

# 江戸前握り

赤出汁付



特上

四、五〇〇円

九貫..

大とろ・赤身・  
旬の高級魚貝・  
数の子・雲丹・  
いくら・煮穴子・  
ぼたん海老  
※玉子焼き

竹

二、八〇〇円

七貫..

中とろ・赤身・  
旬の白身・  
いくら・煮穴子・  
帆立・海老  
※鉄火巻・玉子焼き

魚種は仕入状況により異なる場合がございます

\*価格はすべて税込、写真はすべてイメージです

豪華満足握り

三、九八〇円

十二貫…中とろ・赤身・漬け鮪・

旬の白身二種・旬の貝・

いくら・煮穴子・いか・海老・

光物・サーモン

※鉄火巻・かっぱ巻・玉子焼き

特選満腹握り

四、五〇〇円

十五貫…中とろ・赤身・漬け鮪・

旬の白身二種・旬の貝・

いくら・煮穴子・数の子・いか・

海老・蛸・光物二種・サーモン

※鉄火巻・かっぱ巻・玉子焼き



特選満腹握り



魚種は仕入状況により異なる場合がございます

\*価格はすべて税込、写真はすべてイメージです

# 重

赤出汁・  
茶碗蒸し付

## 江戸前散らし

松

中とろ・赤身・旬の白身二種・  
ぼたん海老・光物・いか・  
サーモン・いくら・雲丹 他

四、五〇〇円

梅

赤身・旬の白身・光物二種・  
海老・サーモン・いくら 他

二、五〇〇円



江戸前散らし 松

魚種は仕入状況により異なる場合がございます

\*価格はすべて税込、写真はすべてイメージです

# 丼

赤出汁・  
茶碗蒸し付

鉄火丼

三、五〇〇円

(中とろ・赤身・ねぎとろ)

特選 天丼

二、〇〇〇円

(海老二本・穴子・きす・鱈  
かぼちゃ・茄子・ししとう・焼のり)

かつ丼

\*揚げたてをご提供します

一、五〇〇円



鉄火丼



特選 天丼

## お好み小丼と

## 鯰鮎 (うどん) セット

小鉢セット・漬物付

写真は、一例の「鮭漬け丼と鯰鮎セット」です。  
左記三種の中から、  
お好みの小丼をお選びください。

- ・鮭漬け丼
  - ・鮭いくら親子丼
  - ・天丼
- 各一、五〇〇円

魚種は仕入状況により異なる場合がございます

\*価格はすべて税込、写真はすべてイメージです

# 御膳

赤出汁付



特上刺身膳

## 特上刺身膳

四、五〇〇円

中とろ・旬の白身二種・旬の貝・  
光物・ぼたん海老・サーモン・  
いくら・雲丹

◆茶碗蒸付

## 上刺身膳

二、八〇〇円

赤身・旬の白身・ぼたん海老・  
光物・帆立・いか・とびっこ

◆茶碗蒸付



上刺身膳

魚種は仕入状況により異なる場合がございます

\*価格はすべて税込、写真はすべてイメージです

魚種は仕入状況により異なる場合がございます

\*価格はすべて税込、写真はすべてイメージです



キンキ煮付け膳



特上天布羅膳

特上天布羅膳

三、五〇〇円

生ずわい蟹二本・海老二本・  
春菊・かぼちゃ・茄子・れんこん・  
さつま芋・ししとう

◆茶碗蒸付

キンキ煮付け膳

五、〇〇〇円

キンキ一尾  
◆小鉢セット付

# 特選刺身

松風 八点盛合せ

一人前三、〇〇〇円

\*二人前より承ります

(中とろ・ぼたん海老・旬の白身二種・旬の貝二種・光物・生たこ)

富士 五点盛合せ

一人前一、八〇〇円

\*二人前より承ります

(中とろ・旬の白身二種・旬の貝・生たこ)

