

鮨 堅真

～ 弥生のおまかせ ～

2026年3月

春の訪れを感じる旬の食材を中心に、弥生ならではの味わいをお届けいたします。

先付 — 蛸烏賊と菜の花の酢味噌和え

お造り — 天然真鯛の薄造り

焼物 — 桜鱒の塩焼き

握り — 初鰹

握り — 墨烏賊

握り — 赤貝

握り — 春子鯛

握り — 中トロ

握り — 車海老

握り — 煮蛤

握り — 雲丹

握り — 穴子

巻物 — 干瓢巻き

椀物 — 蛸の味噌汁

甘味 — わらび餅

¥33,000 (税・サービス料込)

東京都渋谷区恵比寿1-22-8 エビスコアビル B1F

TEL 03-6721-0388