

USHIGORO S.



桜海老と厳選赤身の手巻き（春のQコース）

匠の技で仕上げた“桜海老の天ぷら”を厳選した赤身肉に添えました。桜海老の鮮烈な香りと赤身肉の旨み、キリッとした赤酢のシャリが絶妙に調和する極みの“手巻き”です。



鮑と厳選赤身の手巻き（春のKコース）

揚げたての“鮑の天ぷら”を主役に、厳選した和牛の赤身とキリッとした赤酢のシャリを、磯の香り豊かな極上海苔“こんとび”で包んでお召し上がりください。



芹と桜海老、厳選部位の土鍋（春のQコース）

厳選部位と清涼感あふれる“芹”、旬の桜海老を特製出汁で炊いたお米の余熱だけで仕上げた土鍋ご飯です。芹と桜海老の心地よい香りが華やぐ贅沢な丼をご堪能ください。

春の味覚を存分に味わえる各コースをご堪能いただけます