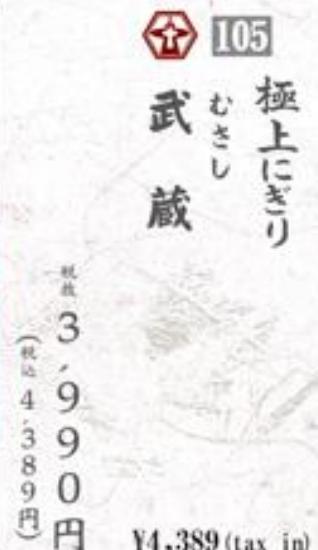


厳選寿し盛合せ

げんせん
す



105
武藏
むさし
3,990円
(税込4,389円)
丹波
たんば
2,990円
(税込3,289円)
¥3,289 (tax in)



105
極上にぎり
むさし
3,990円
(税込4,389円)
¥4,389 (tax in)



106

107
佐渡
さと
1,990円
(税込2,189円)
¥2,189 (tax in)



103
天丼
てんどん
1,380円
(税込1,518円)
¥1,518 (tax in)

平日／月～金
土日・祝祭日
11時～15時迄



※寿し盛合せにはお椀・茶碗蒸しが付きます

めいぶつ 名物どんぶり

どんぶりにはお椀・茶碗蒸しが付きます

110

かいせんどん
海鮮丼

寿し常
一押し
具だくさんで
見た目にも鮮やかな丼ぶり

¥2,618(tax in)



111

ほん
本まぐろ丼

極上の本まぐろ使用!
まぐろ好きにはたまらない

2,380円
(税込 2,618円)

111



112

2~3人前

112

スペシャル超天丼

限定20食

(ツリーカレーパン) 約2人前になります

特大の大正海老(27cm)が2本と穴子まるごと一本、
海鮮かきあげと旬の野菜がたっぷり入った、
名付けてツリーカレーパンです

お椀・茶碗蒸し・おしんこ付
3,900円
(税込 4,290円)



¥4,290(tax in)

旬采御膳とうどん

しゅんさいごせん

115 蝦夷



116 えび天うどん



117 うどん



小さいお子様にも食べやすいボリューム
もう一品、お寿しといっしょにどうぞ

逸品メニュー

いっぴん

170 真鯛のかぶと煮
まだい

800円 (税込 880円)
¥880 (tax in)



171 つぶ貝うま煮
がいに

※貝の旨味が凝縮された人気の一品

748円 (税込 848円)



172 海老入りふわふわ玉子焼
えびい たまごやき

580円 (税込 638円)

¥638 (tax in)



173 本まぐろほつペ焼
ほん やき

※ほほ肉を塩と胡椒で味付けし
バターとガーリックで仕上げました

848円 (税込 932円)

¥932 (tax in)

174 自家製玉子焼
じかせいたまごやき

※寿し常名物
あつあつのから間にのつた玉子焼

¥693 (tax in)

630円 (税込 693円)



175 さざえのつぼ焼
やき

※大きさで値段が変わります
値段はスタッフにご確認ください

Current Price



てん
もりあわ
天ふら盛合せ

180

181

182

183

旬野菜の天ふら
しゅんやさいてん

えび・ほたて蓮根はさみ揚
れんこん
あげ
手造りのえびとほたての真大を
丁寧に蓮根にはさんだ一品

終売

ほん
本ずわいがに天ふら
てん

860円
(税込946円)

¥946 (tax in)

850円
(税込935円)

¥935 (tax in)

580円
(税込638円)

¥638 (tax in)

¥825 (tax in)

750円
(税込825円)



かにクリームコロッケ
女性に大人気
かにたっぷりのクリーミーな仕上がり

184

まめ
からあげ
豆あじ唐揚
けされた貴重な豆あじを
骨まで召し上がれます

185

四国
からあげ
豆あじ唐揚
けされた貴重な豆あじを
骨まで召し上がれます

186

からあげ
けそ唐揚
人気メニューです

480円
(税込528円)

580円
(税込638円)

630円
(税込693円)



187

さかむし
あさり酒蒸し

680円
(税込748円)

¥748 (tax in)



400円
(税込440円)



188
茶碗蒸し
ちわんむ

440円
(税込440円)



味わい珍味

あじ
珍味

干しいかの塩辛

税込 450円
(税込 495円)



赤ほやの塩辛

税込 560円
(税込 616円)



活たこぽん酢

税込 900円
(税込 990円)



函館産真いかの沖漬(ルイベ)

税込 380円
(税込 418円)



自家製ふつ

じかせい
自家製ふつ

終売

豆腐

税抜
458円
(税込
503円)
Y503(tax in)



