

◆ 2貫 三〇二 ◆  
 いわし  
 玉子  
 くらげ  
 納豆

◆ 2貫 三三五 ◆  
 アボカド  
 げそ  
 たい皮  
 とびつこ  
 えびマヨ  
 生ゆば

◆ 2貫 三八九 ◆  
 紋甲いか  
 べさば  
 たこ  
 軍カン明太

◆ 2貫 四四三 ◆  
 あじ  
 えび  
 かにみそ  
 甘えび  
 いか納豆

◆ 2貫 四九七 ◆  
 うなぎ  
 まぐろ  
 こはだ  
 生げそ

◆ 2貫 五五一 ◆  
 サイモン  
 サイモン皮  
 はまち  
 キス  
 たい/たいちり  
 とり貝  
 貝柱

◆ 2貫 六二六 ◆  
 あぶりサイモン  
 かんぱち  
 まぐろホホ肉  
 ずり(はまち腹)  
 かに  
 子持昆布

◆ 2貫 六五九 ◆  
 とうろサイモン  
 しまあじ  
 ひらめ/ひらめちり  
 さより昆布  
 しゃこ

◆ 2貫 七六七 ◆  
 本まぐろ  
 まぐろ漬け  
 焼き穴子  
 えんがわ  
 いかうに  
 いかいくら  
 たいらぎ貝

◆ 2貫 八二一 ◆  
 赤貝  
 さざえ  
 むし穴子

◆ 2貫 九八三 ◆  
 中とろ  
 いくら  
 うに

◆ 2貫 一〇三七 ◆  
 あわび  
 活車海老おどり  
 ◆ 1貫 七五六 ◆  
 とうろ

並にぎり一人前・・・ 一〇八〇  
 (まぐろ、紋甲いか、はまち、えび、玉子、たこ、うなぎ)

上にぎり一人前・・・ 一七二八  
 (まぐろ、紋甲いか、はまち、えび、むし穴、白身、うに)

特上にぎり一人前・・・ 二二一四  
 (中とろ、剣先いか、むし穴、えび、白身、貝類、うに)

特選ちらし・・・ 一九四四

お任せ握りセット(十二貫) 三三四八

\*一人前半の場合はそれぞれ三貫増量で  
 五三八円増しになります。

しそ巻 各三二四

かつば巻 各三二四

自家製ツナ巻 各三二四

しんこ巻 各三二四

納豆巻 各四一一

かんぴよう巻 各四一一

辛子明太子巻 各四一一

いかしそ巻 各四六五

いかきゅうり巻 各四六五

ねぎとろ巻 各五七三

えびきゅう巻 各五七三

うなぎゅう巻 各五七三

鉄火巻 各五七三

はまち巻 各五七三

とろしんこ巻 各六八一

うを勢巻(海鮮巻) 各六八一

サーモンサラダ巻 各六八一

本マグロ鉄火巻 九一八

中とろ鉄火 一一一三

とろ鉄火 一七八二

ばつてら 各八一〇

上巻 各八一〇

えび箱 各八一〇

あじ棒ずし 各八一〇

焼き穴子箱 各一一三四

むし穴子箱 一二二七

松前寿司 二二一四

☆メニューの価格は消費税込です☆

お持帰り  
メニュー

◆お造り◆

たこぶつ切り	一一四三
紋甲いか造り	一一四三
あじ造り	一二二一
きずし	一二二一
まぐろ造り	一二二一
甘えび造り	一二二一
サーモン造り	一三八三
かんぱち造り	一三八三
たい造り	一三八三
剣先いか造り	一三八三
しまあじ造り	一三八三
はまち造り	一三八三
お造り五種盛	一六五三
さぎえ造り	一六七四
とろサーモン	一六七四
本まぐろ造り	一六七四
ひらめ薄造り	一六七四
たいらぎ貝造り	一六七四
赤貝造り	一九九八
おどり造り	二一九三
中とろ造り	二一九三
あわび造り	二七五四
とろ造り	三二七三

◆酢の物◆

くらげ酢	四一〇
たい皮ばん酢	四一〇
タコ酢	五一八
うぎく	八四三
シヤコ酢	九八八
ホホ肉ばん酢	一〇五八
赤貝酢	一二九六

◆一品◆

まぐろしぐれ煮	三五六
玉子一品	四六四
穴子肝のしぐれ煮	四六四
クラゲとメカブの わさび和え	五一八
げそ酢味噌和え	五七二
生ゆば一品	六二六
アボカドとねぎとろの ゆば巻き	七八八
かにみそ一品	一〇五八
子持昆布一品	一二七四
焼き穴子一品	一四九〇
むし穴子一品	一七〇六
うに一品	一九四四

◆焼き物◆

げそ塩焼	五七二
はまちかま塩焼	八九六
サーモンかま塩焼	八九六
鯛かぶと焼	九五〇
鯛あら煮	九五〇
うなぎ蒲焼	一三二八
車海老塩焼	一四九〇

◆揚げ物◆

キスの天ぷら	一〇五八
たこの天ぷら	一〇五八
穴子の天ぷら	一四九〇
エビと野菜の 天ぷら盛合せ	一四九〇

☆メニューの価格は消費税込です☆