

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
- とろびんちよう握り(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



カニ・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



サーモン

- サーモン(二貫) 四二〇
- とろサーモン(二貫) 四四〇
- 富士山サーモン(二貫) 四八〇
- サーモン三種 六八〇



深海魚

- 深海魚五種手巻き 一、六八〇
- あぶらぼうず(一貫) 三八〇
- デン(二貫) 四八〇
- 尾長鯛(二貫) 五四〇
- 目鯛(二貫) 四八〇
- 赤海老(二貫) 四二〇
- クロムツ炙り(二貫) 四二〇
- 金目鯛(一貫) 三八〇
- 深海三種 七八〇



光り物・白身

- 鰯(二貫) 四〇〇
- メ鯖(二貫) 四三〇
- メいわし(二貫) 三六〇
- かんばち(二貫) 四八〇
- ブリ(二貫) 四五〇
- 真鯛(二貫) 四三〇
- えんがわ(二貫) 四八〇
- 太刀魚(二貫) 四四〇
- 小肌(二貫) 三〇〇
- 光り物三種 六〇〇
- うなぎ 四八〇
- 自身魚の天ぷら寿司(二貫) 四五〇



炙り

- 天然南まぐろ大トロ(二貫) 五一〇
- 真鯛(二貫) 四五〇
- 金目鯛(一貫) 四〇〇
- あぶらぼうず(一貫) 四〇〇
- サーモン(二貫) 四四〇
- とろサーモン(二貫) 四六〇
- メ鯖(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) 四四〇



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 八八〇
- 光り物三種 六〇〇
- サーモン三種 六八〇
- しらすと桜えびのコンビ軍艦 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



軍艦・いなり

- 生しらす(二貫) 五四〇
- 生桜えび(二貫) 六〇〇
- サーモン軍艦(二貫) 三八〇
- ねぎとろ(二貫) 三八〇
- サラダ三種 四五〇
- ツナマヨ(二貫) 二六〇
- マヨコーン(二貫) 二二〇
- カニサラダ(二貫) 二六〇
- ホッキサラダ(二貫) 二八〇
- 納豆(二貫) 二〇〇
- 俵いなり(二貫) 二八〇
- 釜揚げしらすこぼれ盛り(二貫) 八〇〇
- いくら(一貫) 四五〇
- いくら(二貫) 八八〇
- うに(一貫) 七八〇
- うに(二貫) 一、五〇〇
- エビフライ(手巻) 三五〇
- 天然南まぐろ 四八〇
- 南まぐろぶつ切り軍艦(二貫) 四二〇
- 賄い軍艦(二貫) 五八〇
- しらすと桜えびのコンビ軍艦(二貫) 五八〇

釜揚げしらすこぼれ盛り



巻物

- 鉄火巻き 六二〇
- ねぎとろ 五八〇
- カップパ 二八〇
- かんぴよう 二八〇
- とろたく 六五〇
- ツナ 三二〇
- ホッキサラダ 三八〇
- 納豆 二八〇
- たくわん 二八〇



揚げ物焼き物

- 揚げ物焼き 八三〇
- フライシユ&チップス 五八〇
- 鰻フライ 三八〇
- 鰻の炙り焼き 一、八八〇
- ホタテとキノコのバター焼き 八八〇



おつまみ

- 釜揚げしらすおろし 四〇〇
- 厚焼き玉子 三二〇



汁物

- 深海汁 七八〇
- 青のり磯汁 四八〇
- 魚介たっぷり海鮮茶わん蒸し 七八〇

