

握り

天馬 -Tenma-

12,500(10,057)

本日の先付 2種
2 kinds of appetizer

握り寿司10貫+巻物・珍味小鉢

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 煮穴子
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, Conger 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
2 kinds of appetizer

季節の御造り2種
Seasonal sashimi

握り寿司8種と酒肴4種・温物（銀鱈の黒煮）

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

Medium fatty tuna, Fatty tuna with Garlic , Whitefish,
Silver skinned fish, Spot prawn with bottarga, Shell fish, Congereel,
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
"jetblack"simmered cod

味噌椀
Miso soup

冷菓
Dessert

神馬 -Shinme-

22,000(17,700)

本日の先付 2種
2 kinds of appetizer

季節の御造り3種
Seasonal sashimi

握り寿司10種と酒肴3種・温物（銀鱈の黒煮）

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

Mediumfattytuna, Fattytuna with Garlic,
Tiger prawn with bottarga, Sea urchin risotto with salmon
roe, 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
"jetblack"simmeredcod

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)	牡丹海老 Spot prawn	2,550 ^(2,051)
中トロ Mediumfatty tuna	1,750 ^(1,408)	ほっき貝 Surf clam	1,250 ^(1,006)	煮鮑 Abalone	2,250 ^(1,810)
大トロ Fatty tuna	2,250 ^(1,810)	帆立貝 Scallop	1,250 ^(1,006)	煮蛤 Simmered hard clam	1,550 ^(1,247)
白身 White fish	1,250 ^(1,006)	烏賊 Squid	750 ⁽⁶⁰³⁾	雲丹リゾットいくら 添え Sea urchin risotto with Salmon roe	4,500 ^(3,620)
光物 Silverskinned fish	850 ⁽⁶⁸⁴⁾	雲丹 Sea urchin	3,050 ^(2,454)	牡丹海老唐墨のせ Spotprawnbotargoontop	3,050 ^(2,454)
アナゴ Conger eel	1,150 ⁽⁹²⁵⁾	出汁醤油付けいくら Salmon roe	2,300 ^(1,850)		
赤貝 Redclam	2,550 ^(2,051)	車海老 Tigerprawn	2,550 ^(2,051)		

細巻き又は手巻き Cut roll or hand roll	細巻 Cutroll	手巻 Handroll
かっぱ巻き Cucumber roll	770 ⁽⁶¹⁹⁾	570 ⁽⁴⁵⁹⁾
おしんこ巻 Pickled radish roll	770 ⁽⁶¹⁹⁾	570 ⁽⁴⁵⁹⁾
牛蒡巻 Pickledwildburdock roll	770 ⁽⁶¹⁹⁾	570 ⁽⁴⁵⁹⁾
梅紫蘇巻 Plumandshisoherb roll	770 ⁽⁶¹⁹⁾	570 ⁽⁴⁵⁹⁾
干瓢巻 Dried gourd strips roll	770 ⁽⁶¹⁹⁾	570 ⁽⁴⁵⁹⁾
鉄火巻き Tuna roll	1,550 ^(1,247)	1,050 ⁽⁸⁴⁵⁾
ねぎとろ巻 Fatty tuna and leekroll	2,450 ^(1,971)	1,850 ^(1,488)

逸品 A la carte

本日の先付け Today's appetizer	670 ⁽⁵³⁹⁾	カリフォルニアロール California roll	1,750 ^(1,408)
あおさ海苔のおすまし Sea lettuce soup	850 ⁽⁶⁸⁴⁾	イセエビの御造り Japanese spiny lobster sashimi	18,050 ^(14,521)
御造り4種盛り Assorted 4 kinds of sashimi	4,050 ^(3,258)	絵馬自家製唐墨 Karasumi	1,850 ^(1,488)
カステラ玉子焼き Rolled egg	650 ⁽⁵²³⁾	鯛わた塩辛 Salted sea bream guts	1,550 ^(1,247)
季節の西京焼き Seasonal fish marinated with saikyo miso	2,650 ^(2,132)	まぐろしぐれ煮 Simmeredtunainsweetenedsoysauce	550 ⁽⁴⁴²⁾
		抹茶アイスクリーム Matcha ice cream	1200 ⁽⁹⁶⁶⁾