

鮨 波奈本店 別邸



LUNCH MENU

ランチメニュー

-Information-

『お知らせ』

- 🍀 Reservation is not required.
予約なしでご利用いただけます。
- 🍀 For the sushi Lunch course, we ask that you make a reservation in advance.
お昼のランチ鮨コースについては、事前の予約をお願いしております。
- 🍀 All listed prices are including tax.
掲示価格は全て税込価格です。
- 🍷 We use red rice vinegar for nigari sushi, and white rice vinegar for chirashi sushui.
当店では、にぎり鮨は赤酢を、海鮮ちらし等には酢飯(白)を使用しています。
- 🍷 We will accept additional sushi of your choice.
追加のお好み鮨のご要望を承ります。
- 🍷 The content of the dishes will be left to the chef, so please feel free to Let us Know if you have any requests.
お料理内容は、板長おまかせとなりますので、ご要望等ございましたらお気軽にお申し付けください。
- 🌸 Image is for illustration purposes.
Menus are subject to change due to seasonal and ingredient availability.
写真はイメージとなります。メニューは仕入れ状況等により変更となる場合がございます。予めご了承ください。
- 🌸 Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.
食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください。

Chef's Seasonal Choice Nigiri set 旬のおまかせにぎり膳 ¥2,000

<p>/ Seasonal Appetizer / Nigiri Sushi (10 pieces) / Japanese Omelette / Steamed Egg Custard / Miso Soup (<i>Ara soup or Crab soup daily</i>)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・季節の小鉢 ・にぎり鮓 10貫/飾り玉子 ・自家製茶碗蒸し ・味噌汁 (<i>カニ汁/あら汁等日替わり</i>) 	
--	---	--

Seasonal Nigiri set with Grilled Fish 旬のにぎり焼き魚御膳 ¥3,000

<p>/ Seasonal Appetizer / Deluxe Nigiri Sushi (8 pieces) / Hoso-maki roll / Japanese Omelette / Grilled Seasonal Fresh Fish / Steamed Egg Custard / Miso Soup (<i>Ara soup or Crab soup daily</i>)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・季節の小鉢 ・上になぎり鮓 8貫/細巻き /飾り玉子 ・旬の鮮魚焼き魚 ・自家製茶碗蒸し ・味噌汁 (<i>カニ汁/あら汁等日替わり</i>) 	
---	--	--

HANA Specially Selected Nigiri set 波奈特選にぎり ¥5,000

<p>/ Seasonal Appetizer / Chef's Special Nigiri Sushi (11 pieces) / Japanese Omelette (<i>Includindng Marbled Tuna, Medium Marbled tuna, Tuna, Sea Urchin, Salmon Roe and Conge Ell</i>) / Steamed Egg Custard / Miso Soup (<i>Ara soup or Crab soup daily</i>)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・季節の小鉢 ・特上になぎり鮓 11貫 /飾り玉子 (<i>大トロ・中トロ・赤身・雲丹 いくら・穴子を含む</i>) ・自家製茶碗蒸し ・味噌汁 (<i>カニ汁/あら汁等日替わり</i>) 	
---	---	--

HANA Seafood Chirashi Sushi

波奈海鮮ちらし

¥2,000



/ Seasonal Appetizer
 / Bowl of Vinegared Rice topped with Sashimi
(Includ Marbled Tuna, Medium Marbled Tuna)
 / Steamed Egg Custard
 / Miso Soup
(Ara soup or Crab soup daily)

・季節の小鉢
 ・海鮮ちらし
(大トロ・中トロを含む)
 ・自家製茶碗蒸し
 ・味噌汁
(カニ汁/あら汁等日替わり)

Special HANA Bara-Chirashi Sushi

特選波奈バラちらし

¥3,000



/ Seasonal Appetizer
 / Bowl of Vinegared Rice topped with Finely Chopped Seafood
(12~15 kinds of ingredients including Marbled Tuna, Medium Marbled Tuna, and Tuna)
 / Steamed Egg Custard
 / Miso Soup
(Ara soup or Crab soup daily)

