



メニュー

Menu



古櫃
KOKI

¥29,095

庭 / GARDEN

蛸の柔らか煮 庭園の柚子の塩漬け
Simmered Octopus, Salt-preserved Yuzu from our Garden

漢 / HERB

薬膳と奈良
Herbal Cuisine and Nara

時 / TIME

9°Cと発酵調味料
9°C and Fermented Seasoning

味 / TASTE

塩と酸味
Saltiness and Acidity

酢 / VINEGAR

光もの
Hikrai-mono, Silver-skinned Fish

旨 / UMAMI

季魚
Seasonal Fish

掛 / MULTIPLICATION

海老 ×3
Shrimp×3

鮪 / TUNA

発酵マスタード、山葵、塩
Fermented Mustard, Wasabi, Salt

漬 / MARINATED

漬けるという仕事
Marination Technique

温 / TEMPERATURE

葛と雲丹の温度
Kuzu and Sea Urchin

蒸 / STEAMED

穴子と大和橘
Conger Eel and Yamato Tachibana



干瓢と大和牛
Dried Gourd and Yamato Beef

蜜 / SYRUP

季節の甘味
Seasonal Confectionery

Discover a chef-curated pairing course,
highlighting sake from Nara
–the birthplace of Japanese sake–
along with distinguished selections
from across Japan, each carefully
chosen to harmonize with the *sushi* course.

清酒発祥の地・奈良の日本酒をはじめ
シェフが厳選した鮨のコース料理に寄り添うような
ペアリングコースをご用意しております。

Six Pairing Course 12,144
6 ペアリングコース

Twelve Pairing Course 18,975
12 ペアリングコース

特定の食品・食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際スタッフにお知らせください。

上記料金には、消費税並びにサービス料（15%）が含まれております。当店のお米はすべて国産米を使用しております。

To the guests who have some allergy to specific food or ingredients, please inform us the detail when ordering.

The above rates include consumption tax and 15% service charge. All rice used in our dishes is 100% produce of Japan.