

厳選した食材と匠の技でつくりだす、
旬の美味しさをご堪能ください。

【カウンター】

ふもとのおまかせにぎり

【富】三、〇〇〇円（税抜）

- ・にぎり 八貫
- ・巻物 一本
- ・吸物

【茂】四、〇〇〇円（税抜）

- ・にぎり 十貫
- ・巻物 一本
- ・吸物

【登】五、〇〇〇円（税抜）

- ・にぎり 十一貫
- ・巻物 一本
- ・吸物

※ご予算に応じて料理の内容は変更いたします。
お気軽にご相談ください。

その他メニューもお気軽におたずねください。

その日ごとに厳選した旬の食材を使用。
四季折々の味覚をお楽しみいただけます。

【カウンター】

【伊吹】四、〇〇〇円（税抜）

- ・造里
- ・焼き物
- ・にぎり
- ・吸物

【近江】五、〇〇〇円（税抜）

- ・造里
- ・焼き物
- ・揚げ物
- ・にぎり
- ・吸物

※ご予算に応じて料理の内容は変更いたします。
お気軽にご相談ください。

その他メニューもお気軽におたずねください。

ふもとおまかせコース料理



にぎり

※一貫

・ 鮪	四〇〇円
・ 白身	三〇〇円
・ 赤貝	六〇〇円
・ 雲丹	六〇〇円
・ イクラ	四〇〇円
・ 穴子	三五〇円
・ 鰻	三〇〇円
・ 烏賊	二五〇円
・ 蛸	二五〇円
・ 帆立貝	三五〇円
・ 蒸し海老	三五〇円
・ 鯖	三五〇円
・ 玉	二五〇円
・ 玉	二〇〇円

巻き物

・ 鉄火	五五〇円
・ かつぱ	三〇〇円
・ 梅しそ	三〇〇円
・ 烏賊しそ	四〇〇円
・ 穴子きゅうり	六〇〇円
・ 鰻きゅうり	六〇〇円
・ かんぴょう巻	四〇〇円
・ 鯖棒すし	一、八〇〇円
・ DX巻(海鮮)	二、二〇〇円

※その他、日替わりの
オススメネタなどございます。
お気軽におたずねください。
また、仕入れによりご提供できない
ネタもございますのでご容赦ください。

汁物

- ・ 赤出し 四五〇円
- ・ 吸物 四五〇円
- ・ 茶碗蒸し 五五〇円

品物

- ・ お造り盛り合わせ 一、四〇〇円
- ・ 天ぷら盛り合わせ 一、〇〇〇円
- ・ 出し巻き 七〇〇円
- ・ 酢の物 八〇〇円
- ・ 本日の焼き物 〃
- ・ 本日の煮付 〃

※表示の価格はすべて消費税抜きの価格です。

