

しろみ 白身

白身ならではの
繊細な旨味

かれいえんがわ 一貫
葱、紅葉おろし
200円(税込220円)

活メ真鯛 一貫
きざみ柚子、ふり塩、大葉
200円(税込220円)

国産を使用
上品な脂の味わい

のどぐろ塩炙り
一貫 塩炙り、檸檬
500円(税込550円)

地産地消、
設楽の極上サーモン

絹姫サーモン 一貫
いくら、きざみ本山葵、
きざみ大葉
250円(税込275円)

サーモン

鮮やかな紅と
凝縮された旨味

脂ののった大アジを、
市場から直送

真アジ 一貫
大葉、生姜、葱
250円(税込275円)

自家製しめさば 一貫
きざみ本山葵
200円(税込220円)

メイワシ 一貫
きざみ柚子
200円(税込220円)

朝メ直送
獲れたてをどうぞ

カンパチ 一貫
きざみ本山葵、穂紫蘇花
300円(税込330円)

江戸前鮓

粋な技が織りなす、江戸前の旬。醤油いらすの旨さ。

高級赤酢
使用

青物

あおももの
一仕事の粋。
酢と塩が引き出す、青物の真価。

ふっくら香ばしい本格派

煮あなご炙り
一貫
350円(税込385円)

うなぎ本来の味を、
こだわりの塩で

白焼きうなぎ 一貫
ふり塩、きざみ本山葵
300円(税込330円)

特大サイズで
ふっくらとろける

とろける1本
炙り穴子
750円(税込825円)

うなぎ 穴子

あなご

まぐろ 鮓

長年培った
確かな目で選んだ、
本物の鮓。
本物の旨みをどうぞ。

上質な脂、とろける食感

本鮓 大トロ 一貫
金箔、きざみ本山葵、穂紫蘇花
650円(税込715円)

びんちょうまぐろ 一貫
きざみ本山葵
200円(税込220円)

まぐろ 一貫
きざみ本山葵
200円(税込220円)

これぞ本鮓。
旨味、極まる。

本鮓 赤身 一貫
金箔、きざみ本山葵、
穂紫蘇花
550円(税込605円)

とろける脂、
あっさりとした食べ応え

本鮓 中とろ 一貫
金箔、きざみ本山葵、穂紫蘇花
600円(税込660円)

潮の香りが連れてくる、
至福の甘み。

ずわいがに 一貫
きざみ本山葵
450円(税込495円)

甘えび 一貫
昆布、きざみ本山葵
250円(税込275円)

車エビ 一貫
きざみ本山葵
550円(税込605円)

肉厚な身と
弾ける旨味。

特大生エビ 一貫
大葉、ふり塩、金箔
600円(税込660円)

市場直送
じっくりとした歯ごたえ

北海活タコ炙り
一貫 大葉、葱、生姜
300円(税込330円)

生いかげそ 一貫
葱、生姜
250円(税込275円)

ジャンボ紋甲いか 一貫
きざみ柚子、ふり塩
400円(税込440円)

濃厚な甘み
とろける食感。

いか 一貫
昆布、海苔、きざみ柚子
200円(税込220円)

江戸前鮓

粋な技が織りなす、江戸前の旬。醤油いらすの旨さ。

高級赤酢
使用

海老蟹

えび かに
甲殻の真髄。
ふりふり、ふわとろの至福

烏賊蛸

いか たこ
鮮度が踊る。
コリツと、とろり白の至福

盛り合わせ

五つの、幸せ。最初から最後まで、主役級。

選りすぐり
極みの五撰

江戸前寿司 上 5点盛り

・本鮪中とろ・活メかんばち・絹姫サーモン
・ほたて貝柱 ゆず塩炙り・本いくら包み

二、〇〇〇円(税込2,200円)

金箔、
きざみ本山葵、
大葉、きざみ柚子

江戸前寿司 特上 5点盛り

・大トロ・のどぐろ塩炙り・ほたて貝柱塩炙り
・生うに・本いくら包み

二、五〇〇円(税込2,750円)

