

すし屋

左衛門



お品書き

刺身

SASHIMI



Today' s Sashimi

盛り合わせ ¥2500 (+税/+Tax)

Assorted plate of fresh seasonal sashimi(sliced raw fish)

Sashimi as a single

単品物 ¥1200~ (+税/+Tax)

Assorted plate of fresh seasonal sashimi(sliced raw fish)



焼き物

Sashimi as a single

単品物 ¥1200~ (+税/+Tax)

Assorted plate of fresh seasonal sashimi(sliced raw fish)



茶碗蒸し

Sashimi as a single

単品物 ¥1200~ (+税/+Tax)

Assorted plate of fresh seasonal sashimi(sliced raw fish)



鮨

SUSHI



ASAKUSABASHI

浅草橋 ¥2500 (+税/+Tax)

At Sushi Tenkai, we carefully select the freshest seasonal ingredients to bring you an unforgettable sushi dining experience.

SUMIDAGAWA

隅田川 ¥3500 (+税/+Tax)

At Sushi Tenkai, we carefully select the freshest seasonal ingredients to bring you an unforgettable sushi dining experience.



SAEMON

左衛門 ¥5000 (+税/+Tax)

At Sushi Tenkai, we carefully select the freshest seasonal ingredients to bring you an unforgettable sushi dining experience.



ちらし鮓

EDOMAE TIRASI

江戸前ちらし

¥3500 (+税/+Tax)



At Sushi Tenkai, we carefully select the freshest seasonal ingredients to bring you an unforgettable sushi dining experience.

巻物

ROLL

Tuna Roll

鉄火巻き ¥1500 (+税/+Tax)

A classic roll with lean tuna wrapped in seaweed and seasoned rice.

Cucumber Roll

かっぱ巻き ¥900 (+税/+Tax)

A classic roll with lean tuna wrapped in seaweed and seasoned rice.

Burdock Root Roll

ごぼう巻き ¥900 (+税/+Tax)

A classic roll with lean tuna wrapped in seaweed and seasoned rice.

Pickled Vegetable Roll

お新香巻き ¥900 (+税/+Tax)

A classic roll with lean tuna wrapped in seaweed and seasoned rice.

Natto Roll

納豆巻き ¥900 (+税/+Tax)

A classic roll with lean tuna wrapped in seaweed and seasoned rice.

Nori Roll

のり巻き ¥1500 (+税/+Tax)

A classic roll with lean tuna wrapped in seaweed and seasoned rice.



日本酒



くどき上手 ばくれん 吟醸

新しい辛口酒。蔵内で2年の熟成を経ることにより、ただ辛いだけではない、上品な香りと後味の潔さがあります。

980円(税込)



八海山 清酒

60%まで精米し、低温発酵でじっくりと造られる。淡麗な飲み口で、白身からトロなど刺身・寿司幅広い料理におすすめ。

980円(税込)



紀土KID 純米吟醸

低温でゆっくりと発酵させる事で鮮烈な岩清水のようなイメージ。飲み口の良さも考えられた新しい「次世代スタンダード」の日本酒。JAL国際線ラウンジ採用酒。

980円(税込)



伯楽星 特別純米

"究極の食中酒"ほのかな香りに綺麗な酸が絶妙です。中とろ・赤身・海苔の香りと合わせて最高です。大吟醸はJAL国際線ファーストクラスに選ばれるほどの絶品酒。

1,200円(税込)



くどき上手 ばくれん 吟醸

新しい辛口酒。蔵内で2年の熟成を経ることにより、ただ辛いだけではない、上品な香りと後味の潔さがあります。

980円(税込)



八海山 清酒

60%まで精米し、低温発酵でじっくりと造られる。淡麗な飲み口で、白身からトロなど刺身・寿司幅広い料理におすすめ。

980円(税込)



紀土KID 純米吟醸

低温でゆっくりと発酵させる事で鮮烈な岩清水のようなイメージ。飲み口の良さも考えられた新しい「次世代スタンダード」の日本酒。JAL国際線ラウンジ採用酒。

980円(税込)



伯楽星 特別純米

"究極の食中酒"ほのかな香りに綺麗な酸が絶妙です。中とろ・赤身・海苔の香りと合わせて最高です。大吟醸はJAL国際線ファーストクラスに選ばれるほどの絶品酒。

1,200円(税込)



くどき上手 ばくれん 吟醸

新しい辛口酒。蔵内で2年の熟成を経ることにより、ただ辛いだけではない、上品な香りと後味の潔さがあります。

980円(税込)



八海山 清酒

60%まで精米し、低温発酵でじっくりと造られる。淡麗な飲み口で、白身からトロなど刺身・寿司幅広い料理におすすめ。

980円(税込)



紀土KID 純米吟醸

低温でゆっくりと発酵させる事で鮮烈な岩清水のようなイメージ。飲み口の良さも考えられた新しい「次世代スタンダード」の日本酒。JAL国際線ラウンジ採用酒。

980円(税込)



伯楽星 特別純米

"究極の食中酒"ほのかな香りに綺麗な酸が絶妙です。中とろ・赤身・海苔の香りと合わせて最高です。大吟醸はJAL国際線ファーストクラスに選ばれるほどの絶品酒。

1,200円(税込)

日本酒

生酒 高天吟醸酒

萬寿鏡

萬寿鏡	本醸造
	純米酒
	大吟醸

松の司 純米吟醸

手取川 山麴純米

水尾・特別純米

呉春・普通酒

他、季節限定のお酒もあります。

