

一、寿司岩は、焼く、炙る、煮る、蒸す。

江戸前握り

塩と酢で、味わいに鮮。【江戸前握り】

寿司岩の江戸前握りには盛り込みの美学がある。

一見凡庸なようで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、品のあるもの、そして、
ネタの鮮度とボリュームが目に迫つてくるものまで。

江戸前にぎり寿司

二、五〇〇円

【にぎり九貫】 鮪（赤身）二貫、烏賊、
白身、煮穴子、海老、ずわい蟹、光物、
貝、玉子焼き、ねぎとろ巻

茶碗蒸し・サービスお椀付



江戸前にぎり寿司 特上

四、五〇〇円

【にぎり十貫】 大とろ、中とろ、白身、
光物二貫、煮穴子、海老、貝、生うに、
いくら、玉子焼き、ねぎとろ巻

茶碗蒸し・サービスお椀付

江戸前にぎり寿司 上

三、〇〇〇円

【にぎり九貫】 中とろ、鮪（赤身）、
白身二貫、光物、煮穴子、海老、
いくら、貝、玉子焼き、ねぎとろ巻

茶碗蒸し・サービスお椀付

江戸前にぎり寿司 特選

五、〇〇〇円

【にぎり十貫】 大とろ、中とろ、赤身、
貝二貫、数の子、光物、煮穴子、
生うに、いくら、玉子焼き

茶碗蒸し・サービスお椀・デザート付



江戸前散らし

【江戸前散らし】

玉手箱のようないくつかの味が繰り出される、古き良き雰囲気でいただくその味は、江戸前の散らし。寿司岩の昼ならではの楽しみ。

五
十
箱
の
よ
う
に
種
々
な
味
が
繰
り
出
さ
れ
る
、
古
き
良
き
雰
囲
気
で
い
た
だ
く
そ
の
味
は
、
江
戸
前
の
散
ら
し
。

江戸前散らし上

三、八〇〇円

中どろ、鮪（赤身）、白身、貝、煮穴子、海老、いくら、生うに、玉子焼き、小板、おぼろ、錦糸玉子、煮椎茸、酢蓮根、胡瓜

茶碗蒸し・サービスお椀付



江戸前散らし

二、五〇〇円

鮪（赤身）、白身、光物、烏賊、海老、玉子焼き、小板、おぼろ、錦糸玉子、煮椎茸、酢蓮根

茶碗蒸し・サービスお椀付



ばら散らし重

二、三〇〇円

鮪（赤身）、白身、光物、海老、烏賊、いくら、煮穴子、玉子焼き、煮椎茸、酢蓮根、胡瓜

茶碗蒸し・サービスお椀付



内容はその日のおすすめを使用します。

東京店の特古味がよく出ている。独自の類がある。

鮮度
いわさき
【御膳】
江戸前握りと天布羅
華やぎ溢れる、寿司岩の



寿司・天布羅御膳 三、五〇〇円

【にぎり六貫】 中とろ、鮪（赤身）、白身、烏賊、
海老、光物、玉子焼き、ねぎとろ巻

天布羅・サラダ・茶碗蒸し・サービスお椀付

江戸前寿司
創業大正十年

築地寿司岩