

鯉たたきと
芽ネギの握り

シャキシャキとした食感の芽ネギを鯉と合わせて握り
ポン酢ジュレであっさり仕上げた一品です。

495円

春の訪れ！
鯖の味噌マヨ炙り

春の鯖は淡泊でさっぱりとした味わい。
今回はそのクセのない鯖を
味噌マヨネーズで炙り仕上げました。
食欲をそそる香りと濃厚な旨味を
ご堪能ください。

495円

旬の筍天ぷら握り
～桜海老を添えて～



筍を天ぷらに仕上げ、
桜海老と合わせて
お寿司にしました。

495円

鯛とアスパラの
ピーナツクリーム炙り

鯛とアスパラを
ピーナツクリームで
炙り香ばしさ旨みと
とじ込めた一品です。

847円

いちごソフト 583円



春の 春祭り

春の訪れとともに、この季節ならではの食材を
使用した華やかな寿司をご用意しました。
さらに、長年の経験を持つ寿司職人が
太鼓判を押すおすすすめ寿司も登場。
旬の食材の組み合わせや職人ならではの
技が光る逸品を
お楽しみください。



春の茶巾寿司

桜海老と味付け
椎茸を玉子で包み、
見た目を華やかに春らしさを
表現した商品です。

396円

旬の天ぷら盛合せ

足赤海老、竹の子
菜の花の天ぷら盛合せ

1,100円

旬の鯛、鯖、鯉たたきを三貫盛に仕上げました。

693円

【煮ハマグリ】

【鯛の柚子塩長布】

【鯉たたきカルパッチョ目】

【筍醤油炙り】

【てんこ盛り生しらす】

春の厳選創作五貫盛

春を食で感じ、新感覚を感じ、日本特有の四季を
創作寿司で味わえる五貫盛です。

1,232円

◆ キャンペーン商品のお持ち帰りは出来ません。悪天候・売れ行き等により、入荷できない場合がございます。
◆ 掲載商品はイメージです。実際の商品と若干異なる場合がございます。
◆ 阪急うめだ店では価格が異なります。一部取り扱っていない場合がございます。