

お好み寿司

お好きなネタを一貫から



まぐろ
大とろ
1,000円 (1,100円)



まぐろ
中とろ
800円 (880円)



まぐろ
赤身
350円 (385円)



かつお
350円 (385円)



づけ
350円 (385円)



生鮭
400円 (445円)



平目
400円 (440円)



平目のえんがわ
450円 (495円)



真鯛
400円 (440円)



玉子
200円 (220円)



車海老
1,200円 (1,320円)
巻海老
800円 (880円)



茹で海老
350円 (385円)



甘海老
400円 (440円)



あじ
300円 (330円)



太刀魚
400円 (440円)



赤いか
400円 (440円)



げそ
(生・茹で)
300円 (330円)



穴子
400円 (440円)



真たこ
400円 (440円)



帆立貝
450円 (495円)~



北寄貝
600円 (660円)~



赤貝
700円 (770円)~



ひも
300円 (330円)



蒸しあわび
600円 (660円)~



かき
(一個分、二貫から)
700円 (770円)~



メさば
300円 (330円)



小肌
350円 (385円)



うに
1,000円 (1,100円)



いくら
500円 (550円)

●巻物

ねぎとろ巻

一、三〇〇円

とろ鉄火巻

一、三〇〇円

鉄火巻

七〇〇円

かつぱ巻

五〇〇円

かんぴょう巻

五〇〇円

おしんこ巻

五〇〇円

かにさらだ巻

六〇〇円

ひもきゅう巻

六〇〇円

あなきゅう巻

八〇〇円

いくら巻

一、三〇〇円

●軍艦

かにさらだ

三〇〇円

山芋

二五〇円

白身、貝類など、メニュー以外にも旬のものを入荷しております。お気軽にスタッフにお尋ねください。

旬で入荷されるものの一例

「白身」

赤むつ、黒むつ、金目鯛、鯖、かます、花鯛、白甘鯛、はまだい、ぶり、かんぱち、平政、しまあじ、九絵、あら、きじはた、ほうきはた、かれい、かれいえんがわ、めいち鯛、まごち、鯖、かわはぎ、いさぎ、さより

「メもの」

鰯、鰯、春子
「季節もの」
新子、鰻、秋刀魚、新いか、あおりいか、生しらす、桜海老、筋子、白子、あん肝、数の子、子持ち昆布、しゃこ、ずわい蟹、渡り蟹

「生海老」

牡丹海老、車海老おどり、赤座海老

「貝類」

白みる貝、本みる貝、青柳、小柱、とり貝、活あわび、煮はまぐり、石垣貝、白ばい貝

※価格は税抜き表示です。(かっこ)内の価格が税込10%表示になります。

※季節、仕入れによりネタがご用意出来ない場合がございます。ご了承ください。



巴

14 貫 + ねぎとろ巻き 1 本 + 玉子焼 5,000円 (5,500円)

まぐろ 3 種、白身、いか、貝類、巻海老、光もの、穴子、甘えび、うに、いくら



五金

13 貫 + いかてっぼう + ねぎとろ巻き 1 本 + 玉子焼 6,000円 (6,600円)

まぐろ 3 種、白身、貝類、巻海老、光もの、穴子、あじ、甘えび、うに、いくら

白身魚、貝類など、おまかせのネタは、旬の味覚をご堪能いただけるよう、当店にて最適なネタを厳選致します。苦手なものがある場合は予めお申し付けください。

おきまり



巻網 (7 貫 + 巻物 1 本) 1,500円 (1,650円)

赤身、白身、海老、あじ、いくら、玉子



大漁 (7 貫 + 巻物 1 本) 2,000円 (2,200円)

まぐろ 2 種、白身、海老、貝類、いくら、玉子



なぶら (10 貫 + 玉子焼) 3,300円 (3,630円)

まぐろ 2 種、白身、貝類、巻海老、甘海老、あじ、うに、いくら



極み特盛り

(12 貫 + ねぎとろ巻き 3 切 + 玉子焼) 4,000円 (4,400円)

まぐろ 3 種、白身、貝類、巻海老、甘海老、いか、あじ、うに、いくら



玉子つまみ
¥500 (550円)



いかてっぼう
大・中・小

※ 写真はイメージです。季節・仕入れにより、ネタが変わります。
※ 価格は税抜き表示です。(かっこ)内の価格が税込 10% 表示になります。
※ テイクアウトは消費税 8% です。



魚自慢 (9 貫 + 玉子焼) 2,500円 (2,750円)

まぐろ 2 種、白身、貝類、甘海老、いか、あじ、いくら



極み (9 貫 + 玉子焼) 3,000円 (3,300円)

まぐろ 2 種、白身、貝類、甘海老、あじ、うに、いくら