鮨　雫　　文月

昼のお献立

ビジネスランチ

おまかせ握り　　二千八百円
握り７貫、巻物、茶碗蒸し、お椀

本鮪の丼　　三千五百円

海鮮丼　　三千八百円

碧　　八千円

先付	雲子茶碗蒸し
造り	三点盛り合わせ 鮪赤身　本日の白身魚　貝類
焼物 または煮物	金目鯛　または　鰤
握り	漬け鮪　本鮪中トロ 本日の白身　生雲丹　車海老 小肌　穴子　本日の貝類
巻物	ねぎとろ　干瓢
お椀	蜆汁　または　白魚の吸物
甘味	季節の果物

夜のお献立

鮮　　一万五千円

先付	白海老の雲丹乗せ
肴	本鮪の赤身 真鯛ポン酢
握り	天然本鮪漬け 天然本鮪中とろ 鱧梅肉 新子
肴	鰻白焼 真蛸の柔煮
握り	蝦蛄 鱚の昆布〆 活鯵 車海老
肴	鮎塩焼き
握り	真子鰈 煽り烏賊 穴子 玉子
巻物	お好みにて
お椀	順才の吸い物
甘味	季節の果物 または アイスクリーム

楽　　二万円

先付	鮑の柔煮　肝醤油
造り	真鯛ポン酢 鱧の湯引き 白海老のキャビア乗せ
肴	真蛸の柔煮 毛蟹 本日の焼物
握り	天然本鮪漬け 天然本鮪中とろ 真子鰈 鱚の昆布〆 雲丹 新子 車海老 蝦蛄 穴子 玉子
巻物	お好みにて
お椀	浅利汁又は 順才の吸い物
甘味	宮崎県産　マンゴー

彩　　二万五千円

先付	毛蟹のジュレ掛け
造り	雲丹二種盛り 天然本鮪の大とろ 本日の白身ポン酢
肴	本日の焼魚 鰻の白焼き 鮑の柔煮と揚げ
握り	天然本鮪中とろ 天然本鮪大トロの剥がし 新子 白海老 車海老 煮蛤 炙り鱧 蝦蛄 穴子 玉子
巻物	お好みにて
お椀	順才のお吸い物
甘味	宮崎県産　マンゴー

※天候や仕入の状況により内容が変更になる場合があります。 お米は宮城県産こしひかりを使用しています。 ※25,000円のメニューは要予約となります。※料金には別途消費税、サービス料を頂戴いたします。