

gurra 飯倉

A la Carte

Appetiser 先付	Chrysanthemum Greens & Mushroom Ohitashi 春菊と茸のお浸し	1,400	Grilled 焼物	Assorted Grilled Seasonal Vegetables 焼野菜盛り合わせ	2,800
	Cured Mackerel, Fig, Sesame Vinegar Sauce 鰯と無花果の胡麻酢掛け	1,600		Grilled Fish of the Day 本日の焼き魚	3,000
	Herring Roe, Sake Lees Cream Cheese 数の子酒粕クリームチーズ和え	2,000		Kuroge Wagyu Yaki-Shabu, Ponzu Soy Sauce 黒毛和牛焼きしゃぶ自家製ぼん酢添え	4,500
	Grilled Eggplant, Seared Barracuda, Balsamic Vinegar Sauce 焼き茄子と炙りかますの葡萄酢掛け	2,200	Fried 揚げ物	Tuna Karaage 鮪から揚げ	3,000
	House-Made Mullet Roe, Daikon Radish 自家製唐墨大根	2,200		Assorted Tempura of the Day 本日の天ぷら盛り合わせ	4,200
	Abalone & Truffle Hand Rolled Sushi 鮑とトリュフの手巻き寿司	3,000			
Sashimi お造り	Finely Chopped Tuna 鮪なめろう	2,200	Rice & Noodle 食事	Vegetable Sushi 5 Pieces 野菜鮨五貫	3,500
	Sashimi Salad 海鮮サラダ	2,400		Chicken Nanban Soba Noodles 地鶏南蛮そば	3,800
	Catch of the Day 3 Kinds 本日の鮮魚三種盛	2,800		Freshly Cooked Rice in a Clay Pot (For 2 people) 季節の釜焚きご飯(二合)	7,500
	Catch of the Day 5 Kinds 本日の鮮魚五種盛	4,500		Sushi of the Day 8 Pieces 本日の握り八貫	8,500
Hot Dish 温物	Steamed Egg Custard 茶碗蒸し	1,500	Dessert 甘味	Premium Tuna Rice Bowl 贅沢鮪丼	8,500
	Seasonal Soup 季節のすり流し	1,500		Sea Urchin, Salmon Roe Rice Bowl 雲丹いくら丼	9,500
	Tilefish, Chrysanthemum Clear Soup 甘鯛菊花椀	3,500		Black Sesame Tiramisu 黒胡麻ティラミス	2,200
	Autumn Salmon, Yuba Gratin 秋鮭と湯葉の和風グラタン	4,800		Fruit Platter 水菓子	2,500
	Kuroge Wagyu Sukini, Sea Urchin 黒毛和牛すき煮小鍋仕立て 雲丹乗せ	5,200		Fruit Daifuku 果物大福	2,800
	Tilefish Dobin-Mushi 甘鯛土瓶蒸し	5,800			

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and 10% consumption tax.
Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.
Our choice of suppliers and local produce - including fish, meat, dairy, fruits and vegetables – is informed by our commitment to sustainability.

上記日本円での表示価格には、サービス料15%と消費税10%が含まれております。
アレルギーやお食事の制限、ご不明な点がございましたら、お気軽にお知らせください。
私たちは、魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜を含む食材やサプライヤーの選定において、サステナビリティへの取り組みを重視しています。

Course

Lunch

Special Lunch of the Day ハレの日ランチ	Amuse-Bouche, Main Dish, Miso Soup, Dessert 先附 主菜 留椀 甘味	5,800
--	--	-------

Tsumugi 紬	-Gozen Set- Amuse-Bouche, Chef’s Side Dishes 5kinds, Steamed Rice, Miso Soup Featured Monthly Dish, Hot dish, Dessert -御膳- 先附 シェフおすすめおかず五品 白ご飯 留椀 逸品 温物 甘味	7,800
--------------	--	-------

Aya 絢	Amuse-Bouche, Sashimi, Soup, Sushi 10 Pieces Rolled Sushi, Baked Egg, Miso Soup, Dessert 先附 お造りお椀 鮭十貫 巻物 玉子 留椀 甘味	14,000
----------	---	--------

Dinner

Okonomi お好み	Amuse-Bouche, Soup, Chef’s Selection Sushi (5 Pieces) Additional Sushi of Your Choice, Miso Soup 先附 御椀 おまかせ鮭五貫 お好み鮭 留椀	10,000 ~
----------------	--	----------

Please choose your favourite sushi from the à la carte menu.
Kindly note that chef’s selection sushi (5 Pieces) is included in the course.
Any additional sushi of your choice will be charged separately.

お好みの鮭はアラカルトメニューよりお選びください。
おまかせ握り五貫はコースに含まれております。
追加でお選びいただくお好み鮭は別料金となります。

Kizuna 絆	Amuse-Bouche, Soup, Sashimi, Seasonal Grilled Selection Simmered Dish, Vinegared Dish Sushi 5 Pieces, Rolled Sushi, Baked Egg Miso Soup, Dessert 先附 お椀 お造り 焼八寸 強肴 酢の物 鮭五貫 細巻 つまみ玉子 留椀 甘味	22,000
-------------	--	--------

Kizuna is only available at the table seats.
「絆」はテーブル席でのみご提供しております。

Please note that menu items are subject to change depending
on seasonal availability and market conditions.
食材の入荷状況により、お料理内容が変更となる場合がございます。