

こだわり厳選素材

生本鮪

豊洲市場の老舗仲卸「米川水産」から仕入れていきます。昭和十一年の創業以来、八〇余年にわたり鮪・近海鮮魚ひとすじ。仲買人の厳しい眼で選び抜いた質の高い生本鮪を、存分にお愉しみください。



生本鮪
づくし

3,700円

【握り8貫+つまみ玉子】

- ◆中とろ4貫
- ◆赤身4貫
- ◆ねぎとろ巻



※表示価格はすべて税込です。
※仕入れ状況などにより、ご提供する内容が異なる場合がございます。

まん福握り

特上

5,500円

【握り12貫+つまみ玉子】

- ◆生本鮪(大とろ・中とろ・赤身)
- ◆穴子1本握り◆車海老◆平目
- ◆赤貝◆うに◆いくら◆数の子
- ◆旬のいか◆あわび

4ページの『板さん厳選握り』10貫盛り「特上」に、生本鮪大とろ・あわびを加えたものです。

まん福握り

上 3,500円

【握り12貫+つまみ玉子】

- ◆生本鮪(中とろ・赤身)◆鯛
- ◆生サーモン◆あじ◆海老
- ◆旬のいか◆煮穴子◆いくら
- ◆旬の貝◆かんぱち◆ねぎとろ

4ページの『板さん厳選握り』十貫盛り「上」に、かんぱち・ねぎとろを加えたものです。



※写真はイメージです。

今宵の

味噌汁

350円

内容は従業員におたずねください。

寿司とご一緒に

※表示価格はすべて税込です。

※仕入れ状況などにより、ご提供する内容が異なる場合がございます。

板さん厳選握り



4,800円

【握り10貫+つまみ玉子】

- ◆生本鮪(中とろ・赤身)◆穴子1本握り
- ◆車海老◆平目◆赤貝◆うに◆いくら
- ◆数の子◆旬のいか

下の『築地日本海』握り8貫盛り「特上」に、数の子・旬のいかを加えたものです。



2,980円

【握り10貫+つまみ玉子】

- ◆生本鮪(中とろ・赤身)◆鯛
- ◆生サーモン◆あじ◆海老◆旬のいか
- ◆煮穴子◆いくら◆旬の貝

下の『築地日本海』握り8貫盛り「上」に、生本鮪中とろ・旬の貝を加えたものです。

築地日本海握り



4,200円

【握り8貫+つまみ玉子】

- ◆生本鮪(中とろ・赤身)
- ◆穴子1本握り◆車海老◆平目
- ◆赤貝◆うに◆いくら

この『築地日本海』握り8貫盛りに、2貫増やしたものが上の『板さん厳選握り』、4貫増やしたものが3ページの『まん福握り』となります。



2,300円

【握り8貫+つまみ玉子】

- ◆生本鮪(赤身)◆鯛◆生サーモン
- ◆あじ◆海老◆旬のいか◆煮穴子
- ◆いくら

※表示価格はすべて税込です。
※仕入れ状況などにより、ご提供する内容が異なる場合がございます。

彩三味握り



炙り寿司8種

2,880円

【握り8貫+つまみ玉子】

- ◆生本鮪中とろ ◆えんがわ
- ◆鯛 ◆べさば
- ◆サーモン ◆かんばち
- ◆いか ◆うに

炙り寿司3種

850円

- ◆とろサーモン
- ◆とろかんばち ◆生本鮪中とろ



新鮮な貝3種

980円

内容は従業員におたずねください。



※写真は白みる貝・赤貝・帆立です。

本日の白身3種

650円

内容は従業員におたずねください。



※写真は真鯛・かんばち・しまあじです。

本日の光物3種

550円

