

MIZUMI 泓

廚師發辦壽司精選 OMAKASE SUSHI MENU おまかせメニュー

壽司之對話
A Tale of Sushi
鮨との対話



五感的體驗
Introduction – 5 Senses
五感

田中 1789 x Chartier 特別純米 2018
Tanaka 1789 x Chartier Tokubetsu Junmai 2018

江戸前壽司
Edomae Premium Sushi
江戸前鮨

松之司 Matsu 特別純米 2017
Matsu-No-Tsukasa Matsu Junmai Daiginjo 2017

赤味噌湯
Red Miso Soup
赤だし

「一木一果」栽種静岡蜜瓜
“One Tree One Melon”
Special Cultivated Shizuoka Melon
一木一果栽培 静岡メロン
一之藏 鈴音
Ichinokura Suzune Wabi Sparkling Sake

每位 mop 1,788 per person
飲品搭配每位額外 mop 650
Additional mop 650 per person for
beverage pairing

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



五感的體驗
Introduction – 5 Senses
五感

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
田中 1789 x Chartier 特別純米 2018
Tanaka 1789 x Chartier Tokubetsu Junmai 2018

海洋的禮物
Gift from Ocean
海の恵み

一番高湯小鍋
Ichibandashi Soup in Small Pot Style
一番出汁の小鍋仕立て

江戸前壽司
Edomae Premium Sushi
江戸前鮨
松之司 Matsu 特別純米 2017
Matsu-No-Tsukasa Matsu Junmai Daiginjo 2017

赤味噌湯
Red Miso Soup
赤だし

「一木一果」栽種静岡蜜瓜
“One Tree One Melon”
Special Cultivated Shizuoka Melon
一木一果栽培 静岡メロン
一之藏 鈴音
Ichinokura Suzune Wabi Sparkling Sake

每位 mop 2,788 per person
飲品搭配每位額外 mop 650
Additional mop 650 per person for
beverage pairing

所有價目須另加10%服務費 All prices are subject to 10% service charge
10%のサービス料金が別途加算されます