



鯛
STANDING SUSHI BAR
壽司魚がし日本一

鰯は脂がのりやすく、身が引き締まっている時期に食べると最高の美味しさを体験できます。海外でも高い評価を得ている食材の一つです。高級な魚として扱われています。しかし、鰯は水揚げが不安定であるため、安定していつでも手に入るわけではありません。このような食材には、時期を逃さずに召し上がるという楽しみ方もあります。ぜひこの機会に、鰯の旬を満喫してみてくださいいかがでしょうか？

期間限定

旬の味あい
TASTE OF THE SEASON

炙り | 炙焼

Seared

醤油漬け | 醤油漬

Japanese Soy Sauce
Marinated

ワサビ | 山葵

Wasabi



ブリ三貫盛り

鰯魚三貫 | AMBERJACK 3 KINDS

\$88

写真はイメージです | 圖片只供參考 | Photo is for reference only | プラス 10% のサービス料 | 另收加一服務費 | 10% service charge applies
詳しくはスタッフまでお問い合わせください | 詳情請向店員查詢 | Please ask our staff for details



生サンマ刺身
秋刀魚刺身
Pacific Saury Sashimi

\$108 / 半身 Half \$188 / 原條 Whole

期限
間定

旬の

味わい
TASTE OF THE
SEASON

あなごの白煮寿司
白煮穴子寿司
Grilled Anago (Sea Eel) Sushi

\$48



サンマ寿司
秋刀魚寿司
Pacific Saury Sushi

\$58



 寿司魚が日本一
STANDING SUSHI BAR

詳しくはスタッフまでお問い合わせください | 詳情請向店員查詢 | Please ask our staff for details
写真はイメージです | 圖片只供參考 | Photos are for reference only | プラス 10% のサービス料 | 另收加一服務費 | 10% service charge applies