・季節の小鉢
 ・海鮮バラちらし
(大トロ・中トロ・赤身を含む 12~15品目)
 ・自家製茶碗蒸し
 ・味噌汁
(カニ汁/汁等日替わり)

Luxury KAIHO Chirashi sushi

贅沢海宝ちらし

¥5,000



/ Seasonal Appetizer
 / Bowl of Vinegared Rice topped with Marbled Tuna, Medium Marbled Tuna, Tuna, Sea Urchin and Salmon Roe
 / Steamed Egg Custard
 / Miso Soup
(Ara soup or Crab soup daily)

・季節の小鉢
 ・海鮮バラちらし
(大トロ・中トロ・赤身・豪快雲母・いくら盛り)
 ・自家製茶碗蒸し
 ・味噌汁
(カニ汁/あら汁等日替わり)

HANA Nigiri set

『 KAEDE 楓 』

¥4,500



- / Seasonal Appetizer
- / Today's Grilled Fish
- / Steamed Egg Custard
- / Deluxe Nigiri Sushi (8 pieces)
- / Miso Soup (*Ara soup or Crab soup daily*)
- / Today's Dessert

HANA Nigiri set with Tempura

『 TSUBAKI 椿 』

¥6,000



- / Seasonal Appetizer
- / Grilled Omi Beef
- / Steamed Egg Custard with Shark Fin
- / Nigiri Sushi Chef's Special Ingredient (10 pieces)
- / Miso Soup (*Ara soup or Crab soup daily*)
- / Today's Dessert

※ *Nigiri sushi will be served in several portions.*
 にぎりは、複数回に分けて提供いたします。

- 【先付け】 季節の小鉢
- 【焼物】 本日の鮮魚焼き魚
- 【温物】 自家製茶碗蒸し
- 【握り】 上ネタにぎり 8貫
- 【椀物】 味噌汁 (カニ汁/あら汁等日替わり)
- 【甘味】 本日のデザート

- 【先付け】 季節の小鉢
- 【焼物】 近江牛炙り
- 【温物】 フカひれ茶碗蒸し
- 【握り】 特上ネタにぎり 10貫
- 【椀物】 味噌汁 (カニ汁/あら汁等日替わり)
- 【甘味】 本日のデザート

鮨 波奈本店 別邸



DINNER MENU

ディナーメニュー

-Information-

『お知らせ』

- 🍀 All listed prices are including tax.

掲示価格は全て税込価格です。

- 🍷 We use red rice vinegar for nigari sushi, and white rice vinegar for chirashi sushui.

当店では、にぎり鮨は赤酢を、海鮮ちらし等には酢飯(白)を使用しています。

- 🍷 We do not accept orders for just the sushi of your choice.

お好み鮨のみのご注文はお断りしています。

- 🍷 We can accommodate additional sushi of your choice after ordering the course.

コースご注文後の追加のお好み鮨には対応させていただきます。

- 🍷 The content of the dishes will be left to the chef, so please feel free to Let us Know if you have any requests.

お料理内容は、板長おまかせとなりますので、ご要望等ありましたらお気軽にお申し付けください。

- 🌸 Image is for illustration purposes.

Menus are subject to change due to seasonal and ingredient availability.

写真はイメージとなります。メニューは仕入れ状況等により変更となる場合がございます。予めご了承ください。

- 🌸 Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客さまは、係にお申し付けください。

『 Suisen 水仙 』

¥5,000

An example of one day's menu ある日のメニュー 一例

SAKIZUKE 先付け <Appetizer>

Seasonal Appetizers

季節の小鉢

MUKOZUKE 向付 <Sashimi>

Seasonal Fish "Fresh Octopus" with rock salt

旬の鮮魚 活きたコ岩塩添え

YAKIMONO 焼物 <Grilled>

Grilled Sablefish marinated in Miso-Yuan sauce

銀鱈味噌柚庵焼き

ONMONO 温物 <Steamed>

Steamed Egg Custard

自家製茶碗蒸し

SUSHI 鮨 <Gohan>

Nigiri Sushi (8 pieces)

にぎり鮨

※ Nigiri sushi will be served in several portions.

