

お好み寿司

極上天然南まぐろ

赤身(二貫)	四三〇
漬け鮪(二貫)	四五〇
中トロ(一貫)	四三〇
大トロ(一貫)	四九〇
まぐろ三種	一、一〇〇



まぐろ

まぐろ赤身握り(二貫)	三六〇
とろびんちょう握り(二貫)	三二〇



いか・たこ

水たこ(二貫)	三八〇
ヤリイカ(二貫)	三五〇
マイカ(二貫)	三〇〇



力ニ・海老・貝

ずわい蟹	七〇〇
赤海老(二貫)	四二〇
寿司海老	三五〇
ホタテ(一貫)	三八〇
ホタテ(二貫)	七八〇
つぶ貝(二貫)	三八〇



食べ比べ

鮪三種	一、一〇〇
深海三種	七八〇
店長おすすめ三種	四〇〇
光り物三種	三八〇
サーモン三種	四四〇
しらすと桜えびのコシビ軍艦	五八〇



穴子と玉子

玉子(二貫)	三〇〇
穴子(二貫)	五八〇
穴子一本	一、一八〇



肉寿司

国産牛炙り(三貫)	一、一八〇
穴子一本	一、一八〇



汁物

深海汁	五四〇
青のり磯汁	六〇〇

魚介たっぷり海鮮茶わん蒸し	三八〇
七八〇	七八〇

光り物・白身

鰯(二貫)	四〇〇
メ鰯(二貫)	三六〇

かいわし(二貫)	二六〇
かんばち(二貫)	二二〇

ブリ(二貫)	四五〇
真鰯(二貫)	四三〇

えんがわ(二貫)	四八〇
太刀魚(二貫)	四三〇

小肌(二貫)	四八〇
ホタテ(二貫)	四四〇

うなぎ	三〇〇
光り物三種	四四〇

天然南まぐろ大トロ(二貫)	四五〇
真鰯(二貫)	三八〇

金目鰯(一貫)	四五〇
あぶらぼうず(一貫)	三八〇

サーキモン(二貫)	四五〇
とろサーキモン(二貫)	四〇〇

メ鰯(二貫)	四五〇
メいわし(二貫)	三八〇

ホタテ(一貫)	四〇〇
えんがわおろしポン酢(二貫)	五〇〇

赤海老(二貫)	四〇〇
サーキモン(二貫)	四〇〇

四六〇	四五〇
四四〇	四五〇

四六〇	四五〇
四四〇	四五〇

四四〇	四五〇
四二〇	四五〇

四二〇	四五〇
四〇〇	四五〇

四〇〇	四五〇
三八〇	四五〇

三八〇	四五〇
三六〇	四五〇

三六〇	四五〇
三四〇	四五〇

三四〇	四五〇
三二〇	四五〇

三二〇	四五〇
三〇〇	四五〇

三〇〇	四五〇
二八〇	四五〇

二八〇	四五〇
二六〇	四五〇

二六〇	四五〇
二四〇	四五〇