

銀座店 新メニュー



うにタン
690円(税込759円)

仙台名物の厚切り牛たんに濃厚な味わいのウニをふんだんに盛りつけた贅沢な逸品です。



フォアグラ
790円(税込869円)

「世界三大珍味」のフォアグラをお寿司に。濃厚でクリーミーな口当たりが広がり、非常にリッチな味わいです。



サーモンキャラメリゼ
380円(税込418円)

表面を炙る事で香ばしい香りと深みのある甘みをお楽しみいただけます。一度食べるとやみつきになる味わいです。



サーモンポキ軍艦
280円(税込308円)

ポキとはハワイ語で「切り身」のことで魚介類の切り身に醤油・ごま油等で味付けした料理です。大人気ネタ「サーモン」と「アボカド」を使用し特製タレで仕上げた平禄自慢の商品です。



うなぎいなり
380円(税込418円)

甘めのいなりにうなぎ・いくらをふんだんにつめた創作いなりです。アボカドが全体の味をまろやかにしてほどよいバランスに仕上げました。



北海三種いなり
480円(税込528円)

かに・うに・いくらと高級食材をふんだんに使用した創作いなりです。ランプフィッシュキャビアもトッピングした見た目も贅沢な商品です。



海老かにロール
890円(税込979円)

かに・海老などの具材を中心とし、裏巻にした平禄自慢の創作ロール寿司です。ロール表面にはすしっこをふんだんに使用し、マヨネーズとの相性も抜群な逸品です。



カリフォルニアロール
890円(税込979円)

アボカド・きゅうりなどの具材を使用したアメリカ発祥のロール寿司です。サーモンを表面に巻いてアレンジしております。



ドラゴンロール
990円(税込1,089円)

うなぎ・いくら・アボカドを使用しドラゴンの鱗を表現した創作ロール寿司です。見た目のインパクトや食べた時のボリューム感を味わえる逸品です。