内容は従業員におたずねください。



※写真はあじ・メ鯛・こはだです。

とろ3種

(腹身) 800円

- ◆とろサーモン
- ◆とろかんばち
- ◆中とろ



今宵の

味噌汁

350円

内容は従業員におたずねください。

寿司とご一緒に



※写真はイメージです。

※表示価格はすべて税込です。
※仕入れ状況などにより、ご提供する内容が異なる場合がございます。

味覚握り

生本鮪

づくし

3,700円

【握り8貫+つまみ玉子】

- ◆中とろ4貫
- ◆赤身4貫
- ◆ねぎとろ巻

生本鮪

3種

1,280円

- ◆大とろ
- ◆中とろ
- ◆赤身

真鯛3種

600円

煮切り醤油◆伯方の塩すだち風味◆柚子胡椒

いか3種

700円

煮切り醤油◆炙り伯方の塩すだち風味◆柚子胡椒

サーモン3種

550円

- ◆おろしポン酢
- ◆葱たたき軍艦
- ◆柚子胡椒すだち

寿司とご一緒に

今宵の

味噌汁

350円

内容は従業員に
おたずねください。



※写真はイメージです。

※表示価格はすべて税込です。
※仕入れ状況などにより、ご提供する内容が異なる場合がございます。

重

特上

ちらし寿司

一段重

(味噌汁付)

3,800円



- ◆生本鮪(大とろ・中とろ・赤身)
- ◆白身2種 ◆旬の貝 ◆いくら
- ◆うに ◆数の子 ◆甘海老
- ◆旬のいか ◆玉子焼き ◆赤板 等



上ちらし重(味噌汁付)

3,000円

- ◆生本鮪(中とろ・赤身)
- ◆サーモン ◆旬のいか
- ◆甘海老 ◆白身
- ◆旬の貝 ◆とびっこ
- ◆いくら ◆うに
- ◆そぼろ ◆玉子焼き
- ◆赤板 ◆白板

生本鮪 三味重

(味噌汁付)

2,800円

- ◆生本鮪(中とろ)
- ◆生本鮪(赤身)
- ◆生本鮪(づけ赤身)
- ◆中落ち



※表示価格はすべて税込です。
※仕入れ状況などにより、ご提供する内容が異なる場合がございます。

刺身

生本鮪など季節の鮮魚、貝などを板前が厳選し、盛り合わせいたします。



10種盛り合わせ

1人前 3,100円

※2人前より承ります。
※写真は3人前のイメージです。

8種盛り合わせ

1人前 2,400円



※2人前より承ります。
※写真は3人前のイメージです。

5種盛り合わせ

1人前 1,800円



※2人前より承ります。
※写真は3人前のイメージです。

※表示価格はすべて税込です。
※仕入れ状況などにより、ご提供する内容が異なる場合がございます。

◆旬の刺身3種×2貫

板さんおまかせ3点盛り合わせ

1,200円



生本鮪 大とろ

1,580円



生本鮪 赤身

1,100円



旬魚のなめろう味噌和え

680円

内容は従業員におたすねください。

※写真はいわしです。



生本鮪 中とろ

1,380円

生牡蠣

美味しさと安心を追い求め、ニュージーランド産の牡蠣に辿り着きました。

(1個) 380円



※表示価格はすべて税込です。
※仕入れ状況などにより、ご提供する内容が異なる場合がございます。

酒肴



浜茹でズワイ蟹のぶつ切り

1,880円



板わさ(葉わさび)

