



Summer
Omakase course

Limited Seasonal Course

Summer Omakase

Seasonal Japanese Course.

Advance Reservation Recommended (Minimum 2 Guests)
Prices are per person
Vouchers and VIP cards cannot be used
Reserve via LINE Scan QR Code



夏のプレミアムコース SUMMER PREMIUM COURSE

Per Person
3,500**
No....948

1. Chilled Corn Vichyssoise with Sea Urchin and Salmon Roe
雲丹と玉蜀黍のビシソワーズ
2. Japanese Black Wagyu Roast Beef with Summer Vegetables Salad
黒毛和牛ローストビーフと夏野菜サラダ
3. Today's Assorted Sashimi - 5 Kinds
本日の刺身5種類の賞盛り
4. Charcoal-Grilled Simmered Abalone Seaweed Roll, Topped with Sea Urchin
柔らか鮑と雲丹の海苔巻き
5. Steamed Hairy Crab Meat with Rich Crab Paste Sauce and Tosa Vinegar Espuma
蒸し毛蟹 蟹味噌ソース 土佐酢エスプーマ
6. Japanese Black Wagyu Tenderloin Steak with Herb Crust, Grilled Vegetables, and Rich Gravy Sauce
黒毛和牛ヘレステーキ 香草焼きと焼き野菜
7. Sweetfish Clay Pot Rice
鮎の土鍋ご飯
8. Hokkaido Oyster Clear Broth with Lemon Essence
北海道 牡蠣とレモンの旨味スープ
9. Seasonal Dessert Selection
本日の自家製デザート



Most Popular 夏のシグネチャーコース SAKURA SIGNATURE

Per Person
2,500**
No....949

1. Chilled Corn Vichyssoise with Sea Urchin and Salmon Roe
雲丹と玉蜀黍のビシソワーズ
2. Japanese Black Wagyu Roast Beef with Summer Vegetables Salad
黒毛和牛ローストビーフと夏野菜サラダ
3. Today's Assorted Sashimi - 3 Kinds
本日の刺身3種類の賞盛り
4. Charcoal-Grilled Simmered Abalone Seaweed Roll, Topped with Sea Urchin
柔らか鮑と雲丹の海苔巻き
5. Steamed Hairy Crab Meat with Rich Crab Paste Sauce and Tosa Vinegar Espuma
蒸し毛蟹 蟹味噌ソース 土佐酢エスプーマ
6. Roasted Duck Breast with Herbs, Grilled Vegetables, and Rich Gravy Sauce
鴨ロース 香草焼きと焼き野菜
7. Grilled Eel over Rice with Dashi Broth
焼茶漬
8. Seasonal Dessert Selection
本日のデザート



夏のクラシックコース SUMMER CLASSIC COURSE

Per Person
1,800**
No....950

1. Chilled Corn Vichyssoise with Salmon Roe
いくらと玉蜀黍のビシソワーズ(雲丹なし)
2. Japanese Black Wagyu Roast Beef with Summer Vegetables Salad
黒毛和牛ローストビーフと夏野菜のサラダ仕立て
3. Charcoal-Seared Bonito with Seasoned Ponzu
夏焼たき 薬味ポン酢
4. Grilled Miso-Marinated Fish of the Day
本日の魚の味噌漬け焼き
5. Seared Scallop Seaweed Roll Topped with Sea Urchin (Half Size)
炙り帆立と雲丹海苔巻(1/2サイズ)
6. Seafood Thick Sushi Roll
海鮮太巻き
7. Red Miso Soup
赤出汁
8. Seasonal Dessert Selection
本日のデザート



Limited Seasonal Course

Sushi Omakase

Seasonal Japanese Course.

2名様よりご予約承ります。
表示価格は1人前です。-写真はイメージです。
特別価格の為、サービス券及びVIPカードのご利用は出来ません。



夏のプレミアムコース SUSHI PREMIUM COURSE

Per Person
3,500**
No....951

1. Chilled Corn Vichyssoise with Sea Urchin and Salmon Roe
雲丹と玉蜀黍のビシソワーズ
2. Japanese Black Wagyu Roast Beef with Summer Vegetables Salad
黒毛和牛ローストビーフと夏野菜サラダ
3. Charcoal-Seared Bonito with Seasoned Ponzu
夏鮫たたき 薬味ポン酢
4. Today's Assorted Sashimi - 3 Kinds
本日の刺身3種類の盛り
5. Steamed Hairy Crab Meat with Rich Crab Paste Sauce and Tosa Vinegar Espuma
蒸し毛蟹と蟹味噌ソース 土佐酢エスプーマ
6. Charcoal-Grilled Simmered Abalone Seaweed Roll, Topped with Sea Urchin
柔らか鮑と雲丹の海苔巻き
7. Today's Selection of 10 Sushi
本日の寿司10種盛合せ -Today's Sushi 10 Kinds
8. Red Miso Soup
赤だし
9. Seasonal Dessert Selection
本日の自家製デザート



Most Popular 夏のシグネチャーコース

SUSHI SIGNATURE

Per Person
2,500**
No....952

1. Chilled Corn Vichyssoise with Salmon Roe
いくらと玉蜀黍のビシソワーズ(雲丹なし)
2. Japanese Black Wagyu Roast Beef with Summer Vegetables Salad
黒毛和牛ローストビーフと夏野菜サラダ
3. Charcoal-Seared Bonito with Seasoned Ponzu
夏鮫たたき 薬味ポン酢
4. Charcoal-Grilled Simmered Abalone Seaweed Roll, Topped with Sea Urchin
柔らか鮑と雲丹の海苔巻き
5. Today's Selection of 8 Sushi
本日の寿司8種盛合せ -Today's Sushi 8 Kinds
6. Red Miso Soup
赤だし
7. Seasonal Dessert Selection
本日の自家製デザート



夏のクラシックコース SUSHI CLASSIC COURSE

Per Person
1,800**
No....953

1. Chilled Corn Vichyssoise with Salmon Roe
いくらと玉蜀黍のビシソワーズ(雲丹なし)
2. Charcoal-Seared Bonito with Seasoned Ponzu
夏鮫たたき 薬味ポン酢
3. Charcoal-Grilled Abalone Seaweed Roll
柔らか鮑の海苔巻き
4. Today's Selection of 6 Sushi
本日の寿司6種盛合せ
5. Red Miso Soup
赤だし
6. Seasonal Dessert Selection
本日の自家製デザート

