

すし  
嘉山

SUSHI CUISINE  
KAYAMA



# 寿司

— すし

Sushi

## 本まぐろ

Bluefin tuna



本まぐろは「クロマグロ」とも呼ばれ、「海の黒いダイヤ」と称される最高級の天然マグロです。そとろけるような脂と深い旨みが、刺身や寿司で多くの人を魅了します。

赤身

Red meat fish

八八〇

中トロ

Medium-fatty tuna

一、四三〇

大トロ

Patty tuna

一、六五〇

まぐろのカマ・尻尾・中骨

Tuna's collar, Tail, Bone

※希少部位については、スタッフにお尋ねください。



のどぐろ

Rosy seabass

一、六五〇

本日の白身

Today's White Fish

八八〇

うに

Sea urchin

二、二〇〇

本日の貝

Today's shellfish

八八〇

いくら

Salmon roe

一、三二〇

本日の光物

Today's silver-skinned fish

五五〇

イカ(すみいか)

Squid

六六〇

本日の薫焼き

Today's straw grilled

八八〇

エビ(車エビ)

Japanese tiger shrimp

一、四三〇

巻き物各種

Sushi Rolls

六六〇

特製あなご

Special conger eel

一、三二〇

玉子焼き

Japanese Rolled Omelette

六六〇

毛ガニ雲丹のせ

Hairy Crab topped with Sea Urchin

一、六五〇

A5等級 鹿児島県産

黒毛和牛の瞬間燻製

一、一〇〇

A5 grade Kagoshima Wagyu instantly smoked



※記載している価格はすべて税込価格となっております。

# 鮪

本まぐろ Bluefin tuna

本まぐろのユッケ

Bluefin tuna yukke

本まぐろのトロ串

Bluefin tuna toro skewer

本まぐろのトロステーキ

Bluefin tuna toro steak

本まぐろのレアカツレット 黒トリユフの塩添え

Bluefin tuna Rare Cutlet with Black Truffle Salt



一、六五〇  
一、三二〇  
二、二〇〇  
一、三二〇

## 世界最高峰の本まぐろ「海の黒いダイヤ」



### 本まぐろ

大自然が育む最高の味わい

- 日本近海で獲れる本マグロは「海の黒いダイヤ」称されるマグロの最高峰です。
- 恵まれた漁場と熟練の漁師の腕により上質な脂がのった、濃厚で豊かな味わいを楽しむことができます。

# 逸品

おすすめ Recommended dish

銀だらの麴漬け

Sablefish marinated in koji

肉厚生エイヒレ炙り

Grilled and seared ray fin

特上生穴子の白焼き

Premium fresh conger eel shirayaki

希少!!

