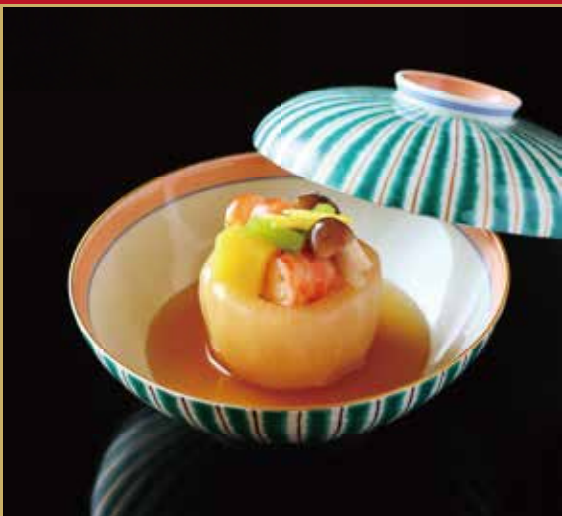




2018.10-2019.2 Winter



寿司はせ川 西麻布店

住 所 東京都港区西麻布 1-7-11 霞ハイツ 2F
アクセス 日比谷線・大江戸線 六本木駅より徒歩9分
営業時間 17:00 ~ 23:30 (L.O. 22:30)
定 休 日 日曜日 (日、月連休の場合は最終祝日)
TEL 03-5775-0510 FAX 03-5775-0511
<http://www.sushi-hasegawa.com/nishiazabu>



季節の会席

● 竹取

「九品」
前菜・吸い物・造り・焼物・煮物・煮物・酢の物・
寿司七貫・留椀・デザート
一〇,〇〇〇円

● 源氏

「十品」
前菜・吸い物・造り・焼物・煮物・油物・酢の物・
寿司七貫・留椀・デザート
一三,〇〇〇円

● 今昔

「十品」
前菜・吸い物・造り・焼物・煮物・強肴・酢の物・
寿司七貫・留椀・デザート
一六,〇〇〇円

● 平家

「八品」【要予約】
高級食材厳選づくし(内、寿司五貫)
二二,〇〇〇円

カウンター特別会席

● 更級

「七品」
前菜・吸い物・造り・焼物・煮物・
寿司十二貫・留椀・デザート
二二,〇〇〇円

鍋料理いろいろ

【特製出汁スープと厳選食材、日本料理の鍋をお楽しみください。】

● 石狩鍋

【料理長おすすめ】
六,〇〇〇円
北海道郷土の味覚。帆立や鮭、男爵をメインにした、
味噌ベース、ミルクとバター仕立てのお鍋です。
「メもの」うどん

● のどぐろ

「メもの」雑炊
七,〇〇〇円
六,五〇〇円
しゃぶしゃぶ

● 本鮪カマトロ

【メもの】雑炊
七,〇〇〇円
歴史ある江戸の逸品です。希少なカマトロ部分と醬
油ベースの出汁でお作りした、おすすめの鍋です。
「メもの」蕎麦

● はせ川海鮮鍋

九,〇〇〇円
かつおと昆布を効かせた薄口醬
油ベースの出汁と、魚介類8種
入りのエキスが絶品の人気のお
鍋です。
「メもの」雑炊



● 飛騨牛

しゃぶしゃぶ又はすき焼
各七,〇〇〇円

● ぼたん鍋

七,五〇〇円
自然育ったに猪肉は、人間に必要な良質のタンパク質と
滋養強壯の摂取が期待できます。栄養を余すところなく、
鍋にしました。
かわい内科クリニック院長・医学博士
川井 勇一
【メもの】
パルミジャーノレッジャーノと
唐墨のリゾット風



その他、ご予約にて
あんこう・丸絵・ふく、
ずわい蟹などもお作り致します。



※表示価格は全て税込みとなります。