

おもてなしの

心を伝えたい



素材のこだわり

産地直送天然素材

シヤリのこだわり

滋賀県朽木 自家栽培 有機コシヒカリ

器のこだわり

当店の器は一部、陶芸家 内田鋼一氏による
はせ川オリジナルの器でございます。
全く気取らない器でありながら、凛とした
雰囲気と確かな存在感が伝わってまいります。
器と料理のコラボレーションを
お楽しみくださいませ。

平家

くへいけく【十一品】

豪華食材尽くしの特別会席【要予約】

天然伊勢海老

三〇、〇〇〇円

吸物

季節野菜と豪華海鮮のすり流し

八寸

季節を感じる一皿

お造り

伊勢海老と旬の豪華お造り

凌ぎ

雲丹小井寿司

焼物

旬の最高級魚

油物

伊勢海老と季節の天婦羅

強肴

山形牛シャトーブリアンと
蝦夷鮑のステーキ

蒸物

豪華茶碗蒸し

寿司

最高級寿司五貫

椀物

伊勢海老汁

氷菓子

フルーツごろりん大福

コースの内容は仕入れ状況により変更する場合がございます

更級

くさらしなく【十一品】

寿司会席 全十二貫【カウンター限定】

二〇、〇〇〇円

吸物

季節野菜と海鮮のすり流し

八寸

季節を感じる一皿

お造り

旬のお造り

凌ぎ

雲丹小井寿司

焼物

旬の高級魚

寿司

最高級寿司五貫

蒸物

豪華茶碗蒸し

寿司

最高級寿司五貫

巻物

メの巻き寿司

椀物

味噌汁

氷菓子

ソフトクリーム&わらび餅

コースの内容は仕入れ状況により変更する場合がございます

今昔

くこんじゃくく【十一品】

人気のはせ川満喫コース

一八、〇〇〇円

吸物

季節野菜と海鮮のすり流し

八寸

季節を感じる一皿

凌ぎ

凌ぎ寿司

お造り

旬のお造り

焼物

旬の高級魚

温物

季節の一品

強肴

山形牛フィレステーキ

蒸物

豪華茶碗蒸し

寿司

高級寿司五貫

椀物

味噌汁

氷菓子

ソフトクリーム&わらび餅

コースの内容は仕入れ状況により変更する場合がございます

源氏

くげんじく【十一品】

季節を感じる旬の食材を楽しむ

一五、〇〇〇円

吸物

季節野菜のすり流し

八寸

季節を感じる一皿

凌ぎ

凌ぎ寿司

お造り

旬のお造り

焼物

旬の高級魚

温物

季節の一品

油物

季節の揚げ物

蒸物

茶碗蒸し

寿司

高級寿司五貫

椀物

味噌汁

氷菓子

ソフトクリーム&わらび餅

コースの内容は仕入れ状況により変更する場合がございます

竹取

くたけとりく【十品】

11,000円

吸物

季節野菜のすり流し

八寸

季節を感じる一皿

凌ぎ

凌ぎ寿司

お造り

旬のお造り

焼物

旬の高級魚

温物

季節の一品

蒸物

茶碗蒸し

寿司

高級寿司五貫

椀物

味噌汁

氷菓子

ソフトクリーム&わらび餅

コースの内容は仕入れ状況により変更する場合がございます

一品料理

お造り

本日のおまかせ盛り合せ

七宝しっぽう

【七種】

七、八〇〇円

鳳凰ほうおう

【五種】

五、八〇〇円

亀甲きっこう

【三種】

三、八〇〇円

※その他お好みに合わせてもお造り致します

雲丹造り

六、〇〇〇円

旬の貝盛り合わせ

五、五〇〇円

一品料理

海鮮とクレソンのサラダ

一、五〇〇円

烏賊げそ塩焼

