



Chef's Table Kōyō

We are pleased to announce the launch of an authentic Edomae sushi omakase course at Chef's Table Kōyō, crafted in the spirit and technique of the renowned Sushi restaurant Ishibashi Masakazu of Ginza, Tokyo.

Expert sushi chefs will carefully craft each course using seasonal ingredients, incorporating traditional Edomae techniques. Every element—from temperature and aroma to the state of ageing—is meticulously considered to highlight the natural flavours of the ingredients.

Enjoy this sensory-rich dining experience in an intimate, live-counter setting, where the changing seasons are reflected in every refined dish.

銀座の名店「鮨 石橋正和」の技と想いを受け継いだ、本格シェフ前鮨のカウンター熟練の鮨職人が、旬の食材を用い、江戸前の技法を活かした握りや一品料理を“おまかせ”のコース形式でご提供。素材の温度や香り、熟成状態まで細やかに配慮し、食材本来の旨味を引き出します。

料理人の技を間近で楽しめるライブ感あふれる空間で、四季の移ろいを映した繊細な料理とともに、五感を刺激する食体験をお楽しみください。

紅葉
Kōyō

紅葉
Kōyō

Lunch Menu
ランチメニュー

Appetiser
前菜

Sushi 7 pieces
握り 七貫

Sushi Roll
巻き寿司

Miso Soup
赤出汁

JPY 9,500

紅葉
Kōyō

Lunch Menu
ランチメニュー

Assorted Appetisers 4 Kinds
前菜 四種

Sushi 3 pieces
握り 三貫

Seasonal Cuisine
小鉢 一品

Sushi 2 pieces
握り 二貫

Vinegared Dish
小鉢 一品

Sushi 5 pieces
握り 五貫

Sushi Roll
巻き寿司

Steamed Custard Egg
玉子焼き

Miso Soup
赤出汁

Seasonal Dessert with Fruits
水菓子

JPY 15,000

紅葉
Kōyō

Dinner Menu
ディナーメニュー

Appetiser
前菜

Sushi 10 pieces
握り 十貫

Sushi Roll
巻き寿司

Miso Soup
赤出汁

JPY 18,000

紅葉

Kōyō

Dinner Menu ディナーメニュー

Assorted Appetisers 4 Kinds
前菜 四種

Sushi 3 pieces
握り 三貫

Seasonal Cuisine
小鉢 一品

Sushi 2 pieces
握り 二貫

Seasonal Cuisine
小鉢 一品

Sushi 2 pieces
握り 二貫

Vinegared Dish
お口直し

Sushi 3 pieces
握り 三貫

Sushi Roll
巻き寿司

Steamed Custard Egg
玉子焼き

Miso Soup
赤出汁

Seasonal Dessert with Fruits
水菓子

JPY 28,000

紅葉
Koyo

À La Carte

Omakase Assorted Sushi 3 Pieces

おまかせ にぎり鮨 3貫

JPY 3,500

Omakase Assorted Sushi 5 Pieces

おまかせ にぎり鮨 5貫

JPY 6,000