

季節のおいしさ握ります

# 特選 六本木ぴんとこな おまかせ握りコース

**松** お一人様 二二〇〇〇円

北海の幸満載  
蟹、雲丹、サーモン懐石コース  
前菜三点盛、刺身三種盛、  
蟹と季節の野菜の天ぷら、  
生雲丹あんかけ茶碗蒸し、  
サーモンいくら炙り焼き、  
北海の幸尽くし握り、  
本日のあら汁、甘味

**竹** お一人様 一〇、〇〇〇円

ぴんとこな特選  
懐石仕立ての贅沢コース  
前菜三点盛、刺身三種盛、  
海鮮焼き(サザエの壺焼きなど)、  
クエの味比べと握り十貫、  
季節野菜と魚介の天ぷら三種盛、  
海鮮茶碗蒸し、  
本日のあら汁、甘味

**梅** お一人様 八、〇〇〇円

鮪と寿司満喫コース  
前菜と刺身三種、  
彩り野菜 鮪唐揚げ 油淋ソース、  
海鮮茶碗蒸し、  
本鮪の握り三貫、握り九貫、  
本日のあら汁、甘味

仕入れの鮮魚により巻数が変わる場合がございます

## 刺身

### 刺盛り

特 五、八〇〇  
上 三、八〇〇  
並 二、八〇〇  
お一人様 一、八〇〇 時価

### 鮓

大 三、八〇〇  
中 二、八〇〇  
小 一、八〇〇

### 鮪盛合せ

大トロ、中トロ、  
赤身、ネギトロ 五、〇〇〇  
中トロ、赤身、  
ネギトロ 三、八〇〇  
赤身、ネギトロ 二、八〇〇  
赤身 一、八〇〇

## 季節のおすすめ

### 鮓

時価

蛤蒸し 一ヶ一、〇〇〇

大穴子天ぷら 一、五〇〇

旬の貝の酒蒸し 五八〇

ずわい蟹 六本二、四〇〇  
天ぷら

車海老塩焼き 一、二〇〇



## 大皿握り盛

本日おまかせ  
握り鮓

松 八、八〇〇  
竹 六、八〇〇  
梅 四、八〇〇

上五島尽くし  
握り鮓 五、〇〇〇

長崎上五島より直送の  
五島灘の美味しい魚を  
握ります

北海道尽くし  
握り鮓 五、〇〇〇

北海道より直接仕入れの  
魚介を握ります

## 海鮮丼

### 名物海鮮丼

特上 四、八〇〇  
上 三、八〇〇

### 鮪丼

特上 四、八〇〇  
上 二、八〇〇

### 鉄火丼

一、六〇〇

### 葱トロ丼

一、五〇〇

### 鱈丼

一、八〇〇

## 手巻

大トロ巻 一、二〇〇

中トロ巻 八〇〇

鉄火巻 七〇〇

ネギトロ巻 五〇〇

鰻きゅうり巻 八〇〇

穴子きゅうり巻 八〇〇

## 細巻

大トロ巻 二、三〇〇

中トロ巻 一、八〇〇

鉄火巻 一、〇〇〇

ネギトロ巻 八〇〇

とろたく巻 八〇〇

納豆巻 四五〇

かんぴょう巻 四五〇

かつば巻 四五〇

## 握り

ふぐ握り 八八〇

### 本マグロ

大トロ 一、二〇〇  
中トロ 八〇〇  
赤身 五〇〇  
赤身ぶつ軍艦 三〇〇

雲丹 一、二〇〇

いくら 五八〇

はた 五八〇

平目 四八〇

鮓 あわび 八五〇

車海老 一、〇〇〇

ずわい蟹 六五〇

ぼたん海老 八五〇

赤海老 三五〇

ゆで海老 二八〇

平政 ひらまき 四八〇

石鯛 いしだい 四八〇

鯛 たい 三五〇

えんがわ 三五〇

サーモン 三〇〇

つづ貝 六〇〇

帆立 九〇〇

赤貝 六五〇

生タコ 四〇〇

子持ち昆布 四〇〇

いか 三〇〇

ゲン 一八〇

鱈 あじ 四〇〇

鰯 いわし 三三〇

鰻 うなぎ 五八〇

メさば 三三〇

こはだ 二〇〇

穴子 四八〇

一本穴子 二、二〇〇

ぶり 四八〇

天然鮭 四八〇

ふぐ 八八〇

鱈 さわら 三五〇

椎茸 二八〇

玉子 二〇〇

大トロ巻 一、二〇〇

中トロ巻 八〇〇

鉄火巻 七〇〇

ネギトロ巻 五〇〇

鰻きゅうり巻 八〇〇

穴子きゅうり巻 八〇〇

大トロ巻 二、三〇〇

中トロ巻 一、八〇〇

鉄火巻 一、〇〇〇

ネギトロ巻 八〇〇

とろたく巻 八〇〇

納豆巻 四五〇

かんぴょう巻 四五〇

かつば巻 四五〇