

## 寿司カウンターメニュー

### SUSHI COUNTER OMAKASE MENU

先付け  
季節の品

Seasonal Japanese Appetizer

御造り  
本日の鮮魚三種

Today's Sashimi Selection, 3 items

吸い物  
地蛤 鳴戸若布 三つ葉

Hamaguri and Narutowakame Clear Soup

冷し鉢  
たたき鮪と卵黄オニオンソース

Tuna Tataki with Sweet Onion Dressing and Egg Yolk

Or

室津産 生牡蠣ポン酢添え

Fresh Murotsu Oyster with Ponzu Sauce

変わり寿司握り寿司  
炙りA5佐賀牛寿司 柚子胡椒薬味

Torched A5 Saga Beef Sushi with Yuzu Pepper Spices

Or

フォアグラ照り焼き寿司  
Foie Gras Teriyaki Sushi

握り寿司5貫と玉子  
Today's Best Selection of Sushi

果物  
マスク品種メロン又はデザートメニューから一品  
Melon or One Item from the Dessert Menu

**4,300 B**

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax  
If you are concerned about food allergies, please alert us prior to ordering

## 会席コースメニュー

### KAISEKI OMAKASE MENU

先付け

白胡麻豆腐 本山葵

Homemade White Sesame Tofu, Bonito Soy Sauce, Fresh Wasabi

御造り

本日の鮮魚三種

Today's Sashimi Selection 3 items

吸い物

帆立貝葛叩き

Hotate Scallop Clear Soup

焼き物

スキル魚祐庵焼き 山葵添え

Grilled Yuan Marinated Skillfish with Fresh Wasabi

強肴

A4佐賀牛サーロイン80g

生野菜のサラダ

石焼塩又は陶板照り焼き

A4 Saga Beef Sirloin 80g with Green Salad

Stone Grilled with Three Kinds of Sauce or Toban Plate Teriyaki Style

Or

オーストラリアM6和牛サーロイン180g

生野菜のサラダ

石焼塩又は陶板照り焼き

M6 Australian Wagyu Beef Sirloin 180g with Fresh Salad

Stone Grilled with Three kinds of Sauce or Toban Plate Teriyaki Style

食事

ミニ海老天丼 味噌汁 漬物

Shrimp and Vegetable Mini Tempura on Rice

果物

マスク品種メロン又はデザートメニューから一品

Melon or One Item from the Dessert Menu

**2,800 B**

## ミニ会席コースメニュー

### MINI KAISEKI OMAKASE MENU

サラダ

蟹蒲鉾と揚げ白魚の生野菜のサラダ 白胡麻ドレッシング  
Crab Stick and Crispy Shirauo Fish Fresh Salad,  
Homemade Sesame Dressing

御造り

木肌鮪, サーモン, ボイル蛸三種盛りとカルフォルニアロール  
Yellowfin Tuna, Salmon, Boiled Octopus and California Roll

強肴

オーストラリアアンガステンダーロイン陶板焼塩  
又は季節の焼き魚  
Grilled Australian Angus Tenderloin or Seasonal Grilled Fish

食事

海老と野菜天麩羅讃岐饅頭  
Shrimp and Vegetable Mini Tempura and Cold Sanuki Udon

果物

マスク品種メロン  
Melon

1,200 B