

寿コースメニュー

突き出し

(a.b.c.d.f.g.h.6)

通常、握り寿司2貫と巻物2貫に小鉢でお蕎麦を提供させて頂いております。

前菜

次のページから前菜を1品もしくは2品お選び下さい。

主菜

次のページから主菜を1品お選び下さい。主菜にはご飯が付きます。

デザート

(d.e)

4品 / 65,00€

(前菜1品の場合)

5品 / 73,00€

(前菜2品の場合)

寿・コースメニュー

前菜

*サーモンとアボガドの柚子胡椒和え (a.#b.c.#g)

*マグロとアボガドの柚子胡椒和え (a.#b.c.#g)

(追加 3Euro頂戴いたします)



!! 野菜のみの生春巻きサラダ (a.#b.#g)

!! サーモンカルパッチョ、バルサミコ酢と生姜のソース (#a.#b.c)

*照り焼きチキン (a.#b)

*ホタテカツとタルタルソース (a.b.d.h)



野菜カツとトンカツソース (a.b.d)




4種のキノコと玉ねぎのバター炒め (a.#b.#e)

主菜



揚げ豆腐、焼き野菜、生姜ソース添え (a.#b)

*鮭、白身魚&海老の焼き物、味噌ソース添え (a.c.#e.h)

*お寿司の盛り合わせ ( 野菜寿司のみも可能) (a.#b.c.d.g)

*ヘレフォード種 ドライエイジングサーロイン (a.#b.e)

(追加 7Euro頂戴いたします)

*日本産和牛サーロイン (a.#b.e)

(和牛価格リストあります)

!! お刺身の盛り合わせ (a.#b.c.d.g)

(追加10Euro頂戴いたします)

!! 鮭、白身魚&海老の焼き物、シソソース添え (a.b.c)



こちらは野菜料理になります。

この!!マークのお料理に関しては、前日までのご連絡を必要と致します。

おまかせコースメニュー

お1人様、7品コース税込み125€

ご予約に際して

1. ご予約は3日前までにお願いいたします。
2. 寿コースメニュー等との組み合わせてのご予約はお断りさせていただきます、ご了承ください。
3. こちらのメニューではアレルギー対応などが出来ません、予めご了承ください。

アレルギー表示

a. 大豆 b. グルテン（#b. グルテン無しでも対応可能） c. 魚介類
d. 卵（#d 卵無しでも対応可能） e. 乳製品 f. マスタード g. 胡麻
h ホタテ、エスカルゴ等の軟体動物 i. セロリ

食品添加物

1. 着色料 2. 酸化防止剤 3. 甘味料 4. アスパルテーム
5. カフェイン 6. 亜硫酸 7. 二酸化硫黄、硫酸塩

各料理の後に記載されている(a.b.c)の意味は、アレルギー又は食品添加物の詳細となります。

鍋物

しゃぶしゃぶ: お1人様65€

欧州ビーフ、野菜、豆腐、白滝
自家製ポン酢と自家製ゴマダレにてご賞味下さい。

♫は雑炊です

お願い

ご予約は2名様から4名様にて、3日前にご連絡をお願いいたします。




すき焼きでのご提供も可能です。

アラカルト

タパス

枝豆 (a)		5, 00€
つくね 2 串 (a. b)		5, 50€
揚げ野菜餃子 4 ヶ (a. b)		7, 00€
たこ焼き 4 ヶ (a. b. d. h)		7, 50€
鶏の竜田揚げ (a. b)		8, 00€

サラダ

ワカメサラダ: 海藻サラダ、ゴマダレ添え (a. b. g)		7, 80€
鮭とアボガドの柚子胡椒和え (a. #b. c. #g)		16, 80€
マグロとアボガドの柚子胡椒和え (a. #b. c. #g)		19, 00€

刺身 (a. #b. c)

鮭 (100g)	19, 50€
マグロ (100g)	25, 50€
鮭(50g)& マグロ(50g)	22, 50€
トロ (100g) (要事前予約)	30, 00€
盛り合わせ (7 種類程使用します) (要事前予約)	40, 00€

温かいお食事 (ご飯付)

照り焼きチキン (a. #b)	22, 00€
豆腐ステーキ: 生姜ソース (a. #b)	20, 00€
鮭、白身魚の焼き物、焼き野菜、味噌ソース添え (a.c.#e.h)	24,50€
ヘレフォード種ドライエイジングサーロインステーキ (a.#b.e)	32,00€

デザート (d. e)

コトブキメニューのデザート (b)	14, 00€
アイスクリーム (抹茶、黒ゴマ、生姜、バニラ)	4, 50€
シャーベット	4, 50€

エキストラ

白飯	4, 00€	ワサビ (f. 1)	1, 50€
		ガリ	4, 00€





その他のお食事に関してはご用意出来なくはありません。単に需要が無いので提供していないだけなので事前にご相談下さい。

寿司

お寿司の盛り合わせ (a.#b.c.d.g)

おまかせ6貫握りと裏巻き1本	38,00€
おまかせ10貫握りと裏巻き1本	49,00€


握り寿司 (1貫) (a.#b)

鮪 (c)	5,70€	トロ (c)	6,30€
鮭 (c)	4,50€	ハマチ (c)	4,80€
海老 (c)	4,70€	ホタテ (h)	5,10€
ウナギ (c)	5,00€	椎茸 	3,35€
イクラ (c)	6,30€	アボガド 	3,70€
イナリ 	3,50€	玉子 (d) 	3,35€

細巻 (a.#b)

かつぱ巻 	4,50€	鮭巻 (c)	6,60€
アボガド巻 	4,90€	鉄火巻 (c)	8,00€
かんぴょう巻 	4,50€	海老巻 (c)	6,80€

裏巻・Inside Out Roll (a.#b)

野菜巻/ キュウリ、アボガド、かんぴょう、胡麻 (g) 	9,50€
鮭巻/ 鮭、キュウリ、アボガド、胡麻 (c.g)	10,00€
鮪巻/ 鮪、キュウリ、アボガド、胡麻 (c.g)	11,50€
フィラデルフィア巻/ 鮭、アボカド、キュウリ、クリームチーズ、胡麻 (c.e.g)	10,50€
海老フライ巻/海老フライ、胡麻 (c.g)	15,00€
スパイシー鮭/ 鮭、キュウリ、スパイシーマヨ、胡麻 (c.g)	10,50€
スパイシー海老/ 海老、キュウリ、スパイシーマヨ、胡麻 (c.g)	12,00€
カリフォルニアロール/ 海老、キュウリ、アボガド、マサゴ、胡麻 (c.g)	12,00€
レインボーロール/ 海老、キュウリ、アボガド、鮪、鮭、白身魚 (c)	16,50€