

# 江戸前握り

江戸前握りとは、江戸前（東京湾）の魚を、江戸前（東京湾）の味で握ることを指します。江戸前握りの特徴は、魚の新鮮さと、握り手の技術にあります。江戸前握りの歴史は、江戸時代から始まり、明治時代には、西洋料理の影響を受け、握り寿司が流行しました。江戸前握りの代表的なネタは、マグロ、カツオ、サバ、アジ、イサナ、ウナギ、エビ、カニ、海老、穴子、甘海老、玉子焼、カッタケ、ねぎなどです。

## 江戸前にぎり寿司

一、四三〇円

- 「にぎり八貫 鮪(赤身)二貫 やりいか二貫
- かんぱち一貫 煮穴子一貫 赤海老二貫
- 真鮭一貫 帆立貝一貫 玉子焼カッタケ一貫
- ねぎとろ巻三ヶ

茶碗蒸し・サービスお刺身

## 江戸前にぎり寿司【上】

一、八四〇円

- 「にぎり九貫」中とろ一貫 鮪(赤身)一貫
- かんぱち一貫 真鯛一貫 真鮭一貫
- 煮穴子二貫 赤海老一貫 醤油いくら一貫
- 白魚一貫 玉子焼カッタケ一貫 ねぎとろ巻三ヶ

茶碗蒸し・サービスお刺身

寿司岩の江戸前握りには盛り込みの美学がある。一見凡庸なようにてここからご覧いただく盛り込みは独自の顔がある。凛としたものからの品のあるもの、そして、ネタの鮮度とポリウムが目につくものまで。



## 江戸前にぎり寿司【特上】

二、二四〇円

- 「にぎり十貫」中とろ二貫 帆立貝一貫
- ひらめ一貫 真鯛一貫 真鮭一貫
- 煮穴子一貫 甘海老一貫 醤油いくら一貫
- 旬の軍艦一貫 玉子焼カッタケ一貫
- ねぎとろ巻三ヶ

茶碗蒸し・サービスお刺身

## 江戸前にぎり寿司【特選】

三、〇六〇円

- 「にぎり十貫」大とろ一貫、中とろ二貫
- づけ鮪一貫 帆立貝一貫 赤貝一貫
- 子持ち昆布一貫、ひらめ一貫
- 炙りめそあなご一本握り、生うに一貫
- 醤油いくら一貫 玉子焼カッタケ一貫

茶碗蒸し・サービスお刺身・デザート付

※季節や仕入れの状況等により、メニューの内容が変更になる場合がございます。



# 江戸前散らし

古き良き寿司岩の懐かしさ漂う雰囲気の中でいただく「江戸前散らし寿司」又、昼の楽しみは数種の丼もの。玉手箱のように様々な味が繰り出される。

## 〈江戸前散らし〉相りように繰り出す

彩り鮮やかな

江戸前散らしのセットです

一、〇五〇円



鮪(赤身)、かんばち、真鱈、小肌、サーモン、海老、玉子焼、小板、おぼろ、錦糸玉子、酢蓮根、山ごぼう、大葉

茶碗蒸し・サービスお椀付

## 〈江戸前散らし上〉

二、二四〇円

中どろ、鮪(赤身)、ひらめ、帆立貝、かんばち、真鱈、煮穴子、海老、醤油いくら、生うに、赤貝、子持ち昆布、玉子焼、小板、おぼろ、錦糸玉子、煮椎茸、酢蓮根、胡瓜、大葉

茶碗蒸し・サービスお椀付



## 【寿司岩】

### ばら散らし丼

一、五八〇円



茶碗蒸し・サービスお椀付

## 【寿司岩】

### 熱々あなご丼

一、二五〇円

茶碗蒸し・サービスお椀付