おまかせ一人前

一、五〇〇円

\*その日の仕入れておすすめのネタ三〜四点を盛り込みます

旬魚のなめろう

七五〇円



松風 八点盛合せ \*写真は三人前9,000円のイメージです



魚種は仕入状況により異なる場合がございます

\*価格はすべて税込、写真はすべてイメージです

# 特選天布羅

特選 天布羅盛合せ

三、〇〇〇円

生ずわい蟹二本・海老二本・  
春菊・かぼちゃ・茄子・れんこん・  
さつま芋・ししとう

旬の野菜天布羅盛合せ

一、〇〇〇円

\*内容は従業員にお尋ねください



大粒牡蠣フライ(二個)

## 揚物

蟹身ぎっしり  
クリームコロッケ(二個)

九八〇円

大粒牡蠣フライ(二個)

八〇〇円

若鶏唐揚げ

七〇〇円

ポテトフライ

五〇〇円



魚種は仕入状況により異なる場合がございます

\*価格はすべて税込、写真はすべてイメージです



# 焼物

# 肴

大海老開き焼き(一尾)

二、〇〇〇円

キンキ煮付け(一尾)

四、五〇〇円

蟹味噌甲羅焼き

一、〇〇〇円

アスパラ岩塩焼き(二本)

六八〇円

出汁巻き玉子

七五〇円

焼き牡蠣(三個)

一、二〇〇円

魚介出汁の茶碗蒸し

五〇〇円

するめいか一夜干し

一、〇〇〇円

梅きゅうもろきゅう

四五〇円



魚種は仕入状況により異なる場合がございます

\*価格はすべて税込、写真はすべてイメージです

# 野菜

海鮮サラダ

一、五〇〇円

揚げ茄子ジャコサラダ 一、〇〇〇円



# 甘味

ソフトクリーム

- ・バニラ
- ・ストロベリー
- ・抹茶
- ・チョコレート

各五八〇円



魚種は仕入状況により異なる場合がございます

\*価格はすべて税込、写真はすべてイメージです



# お好み寿司 ~ 握り

Hand-Formed Sushi A La Carte / 单品握寿司

1貫の値段です  
Each price is for one piece  
显示价格是1个的价钱

	<p>まぐろ 大とろ Fatty Tuna 大肥金枪鱼 1,100円</p>		<p>まぐろ 中とろ Medium Fatty Tuna 中肥金枪鱼 900円</p>		<p>まぐろ 赤身 Lean Tuna 赤味金枪鱼 450円</p>				
	<p>雲丹 Sea Urchin 生海胆 1,100円</p>		<p>ぼたん 海老 Botan Shrimp 牡丹虾 900円</p>		<p>鮑 Abalone 鲍鱼 900円</p>				
	<p>蟹 Crab / 蟹肉 550円</p>		<p>真鯛 Sea Bream / 鯛鱼 630円</p>		<p>しまあじ White Trevally / 纵带鲹 630円</p>		<p>甘海老 Sweet Shrimp / 甜虾 630円</p>		
	<p>いくら Salmon Roe / 三文鱼籽 670円</p>		<p>帆立貝 Scallop / 扇贝 450円</p>		<p>穴子 Conger Eel / 星鳎 450円</p>		<p>サーモン Salmon / 三文鱼 (鲑鱼) 400円</p>		
	<p>数の子 Herring Roe / 干青鱼籽 670円</p>		<p>白みる貝 Geoduck Clam / 象拔蚌 900円</p>		<p>北寄貝 Sakhalin Surf Clam / 北寄贝 670円</p>		<p>赤貝 Ark Shell / 赤贝 670円</p>		<p>平目 Flounder / 比目鱼 630円</p>
	<p>さば Mackerel / 青花鱼 450円</p>		<p>あじ Horse Mackerel / 竹荚鱼 450円</p>		<p>かんぱち Greater Amberjack / 杜氏鲷 450円</p>		<p>いわし Sardine / 沙丁鱼 450円</p>		<p>子持ち昆布 Herring Spawn on Kelp 带卵海带 450円</p>
	<p>シャコ Mantis Shrimp 皮皮虾 450円</p>		<p>小肌 Medium-Sized Gizzard Shad / 海鲫仔 450円</p>		<p>北海生だこ Hokkai Octopus 北海生章鱼 450円</p>		<p>芽ネギ Green Onion Sprouts 青葱芽 450円</p>		<p>海老 Shrimp / 虾 400円</p>
	<p>いか Squid / 乌贼 400円</p>		<p>とびっ子 Frying-Fish Roe 飞鱼子 400円</p>		<p>ゲソ Squid Tentacles 乌贼须 380円</p>		<p>玉子 Omelet 鸡蛋卷 250円</p>		<p>いなり Inari / 稻荷 150円</p>

