

鮨  
泓  
SUSHI MIZUMI

午膳廚師發辦精選  
LUNCH OMAKASE MENU  
ランチおまかせメニュー

由我們的壽司職人為您呈獻「廚師發辦」(Omakase) 的賞味體驗，匠心演繹手握壽司的高雅美學。壽司資深主廚 — 岩崎修嚴選優質鮮美食材，順應四季展現各款時令珍味。

An Omakase menu meticulously curated by our Sushi Master Iwazaki Osamu, using the finest seasonal ingredients.

当店が誇る鮨職人岩崎修によって厳選されたお任せメニューです。細心の心配りで、最も新鮮な季節の素材を集めた品々をご用意しています。

語

壽司之對話  
A Tale of Sushi  
鮨との対話

江戸前壽司  
Edomae Premium Sushi  
江戸前鮨

赤味噌湯  
Red Miso Soup  
赤だし

自家製焙煎茶雪糕  
Homemade Kyoto  
Hojicha Ice Cream  
ほうじ茶のアイス

mop 588

季

72候和風故事  
72 Delectable Stories  
七十二候との対話

七十二候「五感的體驗」  
72 Delectable Introduction – 5 Senses  
七十二候を五感にて

日本沿海產刺身  
Otsukuri from the Shores of Japan  
日本近海の幸を御造りにて

紀州備長炭火烤鱼  
Charcoal-Grilled Line-Caught Fish  
炭火焼き 紀州備長炭にて

江戸前壽司  
Edomae Premium Sushi  
江戸前鮨

赤味噌湯  
Red Miso Soup  
赤だし

自家製焙煎茶雪糕  
Homemade Kyoto Hojicha Ice Cream  
ほうじ茶のアイス

mop 898