500円



まぐろ酒盗クリーム
チーズ

400円



肉味噌胡瓜

450円



もろ味噌エシヤレット

450円



焼き万願寺の薄出汁
浸し

450円



冷しねぎ塩トマト

450円



魚介の出汁がきいた
茶碗蒸し

580円

※表示価格はすべて税込です。

生蛸とオクラの
ぽん酢和え

650円



五色海鮮もずく酢

600円



小鰯の焼き南蛮

780円



香味冷奴

350円



ほうれん草のお浸し
わさび昆布和え

450円



香の物盛り合わせ

500円



サラダ



柚子胡椒
ドレッシング

寿司屋の

海鮮サラダ

1,350円

鮪・アボカド・海老の
海苔サラダ 1,200円



チョレギドレッシング

薄揚げとわけぎの
葱叩きサラダ 680円



香り塩だれ

※表示価格はすべて税込です。

焼物



本鮭かま
スライス焼き
1,280円



蟹味噌 甲羅焼き

980円



銀鱈西京焼き

980円



いかの陶板焼き

980円



帆立貝の青海苔バター
焼き
(1個)850円



うなぎ串焼き

(1本)500円



寿司屋の玉子焼き

580円

※表示価格はすべて税込です。



つぶ貝串焼き
(1本) 550円



本鮪ねぎ間焼き
(1本) 480円



合鴨葱焼き
700円



若鶏のパリッと炙り焼き
柚子胡椒添え
750円



農家の焼き野菜
680円



和牛ステーキ
(100g) 2,000円



焼き牡蠣
(2個) 680円

揚げ物



天布羅盛り合わせ

1,200円



蟹たつぷりクリーム
コロツケ 780円



昔ながらのゲソ唐揚げ
580円



茄子と豆腐の鬼おろし
揚げ出し 680円



竹の子素揚げ土佐和え
550円



桜海老のさつま揚げ
680円



やみつきお魚せんべい
魚種は従業員におたずねください。450円

※表示価格はすべて税込です。

鶏竜田揚げ

650円



やめられないとまらない
ポテトフライ 580円



鯛の梅肉包み揚げ

750円



甘味

白玉信玄アイス
クリーム 450円



花畑牧場の
カタラーナ 580円



わらび餅とバニラ
アイス 380円



季節のアイス

300円



※写真は一例(抹茶)です。

※表示価格はすべて税込です。

日本酒

全国の蔵元より厳選。
和食とよく合う銘酒です。



〔北海道〕君が袖ふる 純米吟醸 流水浪漫 880円
新十津川産酒米と網走の湧き水を使用した幻の地酒。



〔青森〕陸奥八仙 ビンクラベル 吟醸 930円
青森県産の酒米「華吹雪」と「まっしぐら」使用。艶やかでクリアな味わい。



〔秋田〕高清水 稲波 無濾過純米酒 一回火入れ 800円
淡麗な酒とはひと味違った香味、複雑さが魅力の無濾過純米酒。



〔宮城〕浦霞 本仕込 本醸造 750円
飲み飽きない爽やかな香気、やわらかな味わい、端正なキレ。



〔山形〕出羽桜 桜花吟醸酒 850円
フルーティな吟醸香とふくよかな味わい。



〔福島〕大七 生酛純米 880円
豊かなコク、旨味、酸味が調和。キレの良い後味も魅力。



〔福島〕榮川 特別純米酒 950円
会津産「美山錦」100%使用。ほのかな香りと柔らかな口当たり。



〔新潟〕八海山 特別本醸造 880円
やわらかな口当たりと飽きのこない淡麗な味わい。



〔新潟〕八海山 大吟醸 1,100円
まろやかで綺麗な味わい。ほのかに上品な甘みの大吟醸。



〔新潟〕菊水の辛口 本醸造 750円
辛口ブームに先駆け誕生した元祖新潟の辛口酒。辛さの中に旨みを感じます。



〔新潟〕鶴齢 純米吟醸 800円
ほのかな香りと優しいふくらみのある旨味が調和。



〔新潟〕X張鶴 吟撰 1,100円
華やかな香りと繊細なキレの良い口当たりが特徴です。



〔佐渡〕北雪 純米大吟醸 1,050円
米だけで長期低温発酵。フルーティな香りとほどよい酸味。



〔石川〕五凛 純米酒 880円
高次元で調和する、軽やかな香りと酸味のある豊かな味わい。



〔長野〕真澄 辛口生一本 純米吟醸 930円
果実の香りと米の豊かな含み香、後味にシャープなキレ。