表示価格は全て税込です。 / Display prices are including tax. / 显示为含税价格

# お好み寿司 ~ 巻物

Sushi Roll A La Carte / 单品握寿司卷

1本の値段です  
Each price is for one piece  
显示价格是1个的价钱



ねぎとろ巻  
特上  
Mashed Tuna with  
Green Onions  
金枪鱼泥  
1,850円



雲丹巻  
Sea Urchin  
生海胆  
2,200円



いくら巻  
Salmon Roe  
三文鱼籽  
1,250円



三色巻 かつぱ・かんぴょう・お新香  
Cucumber, Pickled Gourd, Pickled Daikon Radish  
930円  
黄瓜, 干瓢, 腌萝卜



鉄火巻  
Tuna  
金枪鱼  
730円



サーモン巻  
Salmon  
三文鱼  
730円



明太きゅうり巻 680円  
Seasoned Cod Roe & Cucumber  
明太子黄瓜



かんぴょう巻 330円  
Pickled Gourd  
干瓢



納豆巻 330円  
Fermented Soybeans  
纳豆



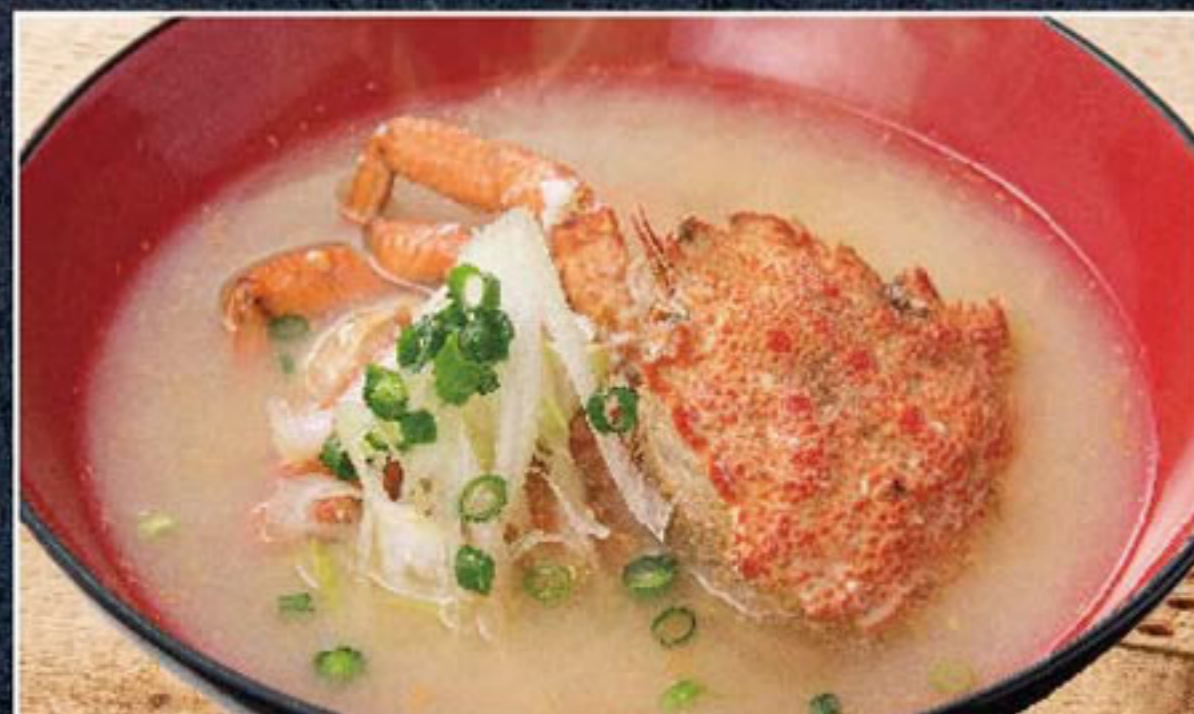
かつぱ巻 330円  
Cucumber  
黄瓜



お新香巻 330円  
Pickled Daikon Radish  
腌萝卜

## 御椀

Miso Soup / 味噌汤



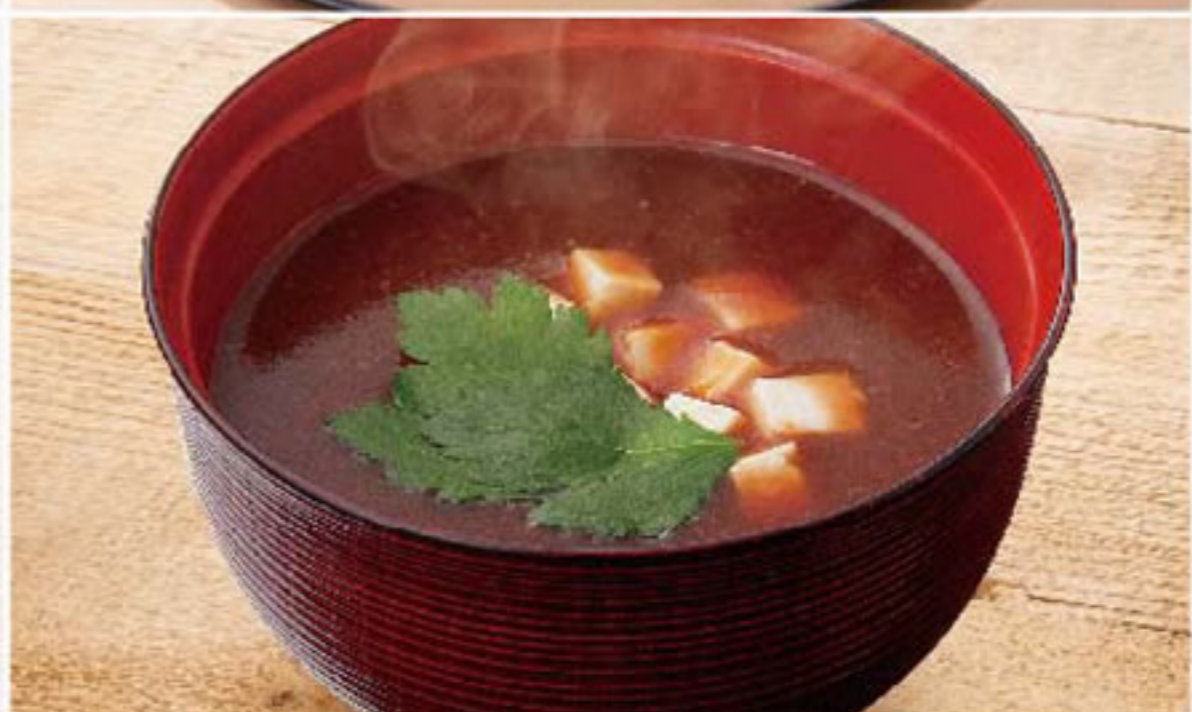
蟹大名椀 480円  
Miso Soup with Crab  
螃蟹味噌汤



あさり大名椀 480円  
Miso Soup with Asari Clam  
蛤蜊味噌汤



生海苔大名椀 400円  
Miso Soup with Raw Seaweed  
生海苔味噌汤



赤出汁なめこ汁 200円  
Red Miso Soup with Nameko Mushrooms  
朴草红味噌汤

# 日本酒

Sake / 日本清酒 / 일본술



**青森 陸奥八仙 赤ラベル 特別純米**  
 果実のような華やかな香り。旨味や酸味のバランスが良くまろやかな味わい。  
 <90ml> 600円  
 <180ml> 1,000円  
 [Aomori] Mutsuhassen Red Label Tokubetsu Junmai  
 [青森] 陸奥八仙 紅標 特別純米 | [아오모리] 무쓰햏센 레드라벨 도쿠베츠준마이

