



料理長 富沢 克哉 Maître de cuisine Katsutoshi Tomizawa

魚のシャルキュトリ	Fish delicatessen And butter anchovies
季節野菜のバラード、 出汁のジュレ	Seasonal ballad Inspired by the beautiful Edo's gardens <i>dashi jelly</i>
鮪三種の刺身、 温かいご飯	Tuna sashimis as a painting Condimented warm rice
出汁のロワイヤル 、酒蒸しのムール貝、 海藻入りのクリスピーポテト	Dashi royale, mussel hatched in sake, And crispy potato arlette with seaweed
梅と梅酒のかき氷、 カシスの葉のクリーム	Plum Kakigori Blackcurrent infused cream
チョコレート・ブリッセル、 黒ゴマのクリーム	Chocolate bricelet, black sesame
スペシャリテ	SPECIALITIES
手巻き	TÉMAKI 30
ラングステイーヌの炭焼き	<i>Fire grilled langoustine ou</i>
大トロの握り	<i>Fatty tuna</i>
バーベキュー オシエトラ・キャビア20g、 ほうれん草のスモーク	BARBECUE 65 Smoked buttered spinach and caviar <i>Maison Prunier</i>
寿司コレクション	SUSHI PER PIECES : from 12 <i>Depending on fishing of the day</i>

小石川後楽園 おまかせ	KOISHIKAWA KORAKU-EN 270 OMAKASE
魚のシャルキュトリ	Fish delicatessen And butter anchovies
季節野菜のバラード、 出汁のジュレ	Seasonal ballad Inspired by the beautiful Edo's gardens <i>dashi jelly</i>
鮪三種の刺身、 温かいご飯	Tuna sashimis as a painting
淡泊な魚の寿司 コレクション	Lean fish nigiris
手長エビの炙り	Fire grilled langoustine and crispy seaweed
脂の乗った魚の寿司 コレクション	Oily fish nigiris
手巻き	Temaki
出汁のロワイヤル 、酒蒸しのムール貝、 海藻入りのクリスピーポテト	Dashi royale, mussel hatched in sake, And crispy potato arlette with seaweed
梅と梅酒のかき氷、 カシスの葉のクリーム	Plum Kakigori Blackcurrent infused cream
海藻バターのカルスティヨン ジャスミン茶のクリーム	Crunchy seaweed puff pastry, jasmin cream
チョコレート・ブリッセル、 黒ゴマのクリーム	Chocolate bricelet, black sesame



厳選食材 握り1貫から

Sushi as individual units
(in addition to a menu)

刺身	Sashimis	35
鱸	Ikejime Sea Bass	16
烏賊	Cuttlefish	12
ハマチ	Yellowtail	14
サバ	Mackerel	12
赤身	Red Tuna	14
中トロ	Middle Fatty Tuna	18
大トロ	Fatty Tuna	25
鯛	Sea Bream	14
ヒメジ	Red Mullet	12
川カマス	Smoked Pike Roe	16
和牛のタルタル	Wagyu Tartare	25
キャビア	Caviar	34