195 おつまみばくだん

ほんま

本まぐわラダ

税込 380円
(税込 418円)

Y418(tax in)

税込 950円
(税込 1,045円)
Y1,045(tax in)



かいせん

海鮮サラダ

税込 900円
(税込 990円)

Y972(tax in)

192

かつ
活たこぽん酢



191

赤ほやの塩辛



193

函館産真いかの沖漬(ルイベ)

税込 380円
(税込 418円)



194

自家製ふつ

じかせい
自家製ふつ

終売

豆腐

税抜
458円
(税込
503円)
Y503(tax in)



198

アボカドサラダ

税込 830円
(税込 913円)

Y913(tax in)

196



196

本まぐわラダ

税込 380円
(税込 418円)

Y418(tax in)

199

かにシーザーサラダ

税込 780円
(税込 858円)

Y858(tax in)



197



税込 900円
(税込 990円)

Y972(tax in)

お椀

202

赤だし汁
じる
八丁味噌仕立て

税込
420円
(税込
462円)

¥462 (tax in)



201

あら汁
じる
寿し常自慢の具だくさん味噌汁

税込
420円
(税込
462円)

¥462 (tax in)

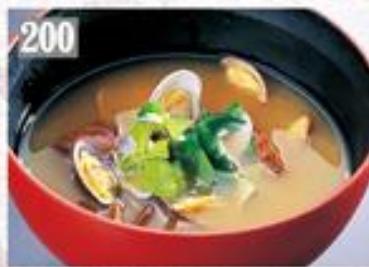


200

あさり汁
じる
大粒のあさりがたっぷり

税込
420円
(税込
462円)

¥462 (tax in)



205

デザ終売
もりあわ
盛合せ

フルーツとアイスと
はちみつチーズ豆腐の盛合せ

税込
480円
(税込
528円)

¥528 (tax in)



204

アイスクリーム
(バニラ・チョコ)

税込
300円
(税込
330円)

¥330 (tax in)



203

プチ終売と
アイス

税込
450円
(税込
495円)

¥495 (tax in)



デザート

Your choice of nigiri sushi

Orange plate 1plate JPY 210 (JPY 231 tax incl.)

2pieces served on each 1plate

- ◆ げそ Squid tentacles
- ◆ 岩のり Type of seaweed
- ◆ しらす Whitebait
- ◆ とび子 Fish roe
- ◆ 玉子 Japanese rolled omelet

White plate 1plate JPY 290 (JPY 319 tax incl.)

2pieces served on each 1plate

- ◆ 小肌 Gizzard shad
- ◆ あじ Horse mackerel
- ◆ 生いわし Sardine
- ◆ 桜えび Sakura shrimp
- ◆ 生サーモン Salmon
- ◆ 明太子 Spicy cod roe
- ◆ 北海地たこ Northern ocean octopus
- ◆ かにみそ Crab paste

Blue plate 1plate JPY 430 (JPY 473 tax incl.)

2pieces served on each 1plate

- ◆ 本鮓赤身 Red fleshed-meat of Pacific bluefin tuna
- ◆ 活かんぱち Amberjack
- ◆ 活平目 Flounder
- ◆ 活いさき Grunt
- ◆ 活真鯛 Red seabream
- ◆ 活すずき Sea bass
- ◆ 活はまち Yellowtail
- ◆ 活あじ Horse mackerel
- ◆ 金目鯛 Alfonsino
- ◆ かつお Bonito
- ◆ メさば Raw mackerel salted & marinated in vinegar
- ◆ エンガワ Around the edges of flatfish
- ◆ 生ほたて Scallops
- ◆ すみいか Cuttlefish
- ◆ 紋甲いか Kisslip cuttlefish
- ◆ 活たこ Octopus
- ◆ 穴子 Conger eel
- ◆ えび Shrimp
- ◆ 甘えび Sweet shrimp
- ◆ 赤えび Velvet shrimp
- ◆ しゃこ Mantis shrimp
- ◆ いくら Salmon roe
- ◆ 数の子 Herring roe
- ◆ 芽ねぎ Young spring onion shoots

Black plate 1plate JPY 350 (JPY 385 tax incl.)

1pieces served on each 1plate

- ◆ 本鮓中とろ Moderately fatty Pacific bluefin tuna
- ◆ 本鮓中落ち Left-over soft flesh around the spine of the tuna
- ◆ 本ずわいがに Big snow crab
- ◆ 活さば Mackerel
- ◆ どり貝 Cockle
- ◆ 活ほっつき貝 Surf clam
- ◆ 真つぶ貝 Whelk
- ◆ 活みる貝 Geoduck

Blue plate 1plate JPY 430 (JPY 473 tax incl.)

