

the SUSHI

大人の隠れ家で楽しむ至福の寿司

アンダーズ東京の最上階に位置する「the SUSHI」は、
上質で洗練された空間が広がる大人の隠れ家をコンセプトとした寿司レストランです。

厳選された旬の新鮮な魚介類を

おまかせスタイルで楽しめる本格的な江戸前寿司はもちろん、
食材の美味を最大限に生かす調理方法でお届けする先付けや前菜、
逸品料理からもシェフのこだわりと熟練の技が感じられます。

全国から取り寄せた数々の日本酒をはじめ、
ワインやシャンパンとのマリアージュとともに、
アンダーズ東京「the SUSHI」ならではの至福の美食体験へと誘います。



「the SUSHI」料理長の中村栄治は、高級寿司割烹店で
キャリアをスタートし、15年にわたり海外の五つ星ホテル
にて寿司のみならず、天ぷら、鉄板焼きなど和食全般を
監修した経験を持つ。国内外での豊富な経験で培った幅広い
知識と技術に加え、日本語、英語、中国語で繰り広げられる
プロフェッショナルなおもてなしで、
世界各国のお客様を日々お迎えしております。

おまかせ

虹の月 20,900円

旬の前菜5品 おまかせ握り10貫 巻物 赤出汁椀 旬の特選国産フルーツ

虎の月 28,600円

旬の前菜5品 逸品料理 おまかせ握り10貫 巻物 赤出汁椀 旬の特選国産フルーツ

食材にアレルギーのあるお客様、食事制限のあるお客様は
ご注文の際に係りの者にお申し付けください。
表記の税込み価格に、15%のサービス料を頂戴いたします。