

# SUSHI

# 寿司 バリューランチ

Sushi Value Lunch

※平日限定5食

先付 Chef's Appetizer

にぎり7貫

Nigiri Sushi (7 pieces)

赤出汁

Red Miso Soup

季節のデザート

Seasonal Dessert

¥2,950 ※2024年8月30日(金)まで

¥3,800 ※2024年9月2日(月)より

Items will be changed daily based on market availability and seasonality.

All prices are inclusive of tax and service charge.

仕入れによって内容が異なる場合がございます 表示料金には税金・サービス料が含まれます。

This course menu is not on discount.

こちらのコースメニューは割引対象外です。

## 寿司ランチ 福山

\_\_\_\_\_

### Sushi Lunch - Fukuyama

先付

Chef's Appetizer

八寸

Assortment of Small Seasonal Dishes

にぎり7貫 細巻 玉子

Nigiri Sushi (7 pieces), Rolled Sushi (1 piece), Japanese Omelette

本日の温の物

Today's Warm Dish

赤出汁

Red Miso Soup

季節のデザート

Seasonal Dessert

¥ 6,500

# 寿司 ランチ&ディナー 尾道

\_\_\_\_\_

#### Sushi Lunch and Dinner Onomichi

先付

Chef's Appetizer

八寸

Assortment of Small Seasonal Dishes

にぎり8貫 細巻 玉子

Nigiri Sushi (8 pieces), Rolled Sushi (1 piece), Japanese Omelette

本日の温の物

Today's Warm Dish

赤出汁

Red Miso Soup

季節のデザート

Seasonal Dessert

¥ 10,000

## 寿司 ランチ&ディナー 三原

#### Sushi Lunch and Dinner Mihara

先付 Chef's Appetizer お造り Season Sashimi 八寸

Assortment of Small Seasonal Dishes にぎり9貫 細巻 玉子

Seasonal Nigiri Sushi (9 pieces), Rolled Sushi (1 piece), Japanese Omelette 本日の温の物 Today's Warm Dish 赤出汁 Red Miso Soup 季節のデザート Seasonal Dessert

¥ 15,000

## おまかせ寿司コース 瀬戸

"Omakase" Seto course

料理長が厳選した新鮮な旬の魚貝を お寿司のみならず様々な 調理法でお楽しみいただく特別コース The chef's top sushi course.

You can enjoy a completely original course of fresh seafood meticulously selected by the chef based on the season and market.

In addition to sushi, you will also experience other various traditional cooking methods throughout the course.

Let the chef be your guide through the gastronomic journey.

¥ 22,000