金箔、
きざみ本山葵、
檸檬、きざみ柚子、大葉、金箔

江戸前寿司 5点盛り

・まぐろ・やりいか・絹姫サーモン・
活メ真鯛・鉄火巻

一、二〇〇円(税込1,320円)

きざみ本山葵、
ぶり塩、きざみ柚子、大葉

江戸前鮓

粋な技が織りなす、江戸前の旬。醤油いらすの旨さ。

高級赤酢
使用

名実ともに主役級
妥協なき五点盛り

一貫二貫
職人の技が息づく



大粒ほたて使用、
しっかりとした甘み

ほたて貝柱
塩炙り一貫
きざみ柚子
450円(税込495円)



平貝塩炙り一貫
きざみ本山葵
250円(税込275円)



つぶ貝一貫
きざみ本山葵
250円(税込275円)



店内で塩抜きから
菌ごたえ抜群

本数の子一貫
金箔、糸ガキ
300円(税込330円)



とろたく巻
350円(税込385円)



かんぴょう巻
300円(税込330円)



梅しそ巻
300円(税込330円)



納豆細巻
300円(税込330円)



おしんこ巻
300円(税込330円)



かつば巻
300円(税込330円)



ごぼう巻
300円(税込330円)



本物の味
弾ける甘み

北海道産
本いくら包み
一貫 金箔
500円(税込550円)



さわやかな磯の香り、
濃厚な味わい

生うに握り一貫
大葉
500円(税込550円)



わさびいなり
一貫
200円(税込220円)



たこわさび包み
きざみ柚子
250円(税込275円)

貝・魚卵

かいぎよらん
溢れる旨味、潮の甘み。

巻物

まきもの
巻いて広がる、素材の共演。

創作寿司

そうさくずし
旨味の多重奏。
重なり合う選りすぐりの素材。

市場直送
しっかりとした歯ごたえ



北海活タコ
400円(税込440円)

雑味のない
凛とした噛みごたえ



いか
300円(税込330円)



生いかげそ
250円(税込275円)



たこ
300円(税込330円)

ねっとり、濃厚
噛むほどに
甘みが押し寄せる



ジャンボ紋甲いか
一貫
350円(税込385円)

至福の甘みが
潮の香りが連れてくる



ずわいがに
一貫
350円(税込385円)

ブリッと弾けて
とろりと甘い



特大生エビ
一貫
550円(税込605円)



車エビ一貫
450円(税込495円)



えび
300円(税込330円)

鮮度が弾ける。
甘みが溶け出す



甘えび
350円(税込385円)



メイワシ
250円(税込275円)



自家製しめさば
300円(税込330円)

朝×直送
獲れたてをどうぞ



カンパチ
450円(税込495円)

烏賊蛸

いか たこ

鮮度が踊る。
コリッと、とろり
白の至福

海老蟹

えび かに

甲殻の真髓。
ぶりぶり、
ふわとろの至福

青物

とろける脂
あつさりとした食べ応え



本鮭 中とろ一貫
500円(税込550円)

上質な脂
とろける食感



本鮭 大トロ一貫
550円(税込605円)

これぞ本鮭。
旨味、極まる。



本鮭 赤身一貫
450円(税込495円)

品格を味わう
まぐろの真髓



まぐろ
300円(税込330円)

舌の上でほどける、
びんちょうだけの質感



びんちょうまぐろ
300円(税込330円)

この一貫のために、
時間をかけました。



自家製つけまぐろ
350円(税込385円)

まぐろ

長年培った確かな目で選んだ、
本物の鮪。
本物の旨みをどうぞ。



まぐろ塩だれ炙り
350円(税込385円)



まぐろパッチョ
350円(税込385円)

滑らかな脂、凛とした旨み



サーモン
300円(税込330円)

地産地消
設楽の極上サーモン



絹姫サーモン
400円(税込440円)



サーモンオニオン
350円(税込385円)



サーモン炙り
350円(税込385円)