天然ビワ鱒とカマンベールのカルパッチョ

Rare!! Wild Biwa trout and Camembert carpaccio

名古屋コーチンのグリルフレンチ仕立て

Grilled Nagoya Cochin french style

A5等級鹿児島県産黒毛和牛牛刺し

A5 Kagoshima Wagyu Beef Sashimi

一、一〇〇

八八〇

二、四二〇

二、二〇〇

二、七五〇

二、七五〇

## 世界基準の食品安全マネジメント ISO22000取得

### A5等級 鹿児島県産黒毛和牛

肉の匠が目利きした厳選部位を使用

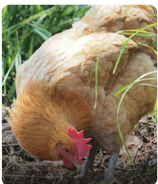
- 和牛オリンピック 全国和牛能力共進会 2年連続日本一



### 名古屋コーチン

徹底した品質管理で手間ひまかけた自信作

- 一般的な鶏肉の約3倍もの期間を開放的な鶏舎で飼育
- 愛知のコーチン専門の契約農家で生育
- エサも、育成3段階ごとに調整



# 揚

## 揚げ物

Fried food

季節の天ぷら

Seasonal tempura

一、六五〇

讃美牡蠣のフライ

Sanbi fried oysters

一、一〇〇

※2%しか獲れない幻の牡蠣

ほぼ蟹のフライ

Almost deep-fried crab

一、一〇〇

名古屋コーチンの唐揚げ

Nagoya Cochin Karaage

一、四三〇



# 肴

## 酒の肴

Appetizers

漬物盛り合わせ

Assorted pickles

五五〇

昭和の特製塩辛

Showa-era special salted squid guts

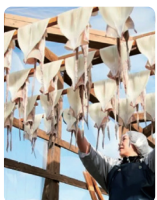
七七〇

※1か月熟成されたイカワタを使用

海のフオアグラ!! 希少★イカの肝ルイベ

Rare★Squid Liver Ruibe

六六〇



# 菜

## お野菜

Vegetable

嘉山のサラダ

Kayama's salad

一、一〇〇

雲丹蟹みそポテトサラダ

Sea Urchin and Crab Miso Potato Salad

一、三二〇

海の宝石・濃厚パスタサラダウニクリーム

Jewel of the sea . Rich Sea Urchin Cream Pasta Salad

一、一〇〇



本日のアイスクリーム

Today's ice cream

1,100

たまご焼・マヌカハニー

Japanese Rolled Omelette・Manuka Honey

1,320

紫蘇シャーベット

Shiso Sorbet

1,100



# 甘

## 別腹

Dessert

# 懐石

## コース料理

### Course meal

#### 7,700円コース (全12品)

- 先付け  
Appetizer
- おまかせ握り3貫(本まぐろの中トロ・白身・イカ)  
Chef's choice nigiri, 3 pieces  
(Bluefin medium fatty tuna, White fish, Squid)
- 小鉢  
Side dish
- 銀だらの麴漬け  
Sablensh marinated in koji
- おまかせ握り3貫(光物・貝物・特製A5黒毛和牛握り)  
Chef's choice nigiri, 3 pieces  
(Shiry fish, Shellfish, Special A5 Japanese black beef sushi)
- 茶碗蒸し  
Chawanmushi
- おまかせ握り2貫(特製あなご・本まぐろの赤身)  
Chef's choice nigiri, 2 pieces  
(Special conger eel, Bluefin lean tuna)
- 名物!!たまご焼き  
Specialty!! Japanese Rolled Omelette
- 巻き物  
Sushi roll
- 自家製ぬか漬け  
Homemade Nukazuke
- お味噌汁  
Miso soup
- デザート  
Dessert

#### 13,200円コース (全15品)

- 先付け  
Appetizer
- おまかせ握り(本まぐろの中トロ・季節の白身・上イカ)  
Chef's choice nigiri  
(Bluefin medium fatty tuna, Seasonal white fish, SPremium squid)
- お造り  
Sashimi
- おびんぢわら  
Traditional home cooking of Kyoto
- 本まぐろのレアカツレツ黒トリュフの塩添え  
Bluefin tuna Rare Cutlet with Black Truffle Salt
- おまかせ握り(車えび・貝・うに)  
Chef's choice nigiri  
(Japanese tiger prawn, Shellfish, Sea urchin)
- 温物  
Warm Dish
- A5等級鹿児島産黒毛和牛の瞬間燻製握り  
A5 Grade Instantly Smoked Kagoshima Wagyu Nigiri
- 鹿児島県指宿産なご豆【寒甘豆】  
Broad beans from Ibusuki, Kagoshima Prefecture [Kankan-namé]
- おまかせ握り特上(のびる・六子・うに)  
Chef's Choice Super Deluxe Nigiri  
(Blackthroat seaperch, conger eel, and sea urchin)
- 名物!!たまご焼き  
Specialty!! Japanese Rolled Omelette
- 巻き物  
Sushi roll
- 自家製ぬか漬け  
Homemade Nukazuke
- お味噌汁  
Miso soup
- デザート  
Dessert

#### 19,800円コース (全16品)

- 先付け  
Appetizer
- おまかせ握り(本まぐろの中トロ・季節の白身・イカ)  
Chef's choice nigiri  
(Bluefin medium fatty tuna, Seasonal white fish, SPremium squid)
- 懐石お椀  
Japanese lacquerware bowl
- お造り  
Sashimi
- 本まぐろのトロステーキ炭焼き  
Bluefin tuna fatty steak grilled over charcoal
- おまかせ握り特上(本まぐろの大トロ・毛ガニ雲丹のせ・貝)  
Chef's Choice Super Deluxe Nigiri  
(bluefin fatty tuna, Hairy crab with sea urchin, Shellfish)
- 特上天ぷら  
Premium Tempura
- 温物  
Warm Dish
- 巻き物  
Sushi roll
- 自家製ぬか漬け  
Homemade Nukazuke
- お味噌汁  
Miso soup
- デザート  
Dessert