

# 御料理例

## 一万円コース

季節の一口スープ

季節の前菜 5点盛り

季節の一口お造り 5点盛り

カマスの炭火焼  
季節のお浸し  
飯蛸の煮物  
栄螺の肝焼き  
牛テールの煮込み

握り寿司

中トロ、槍烏賊、×鯖、  
帆立貝、赤身漬け、海老、  
小肌、穴子

海苔椀

自家製 本わらびもち

## 一万五千円コース

季節の一口スープ

季節の前菜 5点盛り

季節の一口お造り 5点盛り

のど黒の炭火焼  
鮑と海胆の石焼  
尼鯛の煮おろし  
クエの一口鍋  
サーロインスライス野菜巻

握り寿司

中トロ、槍烏賊、鱈昆布×  
平貝、赤身漬け、海老  
大トロ、穴子

海苔椀

自家製 本わらびもち

尚、食材、調理方法などは仕入等により変更いたします。



AZABU JUBAN

松 栄 寿 司

SINCE 1966