サーモン

鮮やかな紅と凝縮された旨味。

白身

しろみ

白身ならではの
繊細な旨味をお楽しみください。

朝メ直送
とれたての鮮度をどうぞ



活メ真鯛
300円(税込330円)

国産を使用
上品な脂を味わいください



のどぐろ炙り
450円(税込495円)

ゆず香る
真鯛の気品



真鯛ゆず塩
350円(税込385円)

香ばしさが運ぶ
とろける脂をどうぞ



かれいえんがわ炙り
350円(税込385円)

真鯛をさっぱりと



真鯛パッチョ
350円(税込385円)

とろける脂をどうぞ



かれいえんがわ
300円(税込330円)



えんがわ漬け炙り
400円(税込440円)

ふっくらとろける
特大サイズ



とろける1本炙り穴子
750円(税込825円)

うなぎ本来の味を
こだわりの場で



白焼きうなぎ
450円(税込495円)

ふっくらとろける本格派



やわらか煮穴子
300円(税込330円)

穴子

天ぷら フライ

食べ応え、主役級。
揚げたてとシャリが、
よく合います。

独り占めする
贅沢な「一本」



あなご天握り 特大
500円(税込550円)

熱々の衣に包まれた、
金魚の弾力



えび天握り
450円(税込495円)

肉厚、とろける



ほたて貝柱
400円(税込440円)

一粒一粒が、
鮮やかに弾ける



本数の子
450円(税込495円)

Aランク和牛を使用



和牛カルビ塩炙り
500円(税込550円)

炙りたて、
とろける脂の香ばしさ



牛タン塩炙り
500円(税込550円)

貝・魚卵

溢れる旨味、潮の甘みを味わい下さい。

瑞々しさと、濃厚な甘み



つぶ貝
350円(税込385円)

平貝
400円(税込440円)

ハンバーグ
200円(税込220円)

わさびいなり
200円(税込220円)

上品な甘みが、口の中で
ふわりとほどける。



きす天握り
300円(税込330円)

ボリューム満点、
旨みの重厚感に浸る。



いか天握り
250円(税込275円)

えびフライ握り
450円(税込495円)

まぐろ天握り
350円(税込385円)

ホッキ貝
250円(税込275円)

玉子
150円(税込165円)

いなり
150円(税込165円)

創作寿司

重なり合う素材をお楽しみください。

和牛カルビ塩炙り
500円(税込550円)

牛タン塩炙り
500円(税込550円)

濃厚な味わい
さわやかな磯の香り



生うに
一貫
500円(税込550円)

本物の味
弾ける甘み



北海道産 本いくら
一貫
450円(税込495円)

軍艦

ぐんかん

この一貫で
楽しめる
味と食感



北海道産の
水たこを使用

たこわさび
350円(税込385円)



磯の香りあふれる

かにみそ
350円(税込385円)



ねぎとろ軍艦
300円(税込330円)



不動の名コンビ

まぐろ納豆
300円(税込330円)



ゴリッと弾け、
ねっとり絡む。
至福の食感。

いか納豆
300円(税込330円)



うずら納豆
250円(税込275円)
※7月から9月は販売を中止させて
いただきます。



玉子マヨネーズ
200円(税込220円)



ツナサラダ
200円(税込220円)



納豆軍かん
200円(税込220円)



海鮮サラダ
250円(税込275円)



うずら
250円(税込275円)
※7月から9月は販売を中止させて
いただきます。

彩り豊かな
旬の衣替え。



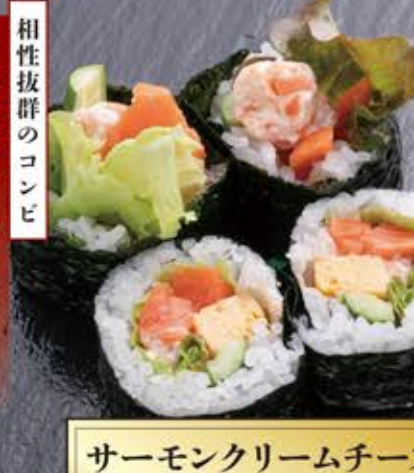
天ぷら盛合わせ
・海老・キス・いか・野菜
一、〇〇〇円(税込1,100円)