**宮城 伯楽星 特別純米**  
 コンセプトは「究極の食中酒」。優しい爽やかな酸味と抜群のキレが魅力です。  
 <90ml> 550円  
 <180ml> 850円  
 [Miyagi] Hakurakusei Tokubetsu Junmai  
 [宮城] 伯楽星 特別純米 | [미야기] 하쿠라쿠세이 도쿠베츠준마이

**宮城 浦霞 特別純米酒 生一本**  
 宮城県産「ササニシキ」100%使用。ふくよかな旨味と程良い酸味のハーモニー。  
 <90ml> 500円  
 <180ml> 800円  
 [Miyagi] Urakasumi Tokubetsu Junmaishu Ki-ippou  
 [宮城] 浦霞 特別純米清酒 生一本 | [미야기] 우라카스미 특별순미주 기잇폰

**山形 出羽桜 桜花 吟醸酒**  
 フルーティな吟醸香とふくよかな味わいで、女性にも人気です。  
 <90ml> 500円  
 <180ml> 800円  
 [Yamagata] Dewazakura Oka Ginjoshu  
 [山形] 出羽桜 桜花 吟醸酒 | [야마가타] 데와자쿠라 앵화음양주

**新潟 鶴齢 雪男 純米酒**  
 米の旨味を活かしながら、後味はシャープでキリッと締まる辛口。  
 <90ml> 550円  
 <180ml> 850円  
 [Niigata] Kakurei Yukiotoko Junmaishu  
 [新潟] 鶴齢 雪男 純米清酒 | [니가타] 유키오토코 순미주

**熱燗がおすすめ**  
 Recommended to Drink Hot / 推荐七选热饮日本酒 / 뜨거운 술 추천

**新潟 張鶴 本醸造 月**  
 淡麗、やや辛口のスッキリとした味わい。滑らかな口当たりです。  
 <90ml> 500円  
 <180ml> 800円  
 [Niigata] Shimeharitsuru Honjozo Tsuki  
 [新潟] 張鶴 本醸造 月 | [니가타] 시메하리츠루 혼조조 츠키

**新潟 北雪 吟醸酒**  
 爛よし、冷やよし。しっかりとした酸を感じる骨のあるお酒。  
 <90ml> 500円  
 <180ml> 800円  
 [Niigata] Hokusetsu Ginjoshu  
 [新潟] 北雪 吟醸酒 | [니가타] 호쿠세쓰 음양주

**新潟 八海山 特別本醸造**  
 やわらかな口当たりと淡麗な味わい。燗をつけた時に、ほのかな麴の香り。  
 <90ml> 550円  
 <180ml> 850円

[Niigata] Hakkaisan Tokubetsu Honjozo  
 [新潟] 八海山 特別本醸造 | [니가타] 핫카이산 특별본양조

**石川 農口尚彦研究所 純米無濾過 生原酒**  
 花の香り、滑らかな口当たりとシルキーなコク。魚介料理と好相性です。  
 <90ml> 750円  
 <180ml> 1,200円  
 [Ishikawa] Noguchi Naohiko Sake Institute Junmai Muroka Namagenshu  
 [石川] 農口尚彦研究所 純米無濾過 生原酒 | [이시카와] 노구치 나오히코 사케 연구소 준마이 무로카나마겐슈

**ぬる燗がおすすめ**  
 Recommended to Drink Warmed / 推荐十选温饮日本酒 / 따뜻한 술 추천

**石川 天狗舞 山麩仕込 純米酒**  
 濃厚な香味と酸味が絶妙に調和。天狗舞ブランドを代表する一本です。  
 <90ml> 500円  
 <180ml> 800円

[Ishikawa] Tengumai Yamahai Jikomi Junmaishu  
 [石川] 天狗舞 山麩仕込 純米清酒 | [이시카와] 덴구마이 야마하이 순미주