にぎりは、複数回に分けて提供いたします。

KANMI 甘味 <Dessert>

※ Available for an additional ¥500

+500円をご用意いたします。

『 Botan 牡丹 』

¥8,000

An example of one day's menu ある日のメニュー 一例

SAKIZUKE 先付け <Appetizer>

Sea Bream Kobujime (pressed with Kelp)
Colza blossoms with Shuto (Bonito Guts pickled in Salt)
鯛の昆布ぐし・菜の花酒盗和え

MUKOZUKE 向付 <Grilled Fish>

Today's Seasonal Fresh Fish grilled with Salt
旬の鮮魚塩焼き

TSUKURI 造り <Sashimi>

Seasonal Fish "Fresh Octopus" with Rock Salt
旬の鮮魚 活きタコ岩塩添え

YAKIMONO 焼物 <Grilled Meat>

Grilled Omi Duck Loin
近江鴨ロース炙り

ONMONO 温物 <Steamed>

Steamed Egg Custard with Shark Fin
フカヒレ茶碗蒸し

SUSHI 鮓 <Gohan>

Deluxe Nigiri Sushi (10 pieces)
上にぎり鮓 10貫

※ Nigiri sushi will be served in several portions.
にぎりは、複数回に分けて提供いたします。

KANMI 甘味 <Dessert>

※ Available for an additional ¥500
+500円でご用意いたします。

『 Kochoran 胡蝶蘭 』

¥10,000

An example of one day's menu ある日のメニュー 一例

SAKIZUKE 先付け <Appetizer>

Sea Bream Kobujime (pressed with Kelp)
Colza Blossoms with Shuto (Bonito Guts pickled in Salt)
鯛の昆布ぐ・菜の花酒盗和え

MUKOZUKE 向付 <Grilled Fish>

Today's Seasonal Fresh Fish grilled with Salt
本日の旬魚鮮塩焼き

TSUKURI 造り <Sashimi>

Seasonal Fish "Fresh Octopus" with Rock Salt
旬の鮮魚 活きタコ岩塩添え

IPPINN 逸品 <Grilled>

Grilled Tiger Puffer Fish Shirako (Soft Roe)
とらふぐ白子フライ

YAKIMONO 焼物 <Grilled>

Grilled Omi Beef
近江牛炙り

ONMONO 温物 <Steamed>

Steamed Egg Custard with shark fin
フカヒレ茶碗蒸し

SUSHI 鮓 <Gohan>

Chef's Special Nigiri Sushi (10 pieces)
特上にぎり鮓 10貫

*※ Nigiri sushi will be served in several portions.
にぎりは、複数回に分けて提供いたします。*

KANMI 甘味 <Dessert>

*※ Available for an additional ¥500
+500円でご用意いたします。*

<p>●HANA Nigiri 波奈にぎり</p>	<p>●HANA Nigiri 波奈にぎり 【極】</p>
<p>¥3,500</p>	<p>¥5,500</p>
	
<p>●HANA NigiriII 波奈にぎり 【雅】 (For two 2人前)</p>	
<p>¥6,600</p>	
	
<p>●Simmered OMI Beef FUTO-MAKI 近江牛時雨煮巻</p>	<p>●“BETTEI” FUTO-MAKI 別邸太巻き</p>
<p>¥1,650</p>	<p>¥1,650</p>
	

※Please note that take-out orders can be received at the 『鮨 波奈本店 別邸』.
商品のお受け取りは店頭のみとなります。
※we also accept takeout reservations by phone. ご予約はお電話でも承ります。