

常し巻

# にぎりセツト

海鮮上にぎり

人気

2,380円  
(税込2,618円)

お椀付き

〈粋魚〉  
いなせ

中とろ、赤身、鯛、赤海老、  
漬けまぐろ、うに、いくら、  
玉子、ぶり、うなぎ

海鮮特上にぎり

豪華

3,980円  
(税込4,378円)

お椀付き

〈陸奥〉

大とろ、中とろ、鯛、赤身、うに、  
いくら、煮穴子一本、赤貝、  
赤海老、ズワイガニ、玉子

極上まぐろづくし

お椀付き

2,780円  
(税込3,058円)

大とろ、中とろ、赤身、  
漬けまぐろ、とろたく巻

超特選にぎり

2,980円  
(税込3,278円)

お椀付き

大とろ、ぶり、中とろ、  
帆立、うに、いくら、  
ズワイガニ、  
炙り中とろ

全品お椀付き

+280円(税込308円)で  
あら汁に変更できます▶



# 特選 常にぎり

1,480円  
(税込1,628円)

お椀付き

中とろ、ぶり、赤身、赤海老、いかげそ、  
いくら、ねぎとろ、鯛、玉子



# 寿し常定食

1,780円  
(税込1,958円)

お椀付き

赤身、ぶり、赤海老、サーモン、  
ねぎとろ、いくら + 天ぷら



# 丼メニュー

## 海鮮丼

1,880円  
(税込2,068円)

お椀付き

## 特選まぐろ丼

1,580円  
(税込1,738円)

お椀付き



# 刺し盛



**梅盛** (2~3人前)

**3,480**円 (税込 3,828円)

**特 刺身** (1人前)

**1,480**円 (税込 1,628円)



## 刺身一品 各3切

**320**円 (税込352円)

- げそ
- 玉子
- ほっき貝ひも

**440**円 (税込484円)

- たこ
- みる貝ひも
- 明太子

**1,040**円 (税込1,144円)

- 中とろ
- 金目鯛
- みる貝
- ほたて
- ほっき貝
- つぶ貝
- 子持ち昆布
- いくら

**590**円 (税込649円)

- 赤貝ひも
- 石垣貝
- 小肌
- 生いわし
- アジ
- めさば

- サーモン
- 海老
- 赤えび
- びんちょう藁焼
- ぶり
- 鯛
- 生しらす

**1,490**円 (税込1,639円)

- 大とろ
- あわび
- ズワイガニ

**740**円 (税込814円)

- 赤身
- えんがわ
- 平目
- スミイカ
- 数の子

**1,640**円 (税込1,804円)

- 赤貝

**1,850**円 (税込2,035円)

- 上うに

# 揚げ物・サラダ



天ぷら盛合せ

980円(税込 1,078円)



げそ唐揚げ

480円(税込 528円)



いわしかりかり揚げ

580円(税込 638円)



かにクリームコロッケ

580円(税込 638円)



山芋フライポテト

480円(税込 528円)



寿し常海鮮サラダ

780円(税込 858円)



釜揚げしらすと水菜のサラダ

580円(税込 638円)

## 汁物

あら汁(大椀)

380円(税込 418円)



あら汁(大椀)

あら汁(小椀)

280円(税込 308円)

赤出し(小椀)

280円(税込 308円)



あさり汁(小椀)

280円(税込 308円)



## デザート

アイス(バニラ or チョコ)

280円(税込 308円)



アイス(チョコ)

※写真はイメージです。※入荷状況により内容が変わる場合がございます。

# 焼物・蒸物



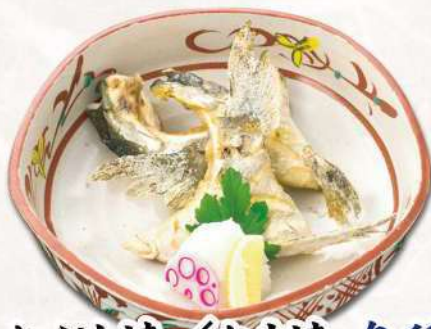
銀だら西京焼 **780**円(税込 858円)



玉子焼 **680**円(税込 748円)



かにしゅうまい **580**円(税込 638円)



かぶと焼/かま焼 各種 **580**円(税込 638円)



茶碗蒸し **480**円(税込 528円)

# 一品料理

ねぎとろつまみ **580**円(税込 638円)



うづく **680**円(税込 748円)



穴子1本つまみ **880**円(税込 968円)



しらすおろし **380**円(税込 418円)



えんがわぽん酢 **880**円(税込 968円)



ホタルイカの沖漬 **480**円(税込 528円)



おつまみばくだん **780**円(税込 858円)



いかの塩辛 **380**円(税込 418円)



かに味噌つまみ **580**円(税込 638円)



もずく酢 **380**円(税込 418円)

# おこのみにぎり

90円 (税込99円)

- ・げそ
- ・玉子
- ・生のり
- ・ほっき貝ひも

130円 (税込143円)

- ・たこ
- ・みる貝ひも
- ・とび子
- ・いか塩辛
- ・明太子

180円 (税込198円)

- ・赤貝ひも
- ・石垣貝
- ・小肌
- ・生いわし
- ・アジ
- ・メさば
- ・炙りメさば
- ・サーモン
- ・炙りサーモン
- ・海老
- ・赤えび
- ・びんちょう薫焼
- ・ぶり
- ・鯛
- ・かにみそ
- ・ねぎとろ
- ・生しらす

230円 (税込253円)

- ・赤身
- ・漬けまぐろ
- ・芽ねぎ
- ・えんがわ
- ・炙りえんがわ
- ・平目
- ・さば棒寿司
- ・スミイカ
- ・あん肝
- ・数の子
- ・うなぎ

330円 (税込363円)

- ・中とろ
- ・炙り中とろ
- ・金目鯛
- ・みる貝
- ・ほたて
- ・ほっき貝
- ・つぶ貝
- ・煮穴子
- ・子持ち昆布
- ・いくら

480円 (税込528円)

- ・大とろ
- ・炙り大とろ
- ・あわび
- ・ズワイカニ

530円 (税込583円)

- ・赤貝

600円 (税込660円)

- ・上うに

780円 (税込858円)

- ・煮穴子一本

# 巻物

 おすすめ商品

◆ 寿し常巻 980円 (税込1,078円)

手巻き一本 180円 (税込198円)  
細巻き一本 280円 (税込308円)

- ・かっぱ巻
- ・納豆巻
- ・お新香巻
- ・かんぴょう巻

手巻き一本 220円 (税込242円)  
細巻き一本 330円 (税込363円)

- ・山ごぼう巻
- ・梅しそ巻
- ・明太子巻

手巻き一本 280円 (税込308円)  
細巻き一本 380円 (税込418円)

- ・鉄火巻
- ・海老きゅう巻
- ・ひもきゅう巻

手巻き一本 330円 (税込363円)  
細巻き一本 450円 (税込495円)

- ・ねぎとろ巻
- ・とろたく巻

手巻き一本 380円 (税込418円)  
細巻き一本 480円 (税込528円)

- ・穴きゅう巻
- ・うなきゅう巻

細巻き一本 680円 (税込748円)

- ・中とろ鉄火巻

細巻き一本 980円 (税込1,078円)

- ・大とろ鉄火巻

棒寿司一本 1,280円 (税込1,408円)

- ・さば棒寿司
- ・穴子棒寿司

※棒寿司はテイクアウトでも販売しております。

各1,280円 (税込1,382円)