旬の魚介一切りに
季節を映す。



刺身盛合わせ
・まぐろ・白身・かんぱち・紋甲イカ・甘えび
一、五〇〇円(税込1,650円)

相性抜群のコンビ
一度食べたならやみつきに



サーモンクリームチーズ巻
400円(税込440円)

つつい手が伸びる
不動の王道



鉄火巻
300円(税込330円)

巻物

まきもの

宴の締めくくりに。
一口サイズに凝縮された、職人技。

揚げたての熱気を
醬油に巻き込みました



えびフライ巻
中巻
400円(税込440円)

シヤキッと弾け
とろりと溶ける



ねぎとろ巻
300円(税込330円)



とろたく巻
300円(税込330円)

素材が響き合う
ヘルシーな多重奏



おしどり風サラダ
手巻
250円(税込275円)



涙のかんぴょう 手巻
250円(税込275円)



えび天巻 中巻
400円(税込440円)



かつば巻
250円(税込275円)



おしんこ巻
250円(税込275円)



納豆細巻
250円(税込275円)



梅しそ巻
250円(税込275円)



かんぴょう巻
250円(税込275円)

食べたい海老を
醬油に



えびづくし
えび、あまえび、
生えび 各一貫
600円(税込660円)

本鮪を食べ比べ



本鮪づくし
本鮪 赤身、本鮪中とろ、
本鮪 大トロ 各一貫
1,400円(税込1,540円)

重なる旨み
至高の「づくし」



北海づくし 各一貫
北海道産本いくら、かにみそ、平貝
800円(税込880円)

三種盛

さんしゅもり

少しずつ、良いものを。三つの味わい。

一品料理

いっぴんりょうり

「旬」という贅沢を、ひと皿に留めて。



鮮度が自慢
鮮魚の切り落としが決め手

海鮮カルパッチョ
450円(税込495円)



出汁巻き玉子
250円(税込275円)



メヒカリ唐揚げ
350円(税込385円)



まぐろ串カツ
300円(税込330円)



鶏のから揚げ
450円(税込495円)



エビフライ
450円(税込495円)



いかげそから揚げ
400円(税込440円)



アジフライ
400円(税込440円)



枝豆
200円(税込220円)



フライドポテト
250円(税込275円)



チーズドック
300円(税込330円)



鯛の旨味をまるごと
旨味ここに極まる。

鯛汁
400円(税込440円)



これぞ、港の味
濃縮された海の恵み

漁師汁
300円(税込330円)

茶わん蒸し汁もの



あさり汁
250円(税込275円)



あおさ汁
200円(税込220円)



とろとろの卵に、旬の旨味が凝縮。

茶碗蒸し
350円(税込385円)

ドリンクメニュー



ビール
とりあえず
一杯
定番

生ビール
580円(税込638円)



ノンアルコール
ノンアルビール
(キリングリーンズフリー)
580円(税込638円)



ハイボール
角ハイボール
知多ハイボール
480円(税込528円)
780円(税込858円)



サワー
・レモンサワー
・グレープフルーツサワー
・あらごしジンジャー
・サンザシサワー
・サジサワー
・ゆずサワー
・ももサワー
各580円(税込638円)



ソフトドリンク
・果実ジュース
・サンザシジュース
・サジジュース
・ゆずジュース
・ももジュース
各480円(税込528円)



日本酒
書乃川 650円(税込715円)
一ノ蔵 880円(税込968円)
國盛 780円(税込858円)



果実ソーダ
・サンザシソーダ
・サジソーダ
・ゆずソーダ
・ももソーダ
各580円(税込638円)



デザート
おしどり寿司オリジナルの
たまり醤油を使用

たまりアイス
350円(税込385円)



杏仁豆腐
300円(税込330円)

バニラアイス
300円(税込330円)

抹茶アイス
350円(税込385円)

その他にも季節限定デザートを店内にてご案内しております。