

すし絵馬

天馬 -Tenma-

12,500^(10,057)

本日の先付 2種
Today's 2 kinds of appetizer

握り寿司 10貫＋巻物

まぐろ大トロ まぐろ中トロ まぐろ赤身 白身魚 烏賊 光物
旬の貝 牡丹海老 いくら うなぎ
手巻き鉄火巻き カステラ玉子焼き

Fatty tuna, Medium fatty tuna, Tuna, White fish, Squid, Silver skinned fish,
Shell fish, Spot prawn, Salmon roe, Eel,
Tuna roll, Rolled egg

味噌椀
Miso soup

冷菓
Dessert

絵馬 -Ema-

18,500^(14,884)

本日の先付 2種
Today's 2 kinds of appetizer

季節の御造り 2種
2Kinds of seasonal sashimi

握り寿司 8種と酒肴 4種・温物

白身魚 まぐろ中トロ まぐろ大トロにんにく溜まり漬け
光物 牡丹海老唐墨 旬の貝 うなぎ
葱とろ手巻き カステラ玉子焼き

White fish, Medium fatty tuna, Fatty tuna with Garlic ,
Silver skinned fish, Spot prawn with bottarga, Shell fish, Eel,
Fatty tuna and Leek roll, Rolled egg

4kind of finger food

浦安の老舗“羅旬”の味を受け継ぐ 1品
Introducing a dish that inherits the taste of the long-established Urayasu restaurant "Raten."

銀鱈の黒煮
"jet black" simmered cod

味噌椀
Miso soup

冷菓
Dessert

神馬 -Shinme-

22,000^(17,700)

本日の先付 2種
Today's 2 kinds of appetizer

季節の御造り 3種
3Kinds of seasonal sashimi

握り寿司 10種と酒肴 3種・温物

まぐろ中トロ まぐろ大トロにんにく溜まり漬け
車海老 雲丹リゾットいくら うなぎ
その他料理長おまかせ5種
カステラ玉子焼き

Medium fatty tuna, Fatty tuna with Garlic,
Tiger prawn, Sea urchin risotto with salmon roe, Eel
Chef's choice of 5 kinds, Rolled egg

3kind of finger food

浦安の老舗“羅旬”の味を受け継ぐ 1品
Introducing a dish that inherits the taste of the long-established Urayasu restaurant "Raten."

銀鱈の黒煮
"jet black" simmered cod

味噌椀
Miso soup

冷菓
Dessert

単品メニュー A LA CARTE

おこのみ握り
Nigiri a la carte

赤身 Tuna	1,150 ⁽⁹²⁵⁾	白みる貝 Geoduck clam	1,250 ^(1,006)
中トロ Medium fatty tuna	1,750 ^(1,408)	ほっき貝 Surf clam	1,250 ^(1,006)
大トロ Fatty tuna	2,250 ^(1,810)	帆立貝 Scallop	1,250 ^(1,006)
白身 White fish	1,250 ^(1,006)	烏賊 Squid	750 ⁽⁶⁰³⁾
光物 Silver skinned fish	850 ⁽⁶⁸⁴⁾	雲丹 Sea urchin	3,050 ^(2,454)
アナゴ Conger eel	1,150 ⁽⁹²⁵⁾	出汁醤油付けいくら Salmon roe	1,500 ^(1,207)
赤貝 Red clam	2,550 ^(2,051)	車海老 Tiger prawn	2,550 ^(2,051)

		細巻き又は手巻き Cut roll or hand roll	細巻 Cut roll	手巻 Hand roll
牡丹海老 Spot prawn	2,550 ^(2,051)	かつば巻き Cucumber roll	770 ⁽⁶¹⁹⁾	570 ⁽⁴⁵⁹⁾
煮鮑 Abalone	2,250 ^(1,810)	おしんこ巻 Pickled radish roll	770 ⁽⁶¹⁹⁾	570 ⁽⁴⁵⁹⁾
煮蛤 Simmered hard clam	1,550 ^(1,247)	牛蒡巻 Pickled wild burdock roll	770 ⁽⁶¹⁹⁾	570 ⁽⁴⁵⁹⁾
子持ち昆布 Herring roe attached to kombu	1,250 ^(1,006)	梅紫蘇巻 Plum and shiso herb roll	770 ⁽⁶¹⁹⁾	570 ⁽⁴⁵⁹⁾
雲丹リゾットキャビア Sea urchin risotto with caviar	3,550 ^(2,856)	干瓢巻 Dried gourd strips roll	770 ⁽⁶¹⁹⁾	570 ⁽⁴⁵⁹⁾
牡丹海老唐墨のせ Spot prawn botargo on top	3,050 ^(2,454)	鉄火巻き Tuna roll	1,550 ^(1,247)	1,050 ⁽⁸⁴⁵⁾
		ねぎとろ巻 Fatty tuna and leek roll	2,450 ^(1,971)	1,850 ^(1,488)

逸品

A la carte

本日の先付け		カリフォルニアロール	
Today's appetizer	670 (539)	California roll	1,750 (1,408)
あおさ海苔のおすまし		イセエビの御造り	
Sea lettuce soup	850 (684)	Japanese spiny lobster sashimi	18,050 (14,521)
プルニエキャビアミニ小鉢		絵馬自家製唐墨	
Sushi of caviar PRUNIER	3,050 (2,454)	Karasumi	1,850 (1,488)
御造り4種盛り		鯛わた塩辛	
Assorted 4 kinds of sashimi	4,050 (3,258)	Salted sea bream guts	1,550 (1,247)
カステラ玉子焼き		まぐろしぐれ煮	
Rolled egg	650 (523)	Simmered tuna in sweetened soy sauce	550 (442)
季節の西京焼き		抹茶アイスクリーム	
Seasonal fish marinated with saikyo miso	2,650 (2,132)	Matcha ice cream	650 (523)

食材にアレルギーのあるお客様は、注文の際に係の者にお申し付けください。上記金額は()内の本体価格にサービス料13%と税金を含んだお支払い金額となります。仕入れ状況によりメニューは変更の可能性あります。
Please let us know if you have any food allergies. All prices above are included 13% service charge and tax. Menu items are subject to availability.