

shun: вкус момента (旬の味覚)

суимоно с лососем (鮭の酢の物)

ботан-эби (ボタンエビ)

хирамэ (平目)

краб и черная икра (毛蟹とキャビア)

хотатэ (ホタテ)

унаги (鰻軍艦)

устрица (牡蠣)

бамбук (筍)

аками (赤身)

чу-торо (中トロ)

о-торо о-бури (大トロの炙り)

торо такуан (トロタクの手巻き)

уни (うに)

мисо суп (味噌汁)

тыква со сливой умэ (カボチャの梅ソース添え)

краб и черная икра (毛蟹とキャビア) 1350

ама эби (甘エビ) 950

shima-аджи и тай (シマアジと鯛) 2950

хотатэ (ホタテ) 1150

хирамэ (ヒラメ) 1690

лакедра (カンパチ) 1090

анаго (穴子) 990

тунец аками (赤身) 1300

тунец чу-торо (中トロ) 1600

тунец о-торо (大トロ) 1900

ака-ика (あかいか) 950

хамачи (ハマチ) 1550

уни (うに) 2600

