



瀬戸前鮭 凧 Setomae Sushi Nagi

(1部 19:00~21:30)

- ・食物アレルギーをお持ちの方は事前にお申し付けください。
Our dishes may contain allergens, please ask for further details.
- ・献立内容が一部変更になる場合がございます。
The menu is subject to change, depending on the seasonal ingredients.
- ・香水、オーデコロン等強い香りをまとってのご来店はご遠慮ください。
Please consider avoiding strong fragrances such as perfume or cologne.

おまかせコース

Chef's Choice Course

白身 貝類のお刺身 瀬戸内のワカメ添え 小豆島醤油
Whitefish Shellfish Sashimi WAKAME-seaweed from Seto Inland sea
蛸の柔らかか煮
Simmered tender Octopus
瀬戸内産小エビ 渡り蟹 岡山県産キャビアの3点盛り
Shrimp from Seto Inland Sea Bluecrab Caviar From Okayama
蒸シアワビ(瀬戸内海産) アワビ肝ソース
Steamed Abalone from Seto Inland Sea with Abalone Liver Sauce
季節の焼魚 紀州備長炭
Seasonal Grilled Fish Kishu-Bincho Charcoal
日替わりメニュー1品
Daily menu item

鮭
Sushi
白身魚 小肌 イカ 赤身 中トロ 光物 大トロ 雲丹 穴子
White fish Gizzard shad Squid Red fish meat Medium fatty tuna
Silver skinned fish Fatty tuna Seaurchin Conger eel
巻物
Sushi Roll
お味噌汁
Miso soup
玉
Japanese Omelet
デザート(季節のフルーツ)
Dessert seasonal fruits

¥48,400