1pieces served on each 1plate

- ◆ 本鮓大とろ Fatty Pacific bluefin tuna
- ◆ うに Sea urchin
- ◆ 活あわび Abalone
- ◆ 活赤貝 Ark shell

Rolled sushi

Orange plate 1plate JPY 210 (JPY 231 tax incl.)

1stick of served on each 1plate

- ◆ かつば巻 Cucumber
- ◆ かんひょう巻 Dried gourd shavings
- ◆ 納豆巻 Fermented soybeans
- ◆ 山ごぼう巻 Pickled-perennial root
- ◆ お新香巻 Japanese style pickles

White plate 1plate JPY 350 (JPY 385 tax incl.)

1stick of served on each 1plate

- ◆ 明太子巻 Spicy cod roe
- ◆ 梅しそ巻 Rolled pickled plum & shiso leaf
- ◆ なみだ巻 "eye watering"
- ◆ 日本ホーリダッシュ Japanese horseradish

Blue plate 1plate JPY 430 (JPY 473 tax incl.)

1stick of served on each 1plate

- ◆ 鉄火巻 Red-meat of tuna
- ◆ 穴きゅう巻 Conger eel & cucumber
- ◆ ひもきゅう巻 Shell string & cucumber
- ◆ ねぎとろ巻 Fatty tuna with green onions
- ◆ どろたく巻 Fatty tuna & pickled Japanese white radish

■ Vinegared rice is served at body temperature warmth.

■ Please feel free to ask the chef to leave out/not to use Japanese horseradish or to change the size/quantity of the vinegared rice base etc.

■ Some ingredients may not be available depending on the season.

刺身メニュー

Sashimi (raw fish/shellfish) menu

各種一人前(3枚)

1 person serve (3 slices)

(税込)

3,000円

¥423 (tax in)

- ◆ タコ
Squid tentacles
- ◆ ハタ
Whitebait
- ◆ ハコ
Japanese rolled omelet

- ◆ ナラ
Type of seaweed
- ◆ ハタハタ
Fish roe

- ◆ イカ
Squid tentacles

各種一人前(3枚)

1 person serve (3 slices)

(税込)

1,450円

¥819 (tax in)

- ◆ ハギハタ赤身
Red fleshed meat of Pacific bluefin tuna
- ◆ ホタテ
Octopus
- ◆ かに
Bonito

- ◆ ハタハタ
Amberjack
- ◆ ハマチ
Yellowtail
- ◆ ハマチ
Amberjack

- ◆ ハマチ
Yellowtail
- ◆ ハマチ
Kisslip cuttlefish
- ◆ ハマチ
Kisslip cuttlefish

- ◆ ハマチ
Red seabream
- ◆ ハマチ
Flounder
- ◆ ハマチ
Sweet shrimp

- ◆ ハマチ
Sea bass
- ◆ ハマチ
Velvet shrimp
- ◆ ハマチ
Mantis shrimp

- ◆ ハマチ
Grunt
- ◆ ハマチ
Alfonso
- ◆ ハマチ
Salmon roe

- ◆ ハマチ
Crab paste
- ◆ ハマチ
Around the edges of flattish
- ◆ ハマチ
Herring roe

- ◆ ハマチ
Young spring onion shoots
- ◆ ハマチ
Scallops

各種一人前(3枚)

1 person serve (3 slices)

(税込)

1,310円

¥1,529 (tax in)

- ◆ 本鮓せんべい
Moderately fatty Pacific bluefin tuna
- ◆ ハマチ
White trevally
- ◆ ハマチ
Mackerel
- ◆ ハマチ
Surf clam
- ◆ 大えり貝
Big cockle
- ◆ ハマチ
Whelk
- ◆ ハマチ
Geoduck
- ◆ 本ナマコ
Big snow crab
- ◆ ハマチ
Ark shell
- ◆ ハマチ
Abalone
- ◆ ハマチ
Horn shell
- ◆ ハマチ
Horn shell

あじのなめうり

Horse mackerel sugata-tsukuri

(税込)

6,100円

1,010円

¥1,529 (tax in)

¥1,529 (tax in)

あじの終売

Horse mackerel sanga-yaki

(税込)

8,000円

¥1,265 (tax in)

各種一人前(3枚)

1 person serve (3 slices)

(税込)

1,150円

¥1,265 (tax in)

- ◆ 小恵
Gizzard shad
- ◆ ハマチ
Sardine
- ◆ ハマチ
Salmon
- ◆ ハマチ
穴夷地たこ

- ◆ ハマチ
Scallops

(税込)

¥858 (tax in)

各種一人前(3枚)

1 person serve (3 slices)

(税込)

3,000円

¥588 (tax in)

寿し盛合せ～à la carte～



巻物(ロール)



棒寿し

