

おまかせ寿司割烹

八〇〇〇

前菜三種

お造り

天草の真鯛 昆布メ炙り

天麩羅

海老天 海苔手巻き寿司

椀

冬瓜とイトヨリダイ 山芋蒸し

握りおまかせ三貫

いくら雲丹の小井

握り鰯三貫

煮穴子

赤出汁

甘味

玄海コース

五八〇〇

前菜三種

お造り

本日の鮮魚のお造り

河豚の唐揚げ

フカヒレ茶碗蒸し 鼈甲餡

和牛の網焼き

銀鱈西京焼 生七味

メ「お選びください」

玄海 鯛茶漬け

おまかせ寿司三貫（十五〇〇）

- ・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。

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

フカヒレ茶碗蒸し 鼈甲餡

六〇〇

薩摩揚げ

(三個) 七〇〇

河豚の唐揚げ

九五〇

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

おまかせ寿司割烹

8000

Assorted appetizer

前菜 三種

SASHIMI / Seared sea bream SASHIMI

お造り / 天草の真鯛 昆布メ 炙り

TEMPURA / TEMPURA prawn hand roll SUSHI

天麩羅 / 海老天 海苔手巻き寿司

Soup / Steamed white gourd & Golden threadfin
bream with grated yam

椀 / 冬瓜とイトヨリダイ 山芋蒸し

SUSHI / OMAKASE 3 pieces

握り / おまかせ三貫

Salmon roe & Sea urchin rice bowl

いくら 雲丹の小井

SUSHI / MAGURO 3 pieces

握り / 鯖三貫

Simmered conger eel

煮穴子

Red MISO soup

赤出汁

Dessert

甘味

GENKAI COURSE

玄海コース

5800

Assorted appetizer

前菜 三種

SASHIMI / Today's SASHIMI

お造り / 本日の鮮魚のお造り

Deep-fried blowfish

河豚の唐揚げ

Japanese steamed egg custard with shark fin

フカヒレ茶碗蒸し 鼈甲餡

Grilled WAGYU beef

和牛の網焼き

Broiled sablefish with SAIKYO MISO

銀鱈西京焼 生七味

SHIME -Please choose one from below -

メ - 下記よりおひとつお選びください-

GENKAI Sea Bream CHAZUKE

玄海 鯛茶漬け

OMAKASE SUSHI 3 pieces (+500)

おまかせ寿司三貫

A LA CARTE

Assorted appetizers

前菜盛り合わせ

1000

Today's SASHIMI

本日のお造り(一人前)

3 assorted / 1000

6 assorted / 1800

DAIKON radish salad

大根サラダ

650

Japanese steamed egg custard
with shark fin

フカヒレ茶碗蒸し 鼈甲餡

600

Fried fish cake

薩摩揚げ

3 pieces / 700

Deep-fried blowfish

河豚の唐揚げ

950

EDOMAE-SUSHI

江戸前寿司 おまかせ

3 pieces / 1100

6 pieces / 2000

Seared KUROGE-WAGYU beef SUSHI

黒毛和牛 炙り寿司

1100

Tax is included. A service charge(10%) will be added to your bill. If you have any form of FOOD ALLERGY, please notify our staff.