

人海无边



# 織りなす音



寿司を司る。記念日に訪れたくなる寿司店に。

この度は、織音寿しにご来店いただきまして、誠にありがとうございます。当店にてお客さまの大切なお時間をお過ごしただける事を、心より嬉しく思っております。どうぞごゆっくりお楽しみください。生産者さまの思いや、食材の良さを活かしたお料理とサービスで、お客さまの記憶や思い出に残るひと時にできればと思っております。

アル・ケツチアーノの奥田政行が手がける  
四つの食材が織りなす音（ハーモニー）  
食材の共鳴をシンプルに表現した  
オイル寿しをぜひご賞味ください。

この場を拝借し、私達の提供するサービスの案内をさせていただきます。私達が生活する島国、日本を代表する食材、米と魚介。そして全世界共通の調味料、塩とオイル。

この四つの素材のペアリングで、日本の食材と味覚の醍醐味をもっともシンプルな引き算の形で表現するのが私達のオイル寿しです。塩も魚によって世界中の塩を選び、オイルも魚によって変えていきます。魚のつまみも魚種によって火を入れる温度を変えていき、私達をご提供する日本酒も、魚種により温度を変えてご提供いたします。さらには、寿司の一貫一貫に日本の国酒である日本酒と、世界のグローバルな食中酒であるワインを合わせ、日本の素晴らしさをオイル寿しを通じてお伝えできればと思っております。食材が織りなすハーモニーを織音寿しにてお楽しみください。

庄内 Veg-ITALIAN  
**Al**  
ché-cciano



奥田  
政行



食材が織りなすハーモニーを大切にするため全コース食材は日替わりです。食材が変われば料理や温度も変わるため、毎日様々なハーモニーを奏で、そしてその共鳴を楽しめるのが織音寿しの特徴です。



お品書きカウンター席

# お料理コース

## コースA 織鶴 Olizuru

スビーデーター織音寿しを堪能できる素材を活かしたシヨートコース。

- オイル寿し 十貫
- 海からの潮菜 四品
- 巻物 一品
- 山形のフルーツ 一品
- シャーベット 一品

お1人さま/2時間制  
¥12,000

## コースB 海音 Umimoto

奥田シェフおすすめ。織音寿しの理論とオイル寿しを堪能できるスタンダードなフルコース

- オイル寿し 十二貫
- 海からの潮菜 七品
- 巻物 一品
- デザート 一品

お1人さま  
¥18,000

## コースC 織音 Orion

独創的なその世界観の全てを、鯨やフオアグラなどの高級食材と共に。織音寿し最上級のプレミアムコース。

- オイル寿し 十二貫
- 海からの潮菜 十品
- 巻物 一品
- デザート 一品

お1人さま  
¥25,000



織音寿しのおすすめは、奥田政行の理論によりお料理に合わせた、「ワイン」や「日本酒」を始めとする【ドリンクのペアリング】です。下記の中からペアリングのコースをお選びください。

※単品のドリンクメニューやボトルのワインリストなどもございます。ご要望の際はお気軽にお申し付けください。

# お飲み物コース

お料理に合わせるペアリング

## A ペワイン 日本酒

お1人さま  
¥10,000

Pairing A  
Wine and Sake

ワインと日本酒 約十杯  
※一杯は約五十mlです。

## B ペワイン 日本酒

お1人さま  
¥15,000

Pairing B  
Wine and Sake

ワインと日本酒 約十五杯  
※一杯は約五十mlです。

## C ティー アルコール

お1人さま  
¥6,000

Pairing C  
Tea <Non-Alcoholic>

●ご提供方法  
温かいお茶が入った「ティーポット」「湯のみ」「氷入りグラス」をご用意致します。店主からのオススメ、またはお客様の好みでお召し上がりください。  
厳選した紅茶と日本茶と共に  
お楽しみください。  
※一杯は約五十mlです。



※表示価格は税抜きです。  
お会計時に別途10%のサービス料を頂戴致します。



# お品書き

個室席  
四名様以上  
六名様迄。



## お料理 宴会

### 米菜° Sakura 宴会A菜 Sai

お1人さま  
¥9,800

接待や大切な方々とお祝い事にぜひ。  
自慢の個室を貸し切れる、  
米菜。Sakuraの合同「宴会コース」

- 季節のお料理 五品
- 織音のオイル寿し 六貫
- 天音の天ぷら 三品
- 山形のフルーツ 一品
- シャーベツト 一品

### Bayside Sakura Party Course A Sai

### 米菜° Sakura 宴会B 桜

お1人さま  
¥18,000

記憶に残る華やかなひととき。  
大切な方々とお時間を、高級感溢れる  
個室とお料理で米菜。Sakuraが彩ります。

- 季節のお料理 八品
- 織音のオイル寿し 八貫
- 天音の天ぷら 三品
- 季節の魚料理 一品
- デザート 一品

### Bayside Sakura Party Course B Sakura



食材が織りなすハーモニーを大切にするため全コース食材は日替わりです。食材が変われば料理や温度も変わるため、毎日様々なハーモニーを奏で、そしてその共鳴を楽しめるのが織音寿しの特徴です。

※その他のご予算やご要望、  
貸切などをご検討の場合は  
ご相談に依じます。

織音寿しのおすすめは、【ドリンクのペアリング】です。下記の中からペアリングのコースをお選びください。  
また、ボトルワインリストや単品ドリンクメニュー等もごございます。ご要望の際はお気軽にお申し付けください。

## お飲み物コース

お料理に合わせるペアリング

### A ペアリング 日本酒

お1人さま  
¥10,000

### Pairing A Wine and Sake

ワインと日本酒 約十杯  
※一杯は約五十mlです。

### B ペアリング 日本酒

お1人さま  
¥15,000

### Pairing B Wine and Sake

ワインと日本酒 約十五杯  
※一杯は約五十mlです。

### C ペアリング

お1人さま  
¥6,000

### Pairing C Tea <Non-Alcoholic>

●ご提供方法  
温かいお茶が入った「ティーポット」  
「湯のみ」「氷入りグラス」とご用意致します。  
店主からのオススメ、またはお客さまの  
お好みでお召し上がりください。  
厳選した紅茶と日本茶と共に  
お楽しみください。  
※一杯は約五十mlです。

※表示価格は税抜きです。  
お会計時に別途10%の  
サービス料を頂戴致します。

