

造里

SASHIMI



S01/02
極上/精选
3-5/PER1880 RMB
1-2/PER1380 RMB

OKASHIRA SASHIMI MORI
料理長おすすめ造里盛り合わせ
Chef's Recommendation of
SASHIMI Platter
料理长精选鲜鱼生鱼片拼盘

S03/04
上/上等
3-5/PER1380 RMB
1-2/PER950 RMB

S05/06
並/标准
3-5/PER880 RMB
1-2/PER600 RMB

当日の鮮魚を姿造里、薄造里、平造里に致します。

Daily fresh fish, follow the request of guests, make a whole fish Sashimi platter. Could be sliced or thick cut.

当天的鲜鱼, 根据客人的要求做成整鱼刺身, 可薄切或者厚切。

SIMA-AJI
縞鯧一夜干し
Soft-dried Striped Jack
深海大竹菜魚一夜干



縞鯧

KINME-TAI
金目鯛一夜干し
Soft-dried Red Snapper (Alfonsino)
金目大眼鯛一夜干



金目鯛

MA-TAI
真鯛一夜干し
Soft-dried Sea Snapper
真鯛 一夜干



真鯛

PLEASE REFRAIN FROM TAKING ANY FOOD & BEVERAGE ON OUR RESTAURANT / 店内への食品、飲料の持ち込みはお断りしております / 本店番外洋食品和飲料



S07/08/09

USU-TSUKURI

本日鮮魚の薄造り

Daily SASHIMI of Thinly Sliced

本日鮮魚薄切生魚片

3-5/PER880RMB

2-3/PER480RMB

1/PER480RMB

单品刺身 5貫 / 5PCS

S10

TOKUJYO-TORO

数量限定黑鮪蛇腹大トロ

Blue Fin Tuna Selected

Super Fatty

蓝旗金枪鱼极上特肥大腩

(数量限定)

160 RMB

S11

OH-TORO

黑鮪大トロ

Blue Fin Tuna

Super Fatty

蓝鳍特肥金枪鱼腩

600 RMB

S12

TORO

黑鮪トロ

Blue Fin Tuna Fatty

蓝鳍肥金枪鱼

450 RMB

S13

CHU-TORO

黑鮪中トロ

Blue Fin Tuna

Medium Fatty

蓝鳍中肥金枪鱼

350 RMB

S14

AKAMI

黑鮪赤身

Blue Fin Tuna

蓝鳍金枪鱼

240 RMB

S15

SHIMA-AJI

鰯鱈

Striped Jack

深海大竹荚鱼

180 RMB

S16

KINME-TAI

金目鯛

Red Snapper

(Alfonsino)

金目大眼鯛

180 RMB

S17

MA-TAI

真鯛

Sea Snapper

真鯛鱼

150 RMB

S18

SHIME-SABA

締め鯖

Marinate Mackerel

醋味青花鱼

140 RMB

S19

HAMACHI

はまち

Yellowtail

小鯛鱼

140 RMB

S20

KING-SALMON

キングサーモン

King Salmon

帝王三文鱼

130 RMB

S21

SALMON

サーモン

Salmon

三文鱼

100 RMB

S22

AWABI

活き鮑

Live Abalone

活鲍鱼

160 RMB

S23

HOTATE

帆立

Scallop

扇贝

100 RMB

S24

AMA-EBI

甘海老

Sweet Shrimps

甜虾

100 RMB

S25

BOTAN-EBI

牡丹海老

Jumbo Sweet Shrimps

牡丹虾

120 RMB / 2PCS

S26

UNI

うに

Sea Urchin

海胆

160 RMB



PLEASE KINDLY LET SERVER KNOW IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY / 食物アレルギーをお持ちの方はお申し出ください / 有食物过敏情况的客人请事前告知
ALL PICTURES ARE REFERENCE ONLY / 写真はすべて参考写真です / 所有图片仅供参考