

Information about FCCJ Masukomi Sushi Bar

Dear Members,

After much anticipation, BOS Partners has been offering a special dining experience at the Masukomi Sushi Bar since 2 October.

Masahiko Ueda, CEO of BOS Partners, based in Tokyo, and “Sushi Sakaba Sushi ichi” in Tennozu Isle serves fine seafood dishes, including sushi. The Masukomi Sushi Bar offers a carefully selected range of premium ingredients, sushi, Japanese kaiseki and rare Japanese sake.

The Masukomi Sushi Bar

【Opening hours】

Monday to Friday:

☀Lunch 11.30am to 2pm.

🌙Dinner 5.30pm to 9.30pm
(last order 9pm).

Saturday:

13.30-21.00

(last order 20.30)

For reservations, please call 03-3211-8184
or email masukomi.sushibar@bo-startup.co.jp

Closed on Sundays and national holidays.

We look forward to serving you.

Lunch



10 kinds of nigiri 2,680円



Seafood rice bowl 2,160円

Dinner

Sui course	12,000円
Hana course	10,000円
Aya course	8,000円



FCCJマスコミ・スシバー営業再開のお知らせ

【会員の皆様へ】

大変お待たせいたしました。10月2日よりBOSパートナーズがマスコミ寿司バーで、特別なダイニング体験を提供しております。

BOSパートナーズCEOの上田雅彦は、天王洲アイルで「寿司酒場スシイチ」を経営しております。マスコミ寿司バーでは、高級な食材を厳選し、寿司をはじめ和懐石、希少な日本酒などを提供しております。

ぜひ、一度ご利用願います。

皆様のご利用をお待ちしております。

マスコミ寿司バー

【営業時間】

●月曜日～金曜日

★ランチ 11:30～14:00まで

🍴ディナー 17:30～21:30まで

(ラストオーダー21時)

●土曜日

13時30分から21時

(ラストオーダー20時30分)

※ご予約はメール又はお電話にて

✉ : masukomi.sushibar@bo-startup.co.jp

☎ : 03-3211-8184

【休業】

日曜日及び祝日

Lunch



にぎり十貫 2,680円



海鮮丼 2,160円

Dinner

瑞懐石 12,000円

華懐石 10,000円

彩懐石 8,000円



Lunch Menu

にぎり八貫	《8 kinds of nigiri》	2,160円
にぎり十貫	《10 kinds of nigiri》	2,680円
にぎり十二貫	《12 kinds of nigiri》	3,240円

バラちらし丼	《Assortment of raw fish on a bowl of rice》	1,650円
穴子丼	《Sea eel rice bowl》	2,160円
海鮮丼	《Seafood rice bowl》	2,160円
天然鮪丼	《Natural tuna bowl》	3,240円

ミニ懐石	《Mini kaiseki》	5,500円
季節ご膳	《Seasonal meal》	8,000円

ビール	グラス	《Glass》	460円
《Beer》	ピルスナー	《Pilsner》	740円
麒麟一番搾り 中瓶	《Kirin Ichiban draft bottle beer》		820円
エビス 中瓶	《YEBISU bottle beer》		870円
ノンアルコールビール	《Non-alcohol beer taste》		430円

日本酒スパークリング	《Japanese sake sparkling》	1,280円～
------------	---------------------------	---------

ソフトドリンク	《Soft drink》	360円～
---------	--------------	-------

甘味	《Dessert》	1,080円～
----	-----------	---------

※価格は全て税抜です
All prices exclude tax

Dinner Menu

瑞懷石	《Sui course》	12,000円
華懷石	《Hana course》	10,000円
彩懷石	《Aya course》	8,000円

一品料理	《A la carte dish》	1,180円～
------	-------------------	---------

※11種ご用意しております 《We have 11 types available》

にぎり五貫	《5 kinds of nigiri》	4,260円
にぎり八貫	《8 kinds of nigiri》	5,460円
にぎり十二貫	《12 kinds of nigiri》	6,760円

寿司単品	《Sushi A la carte》	400円～
------	--------------------	-------

日本酒の マリアージュ五種	《Japanese sake marriage five types》	5,000円
------------------	-------------------------------------	--------

生ビール	《Draft beer》	460円～
中瓶	《Bottle beer》	820円～
ノンアルコールビール	《Non-alcohol beer taste》	430円

ウィスキー	《Whisky》	1,210円～
※銘柄はスタッフにお声がけください 《Please ask the staff for the brand》		

ワイン	《Wine》	1,080円～
※ボトルのご用意もございます《Bottles also available》		

焼酎	《Shochu》	620円～
※ボトルのご用意もございます《Bottles also available》		

梅酒	《Plum Liqueur》	1,160円
----	----------------	--------

日本酒スパークリング	《Japanese sake sparkling》	1,280円～
------------	---------------------------	---------

日本酒	《Japanese sake》	
※銘柄はスタッフにお声がけください 《Please ask the staff for the brand》		

甘味	《Dessert》	1,080円～
----	-----------	---------