〔岐阜〕三千盛 特醸 吟醸酒 950円
辛口ながら旨み、酸、香りのバランスが取れた大吟醸。



〔東京〕澤乃井 純米大辛口 800円
純米のやわらかさと引き締まった辛口が魅力。



〔静岡〕開運 特別純米 880円
純米らしいコクとすっきりとキレの良い後口。飲み口の引き締まったお酒。



〔山口〕獺祭 45 純米大吟醸 1,200円
繊細な甘みと華やかな香りを感じる獺祭のスタンダード。



〔高知〕土佐鶴 辛口純米吟醸酒 銘鶴 930円
爽やかな吟醸香にスツキリとした味わい、絶妙な余韻。



清酒 大徳利 (常温または燗) 飲み応えある辛口。 550円

生ビール

SUPER
"DRY"
"KARAKUCHI"
BREWED FROM QUALITY INGREDIENTS WITH A
PURE CULTURED YEAST AND OUR ADVANCED BREWING
TECHNIQUES, ASAH BEER HAS EXCELLENT DRINKABILITY
REFRESHING DRINKABILITY AND SATISFYSMITH

スーパードライ

飲んだ瞬間の飲みごたえ、瞬時に感じるキレのよさ。

中ジョッキ 680円

グラス 440円

中瓶 850円

ノンアルコール アサヒドライゼロ

小瓶 440円

ハイボール

ブラックニッカハイボール

500円

スーパードライニッカハイボール

550円

余市蒸溜所のハイボール

550円

ニッカフロンティア使用。

海の男のハイボール

ブラックニッカ使用

680円

大ジョッキで濃いめ、お得です。

生姜ハイボール

ブラックニッカ使用

500円

ジンジャーエール使用。

シーバスリーガルミズナラハイボール

750円

シーバスリーガル匠ハイボール

850円

日本酒樽で熟成したウイスキー使用。

寿司屋の酎ハイ

寿司によく合う酎ハイ

ほのかな梅風味。

寿司屋のガリ酎ハイ

そのまんま。お寿司のガリを入れました。

梅干し酎ハイ

450円

緑茶酎ハイ

450円

静岡抹茶酎ハイ

450円

ウーロン酎ハイ

450円

ワイン

グラスワイン(白)又は(赤)

各500円

厳選ボトルワイン

アラン・スコット(ニュージーランド)

① ナチュラル・ソーヴィニヨン・ブラン「辛口」

BY ジョシュ・スコット 2,750円

有機栽培によるクラフトワイン。トロピカルフルーツの香り、生き生きとした酸。

② メルロー「ミディアムボディ」 3,280円

完熟ベリーとスパイスの香り、柔らかなタンニンが生むまろやかさ。

ALLAN
SCOTT
FAMILY WINEMAKERS

レモンサワー



最強レモンサワー

冷凍レモンがゴロゴロ。

「**おかわり耐ハイ**」(中)なか

生レモンサワー	550円
はちみつレモンサワー	500円
生レモンサワー	500円
生レモンサワー	280円

果実サワー

生グレープフルーツサワー	550円
長野県産ナガノパープルサワー	550円
沖縄シークワーサーサワー	450円
つぶつぶ温州みかんサワー	550円

焼酎

芋

黒霧島 25度

黒麹が醸すトロツとした甘みとキリツとしたキレ味。

グラス	450円
ボトル 2、750円	

麦

二階堂 25度

芳醇な香りとまろやかな舌ざわり。

グラス	450円
ボトル 2、750円	

ボトルオプシヨン

緑茶 (デカント)	450円	氷	無料
ウーロン茶 (デカント)	450円	炭酸水 (デカント)	無料
生レモン (1/2個)	130円	お湯	無料
南高梅 (1個)	170円	アサヒ 富士山の 天然水 600ml×20本	2000円

果実酒

濃醇梅酒

500円

ウイスキー

〈シングル30ml〉

ブラックニッカスペシャル	500円
スーパーニッカ	550円
ニッカフロンティア	550円
シーバスリーガルミズナラ	750円

ソフトドリンク

ウーロン茶	300円
コカ・コーラ	300円
ジンジャーエール	300円
シークワーサージュース	300円
ナガノパープルジュース	300円
はちみつレモネード	300円
100%オレンジジュース	330円
100%アップルジュース	330円
アサヒ富士山の天然水	2000円