おまかせ

六二〇〇

先付　あさりの潮汁

握り四貫　真鯛・鰆
あおりいか・鯖

揚物　海老天手巻き
赤酒ソース

蒸物　水炊き茶碗蒸し

握り三貫　赤身漬け・トロ・穴子

留椀　あおさの赤出汁

〆　宮崎産ひなた黒潮
からすみ茶漬け
（＋八〇〇）

甘味　お稲荷アイス

・季節や仕入れ状況により内容が変更になる場合が御座います。
・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。

大いにおまかせ　八八〇〇

先付	あさりの潮汁
前菜	季節の八寸
握り四貫	真鯛・鰆
	あおりいか・海老
揚物	鰤 磯辺巻き
焼物	鱈ほっぺ 焼き寿司
	黄ニラ餡
蒸物	水炊き茶碗蒸し
握り四貫	鯖・赤身漬け・トロ・穴子
留椀	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	お稲荷アイス

・季節や仕入れ状況により内容が変更になる場合が御座います。
・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

Starter: Clear Clam Broth
あさりの潮汁

Appetizer: Assorted Seasonal Appetizers
季節の八寸

Nigiri Sushi 4pcs:
Red Sea Bream, Spanish Mackerel,
Bigfin Reef Squid, Prawn
握り四貫　真鯛・鰆・あおりいか・海老

Fried Dish:
Deep-Fried Yellowtail Wrapped in Nori
鰤 磯辺巻き

Grilled Dish:
Grilled Cod Cheek Sushi
with Yellow Chive Sauce
鱈ほっぺ 焼き寿司 黄ニラ餡

Steamed Dish:
Mizutaki-Style Steamed Egg Custard
水炊き茶碗蒸し

Nigiri Sushi 4pcs:
Mackerel, Marinated Lean Tuna,
Fatty Tuna, Sea Eel
握り四貫　鯖・赤身漬け・トロ・穴子

Soup: Red Miso Soup with Sea Lettuce
あおさの赤出汁

Rice Dish (+800):
"Hinata Kuroshio" Bottarga "Chazuke"
宮崎産ひなた黒潮からすみ茶漬け

Dessert: "Inari" Ice Cream
お稲荷アイス

OMAKASE
おまかせ

6,200

Starter: Clear Clam Broth
あさりの潮汁

Nigiri Sushi 4pcs:
Red Sea Bream, Spanish Mackerel,
Bigfin Reef Squid, Mackerel
握り四貫　真鯛・鰆・あおりいか・鯖

Fried Dish:
Shrimp Tempura Hand Roll
with "Akazake" Sauce
海老天手巻き 赤酒ソース

Steamed Dish:
Mizutaki-Style Steamed Egg Custard
水炊き茶碗蒸し

Nigiri Sushi 3pcs:
Marinated Lean Tuna, Fatty Tuna, Sea Eel
握り三貫　赤身漬け・トロ・穴子

Soup: Red Miso Soup with Sea Lettuce
あおさの赤出汁

Rice Dish (+800):
"Hinata Kuroshio" Bottarga "Chazuke"
宮崎産ひなた黒潮からすみ茶漬け

Dessert: "Inari" Ice Cream
お稲荷アイス

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.