**福井 黒龍 九頭龍 逸品 本醸造**  
 飲み飽きないやわらかな味わいと爽やかな口当たり。  
 <90ml> 550円  
 <180ml> 850円

[Fukui] Kokuryu Kuzuryu Ippin Honjozo  
 [福井] 黒龍 九頭龍 逸品 本醸造 | [후쿠이] 고쿠류 구즈류 일품 본양조

**ぬる燗がおすすめ**  
 Recommended to Drink Warmed / 推荐十选温饮日本酒 / 따뜻한 술 추천

**長野 真澄 辛口 生一本**  
 透明感ある味わいを目指して改良を重ねた定番酒。軽快でキレのよい飲み口。  
 <90ml> 550円  
 <180ml> 850円

[Nagano] Masumi Karakuchi Ki-ippou  
 [長野] 真澄 辛口 生一本 | [나가노] 마스미 가라쿠치 기잇폰

**山口 獺祭 磨き三割九分 純米大吟醸**  
 不動の人気。飲みやすく、爽やかな旨さが愉しめます。  
 <90ml> 750円  
 <180ml> 1,200円

[Yamaguchi] DASSAI 39 Junmai Daiginjo  
 [山口] 獺祭 磨き三割九分 純米大吟醸 | [야마구치] 닷사이 정미율 39% 순미대음양

**高知 土佐鶴 辛口純米吟醸 銘鶴 限定酒**  
 やわらかな純米の旨味と程良い吟醸香、そしてキレのある喉越し。  
 <90ml> 550円  
 <180ml> 850円

[Kochi] Tosatsuru Karakuchi Junmai Ginjo Meikaku Limited Sake  
 [高知] 土佐鶴 辛口純米吟醸 銘鶴 限定酒 | [고치] 도사쓰루 가라쿠치 순미음양 메이카쿠 한정주

\* 価格はすべて税込です \* お酒をご注文のお客様は別途お申し代450円(税込)をいただきます。  
 \* Display Prices are including tax. \* A small appetizer 450 yen (tax included) will be included with any alcoholic beverage order.

\* 显示为含税价格 \* 本店将向每位饮酒的顾客收取450日元含税的前菜费用  
 \* 표시 가격은 모두 부가세 포함입니다 \* 주류 주문시 식전 요리 450엔(세금 포함)이 포함됩니다.

