

おまかせ寿司割烹

八〇〇〇

前菜三種

ずわい蟹

海鼠三杯酢

あん肝紅葉おろし

お造り

大分かぼすぶり

握り三貫

天麩羅

海老海苔手巻き

椀

鱈白子下仁田葱

握り三貫

蒸し

フカヒレ銀鮠茶碗蒸し

いくらご飯

穴子

メ

鯖棒鮓 赤出汁

甘味

博多もつ鍋

玄海コース

六〇〇〇

前菜三種

お造り

大分かぼすぶり

逸品

河豚 唐揚げ

薩摩揚げ

小鉢

博多明太子炙り

黒毛和牛

博多もつ鍋

メ

麺

甘味

・季節や仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。
・食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付け下さい。
・お米は福岡県産のお米を使用しております。
・表示価格に対して10%のサービス料を別途頂戴致します。

一品料理

前菜盛り合わせ

一〇〇〇

本日のお造り／一人前

(三種) 一〇〇〇

(六種) 一八〇〇

大根サラダ

六五〇

フカヒレ銀鮎茶碗蒸し

五〇〇

薩摩揚げ

(三個) 七〇〇

河豚の唐揚げ

九五〇

鮮魚のカマ焼き

ASK

江戸前寿司おまかせ

(三貫) 一一〇〇

(六貫) 二〇〇〇

黒毛和牛炙り寿司

(一貫) 一一〇〇

・季節や仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。
・食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付け下さい。
・お米は福岡県産のお米を使用しております。
・表示価格に対して10%のサービス料を別途頂戴致します。

OMAKASE SUSHI KAPPO 8000

Assorted appetizer
前菜 三種

SASHIMI / KABOSU-fed yellowtail
お造り / 大分 かぼすブリ

SUSHI
握り寿司

TEMPURA / TEMPURA prawn hand roll
天麩羅 / 海老 海苔手巻き

Soup / Soft cod roe and Shimonita leek
椀 / 鱈白子 下仁田葱

SUSHI
握り寿司

Japanese steamed egg custard with shark fin
蒸し / フカヒレ銀鮓 茶碗蒸し

Salmon roe rice bowl
いくらご飯

Conger eel
穴子

Mackerel pressed SUSHI・Red MISO soup
鰯 / 鯖 棒鮓 赤出汁

Dessert
甘味

HAKATA MOTSU-NABE GENKAI COURSE 6000

Assorted appetizer
前菜 三種

SASHIMI / KABOSU-fed yellowtail
お造り / 大分 かぼすブリ

Today's Dish
/ Deep-fried blowfish & Fried fish cake
逸品 / 河豚唐揚げ 薩摩揚げ

Side Dish / Seared MENTAIKO
小鉢 / 博多明太子 炙り

KUROGE-WAGYU beef / Offal hotpot
黒毛和牛 / 博多もつ鍋

Finishing dish / Noodles
麺 / 麺

Dessert
甘味

A LA CARTE

Boiled seasonal greens 1000
前菜盛り合わせ

Today's SASHIMI 3 assorted / 1000
本日のお造り（一人前） 6 assorted / 1800

DAIKON radish salad 650
大根サラダ

Japanese steamed egg custard 500
with shark fin
フカヒレ銀鮓 茶碗蒸し

Fried fish cake 3 pieces / 700
薩摩揚げ

Deep-fried blowfish 950
河豚の唐揚げ

Grilled seasonal fish collar ASK
鮮魚のカマ焼き

EDOMAE-SUSHI 3 pieces / 1100
江戸前寿司 おまかせ 6 pieces / 2000

KUROGE-WAGYU beef SUSHI 1100
黒毛和牛 炙り寿司