八〇〇円

あさり酒蒸し

一、五〇〇円

帆立バター焼き

一、八〇〇円

本鮪月見仕立て

三、〇〇〇円

出汁巻玉子

一、〇〇〇円

う巻玉子

三、五〇〇円

フカひれ茶碗蒸し

二、五〇〇円

揚げ物・焼物

雲丹天婦羅

三、五〇〇円

天然大車海老

二、八〇〇円

塩焼き・天婦羅

揚げ子持昆布

二、〇〇〇円

鰻うなぎ

五、五〇〇円

白焼・蒲焼・山葵おろし

穴子

三、〇〇〇円

白焼・天婦羅

旬の焼魚・煮つけ

おすすめメニューをご覧ください

山形雪降り和牛

日本焼肉はせ川が厳選した黒毛和牛を
寿司はせ川風にお召し上がりください

山形牛フィレステーキ

100g

八、〇〇〇円

炙り肉寿司

三、〇〇〇円

雲丹・こぼれいくら

炙り牛にぎり

一、三〇〇円

寿司盛合せ「各十貫」

こだわりのシャリ
自社田園で作る「滋賀県産有機米コシヒカリ」
だから

宝尽くし

一〇、〇〇〇円

きつしゅう

吉祥

八、〇〇〇円

はなびし

花菱

六、〇〇〇円

※その他お好みに合わせてもお造り致します

極上生ワケ

産地にこだわった最高の本鮪

本鮪大とろ

二、八〇〇円

本鮪中とろ

二、五〇〇円

本鮪赤身

一、六〇〇円

※づけ・炙りもご用意ございます

にぎり寿司

白身各種

九〇〇円

小肌

六〇〇円

鰯 あじ

七〇〇円

烏賊

七〇〇円

水蛸 みずだこ

七〇〇円

帆立

七〇〇円

赤貝

一、二〇〇円

にぎり寿司

車海老

一、八〇〇円

おどり・塩ゆず

甘海老

七〇〇円

雲丹

二、五〇〇円

いくら

八〇〇円

数の子

七〇〇円

にぎり寿司

鰻

一、三〇〇円

鰻とクリームチーズ

一、五〇〇円

穴子

九〇〇円

子持昆布

一、〇〇〇円

玉子

三〇〇円

芽葱(めねぎ)

五〇〇円

※お好みに合わせてお造り致します

巻物

とろ鉄火	三、八〇〇円
鉄火	二、八〇〇円
とろたく	二、五〇〇円
ねぎとろ	二、五〇〇円
穴胡（あなきゅう）	一、八〇〇円
鰻胡（うなきゅう）	三、〇〇〇円
ひも胡	一、二〇〇円

巻物

干瓢（かんぴょう）	八〇〇円
新香	六〇〇円
梅しそ	五〇〇円
かつば	五〇〇円
山葵つんつん巻	九〇〇円
 七宝太巻	四、三〇〇円

御焼

あら汁（潮）	一、〇〇〇円
玉おち（赤出汁）	八〇〇円
蜆（赤出汁） しじみ	九〇〇円
青さのり	九〇〇円
浅利	九〇〇円

珍味

特製ばくだん	三、八〇〇円
珍味三種盛り	二、五〇〇円
烏賊塩辛	九〇〇円
極上からすみ	三、〇〇〇円
炙り明太子	一、〇〇〇円
鯖へしこ	一、二〇〇円
たたみ鰯	八〇〇円
鰻骨せんべい	八〇〇円
いぶりがっこ	一、〇〇〇円
クリームチーズ	一、〇〇〇円

デザート

滋賀県朽木の宝牧場より搾りたての生乳を使用した
各種デザートをご賞味ください

名物

搾りたてソフトクリーム

とわらび餅

一、〇〇〇円

搾りたてソフトクリーム

六〇〇円

七宝あんみつ

一、二〇〇円

フルーツごろりん大福

一、五〇〇円

おむたせ

名物

七宝太巻

四、三〇〇円

炙り穴子棒寿司

三、六〇〇円

鰻とクリームチーズ

押し寿司

五、五〇〇円

寿司全品お持ち帰り

承ります。

サービス料・ルームチャージはいただいております。