

# おまかせ

六二〇〇

御造り

勘八・鮪

野菜寿司

えのき昆布締め

握り三貫

真鯛・縞鰯・イカ

蒸物

アサリの茶碗蒸し

焼物

湯布院サーモン 西京焼

握り三貫

いくら・穴子・中トロ

留挽

あおさの赤出汁

メ

宮崎産ひなた黒潮

(+八〇〇)

からすみ茶漬け

甘味

抹茶アイス 最中

- ・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%のサービスタ料を別途頂戴致します。

# 大いにおまかせ

八八〇〇

前菜

季節の八寸

野菜寿司

えのき昆布締め

握り三貫

真鯛・縞鰯・イカ

蒸物

アサリの茶碗蒸し

焼物

湯布院サーモン 西京焼

揚物

海老天手巻き 赤酒ソース

握り三貫

いくら・穴子・中トロ

留挽

あおさの赤出汁

メ

宮崎産ひなた黒潮

(十八〇〇)

からすみ茶漬け

甘味

抹茶アイヌ 最中

- ・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。

# 玄海

# GENKAI

## DINNER

### OOINI OMAKASE

大いにおまかせ

8,800

Assorted Seasonal Delicacies

季節の八寸

Vegetable Sushi

Kombu-cured Enoki Mushroom

野菜寿司 えのき昆布締め

Nigiri Sushi 3pcs

Red Sea Bream, Striped Jack, Squid

握り三貫 真鯛・縹鰯・イカ

Savory Egg Custard with Asari Clam

アサリの茶碗蒸し

Sweet Miso-marinated Grilled Salmon

湯布院サーモン 西京焼

Shrimp Tempura Hand Roll

with "Akasake" Reduction Sauce

海老天手巻き 赤酒ソース

Nigiri Sushi 3pcs

Turban Shell, Saltwater Eel, Medium Fatty Tuna

握り三貫 いくら・穴子・中トロ

Red Miso Soup with Sea Lettuce

あおさの赤出汁

Signature Finish - Optional (+800)

"Hinata Kuroshio" Dried Mullet Roe Chazuke

宮崎産ひなた黒潮からすみ茶漬け

Matcha Ice Cream Monaka

抹茶アイス 最中

### OMAKASE

おまかせ

6,200

Sashimi

Amberjack and Tuna

御造り 勘八・鯖

Vegetable Sushi

Kombu-cured Enoki Mushroom

野菜寿司 えのき昆布締め

Nigiri Sushi 3pcs

Red Sea Bream, Striped Jack, Squid

握り三貫 真鯛・縹鰯・イカ

Savory Egg Custard with Asari Clam

アサリの茶碗蒸し

Sweet Miso-marinated Grilled Salmon

湯布院サーモン 西京焼

Nigiri Sushi 3pcs

Turban Shell, Saltwater Eel,

Medium Fatty Tuna

握り三貫 いくら・穴子・中トロ

Red Miso Soup with Sea Lettuce

あおさの赤出汁

Signature Finish - Optional (+800)

"Hinata Kuroshio" Dried Mullet Roe Chazuke

※ 宮崎産ひなた黒潮からすみ茶漬け

Matcha Ice Cream Monaka

抹茶アイス 最中

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.