP (HOTATE)	¥1,000 (¥1,100)
エンガワ炙り FLOUNDER (ENGAWA)	¥1,364 (¥1,500)

巻物 SUSHI ROLL

かっぱ巻き CUCUMBER (KAPPA)	¥682 (¥750)
かんぴょう巻き SWEET GOURD (KANPYO)	¥682 (¥750)
新香巻き JAPANESE PICKLES (SHINKO)	¥682 (¥750)
梅しそ巻き PICKLED PLUM AND SHISO (UMESHISO)	¥818 (¥900)
玉子巻き JAPANESE OMELET (TAMAGO)	¥727 (¥800)
サーモン巻き SALMON	¥1,591 (¥1,750)
鉄火巻き TUNA (TEKKA)	¥1,818 (¥2,000)
トロ鉄火巻き FATTY TUNA (TORO TEKKA)	¥2,182 (¥2,400)
ネギトロ巻き MINCED FATTY TUNA W/ SPRING ONION (NEGITORO)	¥1,909 (¥2,100)
トロ新香巻き FATTY TUNA W/ JAPANESE PICKLED (TORO SHINKO)	¥2,182 (¥2,400)
穴キュウ巻き CONGER EEL AND CUCUMBER (ANAKYU)	¥1,909 (¥2,100)
鰻キュウ巻き GRILLED EEL AND CUCUMBER (UNAKYU)	¥1,909 (¥2,100)
海鮮巻き SEAFOOD (KAISEN)	¥2,545 (¥2,800)
太巻き LARGE THICK ROLL SUSHI ROLL (FUTOMAKI)	¥1,727 (¥1,900)

メニューに記載のある丸括弧内の料金は、消費税が含まれた金額になります。
PRICE WITHIN BRACKETS IS INCLUSIVE OF CONSUMPTION TAX.

食品はすべて、アレルギーが存在する場所で調理されています。アレルギーや不耐性、特別な食事要件がある方々で、使用食材について知りたい方は、管理担当者に尋ねてください。
ALL PRODUCE IS PREPARED IN AN AREA WHERE ALLERGENS ARE PRESENT. FOR THOSE WITH ALLERGIES, INTOLERANCES AND SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS WHO MAY WISH TO KNOW ABOUT THE INGREDIENTS USED, PLEASE ASK A MEMBER OF THE MANAGEMENT TEAM.

ReRa

SUSHI

Sushi À La Carte

TUNA BELLY 大トロ (Ohtoro)	¥1,636 (¥1,800)	WHELK ツブ貝 (Tsubu)	¥1,182 (¥1,300)
FATTY TUNA 中とろ (Tyutoro)	¥1,364 (¥1,500)	ARK SHELL 赤貝 (Akagai)	¥909 (¥1,000)
TUNA 本鮪赤身 (Tuna)	¥1,182 (¥1,300)	VINEGARED MACKEREL 鰯 (Shimesaba)	¥1,000 (¥1,100)
FLOUNDER 平目 (Hirame)	¥1,000 (¥1,100)	GIZZARD SHAD 小肌 (Kohada)	¥909 (¥1,000)
FLOUNDER FIN エンガワ (Engawa)	¥1,273 (¥1,400)	ROCKFISH ソイ (Soi)	¥1,091 (¥1,200)
YELLOWTAIL ブリ (Buri)	¥1,000 (¥1,100)	CONGER EEL 穴子 (Anago)	¥1,000 (¥1,100)
KING SALMON キングサーモン	¥1,000 (¥1,100)	EEL 鰻 (Unagi)	¥1,000 (¥1,100)
ABALONE 活鮑 (Awabi)	¥1,636 (¥1,800)	PINK SHRIMP 牡丹海老 (Botan Ebi)	¥1,091 (¥1,200)
SEA URCHIN 生雲丹 (Uni)	¥1,636 (¥1,800)	JAPANESE OMELET 玉子 (Tamago)	¥545 (¥600)
SQUID 烏賊 (Ika)	¥727 (¥800)	SALMON ROE イクラ (Ikura)	¥1,364 (¥1,500)
OCTOPUS 蛸 (Tako)	¥727 (¥800)	FLYING FISH ROE トビッコ (Tobikko)	¥682 (¥750)
SCALLOP 帆立 (Hotate)	¥909 (¥1,000)	ATKA MACKEREL ホッケ (Hokke)	¥1,000 (¥1,100)
SURF CLAM 北寄貝 (Hokki)	¥1,091 (¥1,200)	JAPANESE TIGER PRAWN 車海老 (Kuruma ebi)	¥1,136 (¥1,250)

メニューに記載のある丸括弧内の料金は、消費税が含まれた金額になります。
PRICE WITHIN BRACKETS IS INCLUSIVE OF CONSUMPTION TAX.

食品はすべて、アレルギーが存在する場所で調理されています。アレルギーや不耐性、特別な食事要件がある方々で、使用食材について知りたい方は、管理担当者に尋ねてください。
ALL PRODUCE IS PREPARED IN AN AREA WHERE ALLERGENS ARE PRESENT. FOR THOSE WITH ALLERGIES, INTOLERANCES AND SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS WHO MAY WISH TO KNOW ABOUT THE INGREDIENTS USED, PLEASE ASK A MEMBER OF THE MANAGEMENT TEAM.

ReRa

SUSHI