

## スペシャルライスボウル

前菜

特製ばらちらし丼

赤出汁 香の物

デザート

¥4,950

## GOURMET RICE BOWLS FOR LUNCH

Appetizer

Assorted sashimi, rice bowl

Red miso soup, Japanese pickles

Dessert

¥4,950

## 浜

先附

青茄子の揚げ浸し

冷物

冷製茶碗蒸し

蟹 白身 椎茸 順才

寿司

烏賊 白身 赤身

とろ 車海老

光物 貝類 穴子

いくら 玉子

季節のおすすめ

細巻一本

椀

生海苔の味噌汁

デザート

アイスクリーム最中

¥8,500

## HAMA

Appetizer

Marinated eggplant

Side

Chilled egg custard

Crab, white fish, Shiitake mushroom, water shield

Sushi

Squid, white fish, lean tuna

Semi fatty tuna, prawn

Silver-skinned fish, shellfish, conger eel

Salmon roe, egg omlet

Chef's recommendation

Sushi roll

Miso soup

Fresh seaweed

Dessert

Ice cream, Monaka

¥8,500

上記の価格に消費税及びサービス料を別途加算させていただきます。  
当店は国産米を使用しております。産地情報については係りにお尋ねください。  
仕入れの状況によりメニューが変更になる場合がございます。



### 寿司料理長

#### 野村忠昭

中学生の時、同級生の言葉に背中を押され、寿司の道を志しました。修業の始まりは都内の個人店。下積みを経て、ホテルや銀座のお店で腕を磨いてきました。お客様の目の前で寿司を握り、ご一緒に豊かな時間を過ごすことのできる寿司職人という仕事には大変やりがいを感じており、“美味しい”と言ってもらえる瞬間を目指し、江戸前という領域の中でどれだけ新しい驚きを生むことができるか、日々の仕入れから仕込み、そしてご提供までの一瞬一瞬に情熱を注ぎ、挑戦を続けております。

### おすすめ一品

#### 九絵

夏が旬の九絵は、透明感のある白身で、淡泊でありながら旨みをたっぷりと感じられます。肉厚でしっかりとした身質の九絵を自家製のポン酢と、また、軽く炙った九絵には酢橘搾り長崎県対馬の藻塩をつけてご賞味下さい。