



SENSUI



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

¥ 3,800

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

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。

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

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。