

⑨ 鮓

にぎり

一四五〇円

姫寿司

一八〇〇円

上にぎり

二九〇〇円

特上にぎり

三九〇〇円

松前

二三〇〇円

バッテラ

一二〇〇円

いなり

八〇〇円

中トロ 4貫

二一〇〇円



■特上にぎり



■栄巻き

⑨ 巻物

巻きずし

八〇〇円

栄巻き

二〇〇〇円

いかきゅう巻き

五五〇円

やまいも巻き

三五〇円

しんこ巻き

三〇〇円

かつば巻き

三〇〇円

納豆巻き

三〇〇円

トロ鉄火巻き

一三〇〇円

中トロ鉄火巻き

一一〇〇円

鉄火巻き

八〇〇円

えびきゅう巻き

四四〇円

穴きゅう巻き

六〇〇円

うに巻き

一三〇〇円より



■姫寿司



■巻物

◎ お好み



たまご	一八〇円
生さば	三二〇円
メさば	二五〇円
たこ	三〇〇円
いか	三〇〇円
カンパチ	三五〇円
まぐろ	三五〇円
数の子	三八〇円
えび	二五〇円

いくら	四〇〇円
さざえ (二貫)	八〇〇円
白身	三五〇円
穴子	四五〇円
とろ	七三〇円
赤貝 (二貫)	八〇〇円 より
うに	七〇〇円 より
おどり	七〇〇円 より
あわび	六〇〇円 より



お子様セット

1,400 円

※ご注文は小学生以下のお子様より
お承り致します。

※寿司は一貫の価格です。

※

刺身

□ 刺身盛合わせ

二七〇〇円

□ 上刺身盛合わせ

三九〇〇円

たこブツ

一二〇〇円

カンパチ刺し

一三〇〇円

まぐろ刺し

一八〇〇円

さざえ刺し

一五〇〇円

白身刺し

一六〇〇円

中トロ刺し

二七〇〇円

大トロ刺し

三八〇〇円

おどり刺し

二〇〇〇円

あわび刺し

二六〇〇円



■ 刺身盛合せ



■ 伊佐木活造り



■ 伊勢海老活造り



■ 関鯨活造り

※

活造り

石鯛活造り

八〇〇〇円より

伊勢海老活造り

七五〇〇円より

やりいか活造り

六〇〇〇円より

平目活造り

六〇〇〇円より

関鯨活造り

五〇〇〇円より

アコウ活造り

四〇〇〇円より

さば活造り

三八〇〇円より

■海鮮天麩羅盛合せ



■焼き物三点盛り



■荒煮



■茶碗蒸し



⑨揚げ物

海鮮天麩羅盛合せ

一二五〇円

ふぐの唐揚げ

一二五〇円

甘えびの唐揚げ

一一〇〇円

⑩焼き物

焼き物三点盛り

二〇〇〇円

□ 仕入れ状況などにより内容が変わることもあります。
内容はお尋ねください。

足赤海老の西京焼き

一八〇〇円

さざえのつぼ焼き

一五〇〇円

車エビの塩焼き

一七〇〇円

煮穴子の蒲焼・白焼

二〇〇〇円

⑪煮物

荒煮

一二〇〇円

荒煮(大)

一七〇〇円

⑫逸品料理

茶碗蒸し

五五〇円

いかの塩辛

三五〇円

うに付き

一五〇〇円

いくら付き

一二五〇円

数の子付き

一五〇〇円

会席料理

鮓職人の技がつまった会席料理をご堪能ください。

鮓 (すし) 会席 八八〇〇円

小鉢・茶碗蒸し・吸い物・揚げ物
焼き物・お刺身・鮓・甘味

栄寿司ミニ 会席 四六〇〇円

輝 (かがやき) 会席 五七〇〇円

雅 (みやび) 会席 六八〇〇円

煌 (きらめき) 会席 一二〇〇〇円より



■鮓会席



季節物

ワタリガニ

カワハギの薄造り

オコゼの薄造り (冬季限定)

ふぐの刺身 (冬季限定)

土瓶蒸し (冬季限定)

鍋物

寄せ鍋 (冬季限定)

ふぐちり (冬季限定)

あら鍋 (冬季限定)

鱧鍋 (夏季限定)

※要予約、会席料理は二名様より承ります。