



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
苺のコンポジション	Strawberries composition
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>

モリーユ茸と山廃のブレゼ、
蕎麦茶のオイル

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
dashi jelly

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

苺のコンポジション

Strawberries composition

海藻バターのカルステイオン
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