



料理長 富沢 克哉 Maître de cuisine Katsutoshi Tomizawa

西方寺	SAIHO-JI	115
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	
手長海老とトマトの極上 ロワヤル抽出	Fine royale of langoustines extraction, tomatoes and elderflower	
梅と梅酒のかき氷、 カシスの葉のクリーム	Frozen sobacha Religieuse, soy caramel	
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	
ラングスティーヌの炭焼き	<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	
手長海老とトマトの極上 ロワヤル抽出	Fine royale of langoustines extraction, tomatoes and elderflower	
梅と梅酒のかき氷、 カシスの葉のクリーム	Frozen sobacha Religieuse, soy caramel	
海藻バターのカルスティオン 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