## レモンサワー

Lemon Sour / 柠檬沙瓦 / 레몬 사워

### 最強レモンサワー

600円

Frozen Lemon Sour

冷冻柠檬沙瓦 | 최강 레몬 사워

### 生搾りレモンサワー

600円

Fresh-squeezed Lemon Sour

鲜榨柠檬沙瓦 | 생즙 레몬 사워

### 蜂蜜レモンサワー

600円

Honey Lemon Sour

柠檬蜂蜜沙瓦 | 벌꿀 레몬 사워

## サワー

Sour / 沙瓦 / 사워

### 酎ハイ オリジナル ほのかな梅風味

500円

Original Chu-Hi Sour

原味烧酒高杯酒 | 오리지널 사워

### 生グレープフルーツサワー

650円

Fresh Grapefruit Sour

新鲜葡萄柚沙瓦 | 생그рей프프루트 사워

## お茶ハイ

Shochu with Tea / 茶烧酒 / 엄선 차 하이볼

### 宇治抹茶割り

550円

Shochu with Uji Matcha Green Tea

宇治抹茶烧酒 | 우지 말차 믹스

### 黒烏龍茶割り

550円

Shochu with Black Oolong Tea

黑乌龙茶烧酒 | 흑우롱차 믹스

### 緑茶割り

550円

Shochu with Green Tea

绿茶烧酒 | 녹차 믹스

### ジャスミン茶割り

550円

Shochu with Jasmine Tea

茉莉花茶烧酒 | 재스민차 믹스

## ビール

Beer / 啤酒 / 맥주

# SUPER "DRY"

### アサヒスーパードライ / タンブラー

650円

Asahi Super Dry / Tumbler

朝日超爽生啤大玻璃杯 | 아사히 슈퍼 드라이 / 얇은 텀블러

### アサヒスーパードライ / 大ジョッキ

1,000円

Asahi Super Dry / Large Jug

朝日超爽生啤大杯 | 아사히 슈퍼 드라이 / 유리 머그잔 대

### アサヒスーパードライ / 中瓶

850円

Asahi Super Dry / Medium Bottle

朝日超爽生啤中瓶 | 아사히 슈퍼 드라이 / 중병

### アサヒマルエフ / タンブラー

650円

Asahi Maruef Draft / Tumbler

朝日马鲁夫生啤大玻璃杯 | 아사히 마루에프 / 얇은 텀블러



## ノンアルコールビールテイスト清涼飲料

### アサヒドライゼロ / 小瓶

350円

Asahi Dry Zero Non-alcoholic Beer / Small Bottle

朝日无酒精啤酒味饮料小瓶 | 아사히 드라이 제로 / 소병

\*显示为含税价格 \*本店将向每位饮酒的顾客收取450日元含税的前菜费用  
\*표시 가격은 모두 부가세 포함입니다 \*주류 주문시 식전 요리 450엔(세금 포함)이 포함됩니다.

\*価格はすべて税込です \*お酒をご注文のお客様は別途お通し代450円(税込)をいただきます。  
\*Display Prices are including tax. \*A small appetizer 450 yen (tax included) will be included with any alcoholic beverage order.

## 焼酎

Shochu / 烧酒 / 소주

[芋/25度] 黒霧島 グラス 550円

[Sweet Potato / 25%] Kuro Kirishima / Glass  
[甘薯/25度] 黒霧島 单杯 | [고구마/25도] 구로키리시마 글라스

[麦/25度] 二階堂 吉四六 グラス 600円

[Barley / 25%] Nikaido Kicchomu / Glass  
[麦/25度] 二阶堂 吉四六 单杯 | [보리/25도] 니카이도 깃초무 글라스

## ソフトドリンク

Soft Drink / 清凉饮料 / 소프트 드링크

緑茶 350円

Green Tea  
绿茶 | 녹차

冷抹茶 350円

Cold Matcha  
冰抹茶 | 냉말차

黒烏龍茶 400円

Black Oolong Tea  
黑乌龙茶 | 흑우롱차

ジャスミン茶 400円

Jasmine Tea  
茉莉花茶 | 재스민차

オレンジジュース 400円

Orange Juice  
橙汁 | 오렌지주스

ジンジャーエール 400円

Ginger Ale  
姜汁汽水 | 진저에일

コカ・コーラ ゼロ 400円

Coca-Cola Zero  
可口可乐 无糖 | 코카콜라 제로슈거

## ハイボール

Highball / 高杯酒 / 하이볼

スタンダードハイボール(ニッカセッション) 600円

Nikka Session Whiskey & Soda  
尼卡奏乐威士忌高杯酒 | 스탠더드 하이볼

余市ハイボール 800円

Yoichi Whisky & Soda  
余市威士忌高杯酒 | 요이치 하이볼

## ワイン

Wine / 葡萄酒 / 와인

グラスシャンパン 950円

Glass Champagne  
香槟酒 单杯 | 샴페인 / 글라스

グラスワイン 白 550円

Glass White Wine  
白葡萄酒 单杯 | 화이트 / 글라스

グラスワイン 赤 550円

Glass Red Wine  
红葡萄酒 单杯 | 레드 / 글라스

## 果実酒

Fruit Wine / 果酒 / 과일주

濃醇梅酒 500円

Noujum Plum Wine  
浓醇梅酒 | 노준 매실주

宮崎完熟マンゴー 550円

Mango Liqueur  
芒果酒 | 미야자키 완숙 망고

山梨にごり白桃 550円

White Peach Liqueur  
白桃果酒 | 야마나시 화이트 피치

\*显示为含税价格 \*本店将向每位饮酒的顾客收取450日元含税的前菜费用  
\*표시 가격은 모두 부가세 포함입니다 \*주류 주문시 식전 요리 450엔(세금 포함)이 포함됩니다.

\*価格はすべて税込です \*お酒をご注文のお客様は別途お通し代450円(税込)をいただきます。  
\*Display Prices are including tax. \*A small appetizer 450 yen (tax included) will be included with any alcoholic beverage order.