

おしながき



川



澄



# おしまり寿司



お椀付き

迷った方はこちらから！当店自慢のセットメニューです。

## 平安 2,200 円 (税込)

並 9 貫

赤身、とろ、白身、サーモン、玉子、  
えび、穴子、イカ、帆立



## 鎌倉 2,700 円 (税込)

上 7 貫 巻物 1 本

赤身、とろ、白身 2 貫、いくら、  
えび、穴子、鉄火／カップ



## 江戸 3,300 円 (税込)

上 7 貫 巻物 1 本

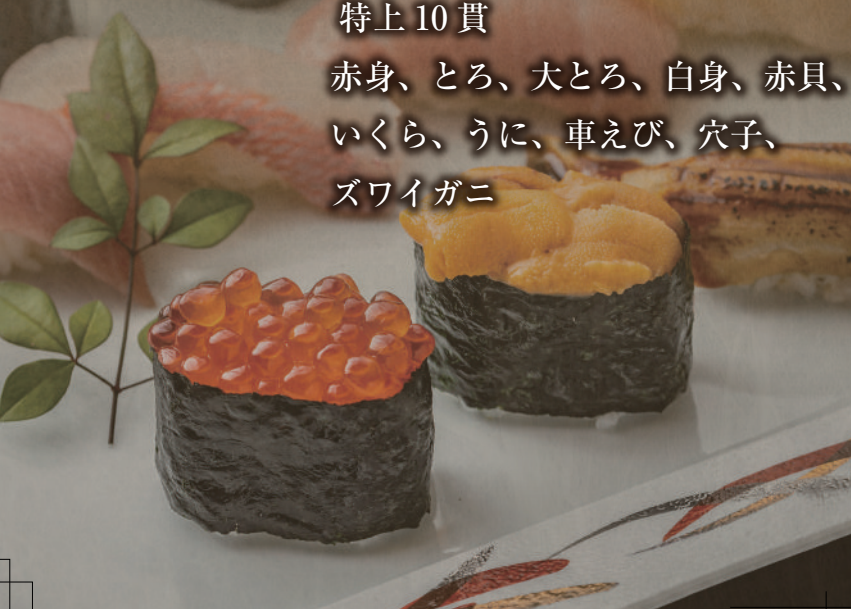
とろ 2 貫、白身、帆立、いくら、  
うに、穴子、鉄火 1 本



## 家康 5,300 円 (税込)

特上 10 貫

赤身、とろ、大とろ、白身、赤貝、  
いくら、うに、車えび、穴子、  
ズワイガニ





# 極上おさまり寿司



お椀付き

最高級に良い物だけを召し上がりたい方に  
店主おすすめのセットメニューです。

## 店主おすすめ 4,200 円(税込) 9 貫

日替り

その日の新鮮なネタをご提供します。日によって内容が異なります。

とろ、ズワイガニ、あじ、穴子、うに、帆立、金目鯛、平目、赤貝 など



## 鳳凰

7,500 円(税込) 最高級 10 貫

最高級のネタからさらに厳選し、最も  
美味しく召し上がっていただける部位  
のみ選りすぐりました。

大とろ、とろ、イクラ、うに、白身、  
ズワイガニ、穴子、極上ネタ 3 貫 など

## 花凛

3,900 円(税込) 手毬寿司 12 貫

店主オリジナルの手毬寿司です。完全お任せ  
のため、ネタはその日によって変わります。

赤身、とろ、金目鯛、あじ、うに、イクラ、  
ボタンエビ、帆立、平目、いか、カツオ、  
生たこ など





# 極上天然 南まぐろ・本まぐろ



お椀付き

店主こだわりのまぐろを使用したセットメニューです。他では味わえない  
極上天然鮪です。



## まぐろづくし

4,200 円 (税込)

南まぐろ／本まぐろ

大とろ とろ2貫 炙りとろ  
まぐろ2貫 鉄火／とろ巻



## 厳選まぐろ3種

4,600 円 (税込)



南まぐろ／本まぐろ

大とろ2貫 中とろ2貫  
赤身2貫



## まぐろ3種

2,200 円 (税込)

南まぐろ

炙り2貫 漬け2貫 赤身2貫



# 地魚・本日のおすすめ



お椀付き

地魚や本日の5貫はその日の仕入れや季節により異なります。  
今、旬のものをご提供します。

## 地魚にぎり 2,200 円(税込)

地魚／旬のネタ 9 貫  
赤身 2 貫 白身 あじ いわし かつお  
いか 生しらす さば



## 特選地魚 3,300 円(税込)

特上地魚／旬ネタ 10 貫  
赤身 とろ 平目 真鯛 金目鯛  
あじ いわし 生しらす かつを 小肌



## 本日のおすすめ 5 貫

2,000 円(税込)

生しらす 白身 まぐろ 地魚 2 貫など



## 本日の炙り 5 貫

2,200 円(税込)

トロ ズワイガニ 帆立 穴子 金目鯛など



## お子様寿司 1,300 円(税込)

まぐろ サーモン えび  
玉子 イクラ





# おきまり丼



お椀付き

海鮮ネタを中心に堪能されたい方におすすめです。穴子鉄火丼、親子丼、うに丼など下記メニューにないネタの丼もご用意できる場合がございます。ご要望がございましたらお声がけください。



海鮮丼  
2,700 円(税込)



特上海鮮丼  
3,500 円(税込)



三海丼 4,500 円(税込)



鉄火丼  
2,200 円(税込)



北海丼  
2,700 円(税込)



ねぎとろ丼  
2,200 円(税込)



とろ鉄火丼  
3,300 円(税込)



とろ丼 4,500 円(税込)



いくら丼  
2,200 円(税込)



特選ちらし  
2,200 円(税込)



あなご丼 2,000 円(税込)



サーモン丼 1,700 円(税込)



下記のようなアラカルトもお好みに  
応じてご注文ください。季節ものや  
希少ネタはご提供できない場合が  
ございます。ご了承ください。

## 一品料理



蟹グラタン

帆立の雲丹クリーム焼き

帆立の醤油焼き

ゲソ醤油焼き

ねぎま塩焼き

金目鯛の西京焼き

甘鯛の松笠焼き

穴子の一本焼き

焼はまぐり

平貝品川焼き

ふぐの唐揚げ

蟹グラタン

海つぼ

ハマグリの吸い物

蟹汁

岩かき

茶碗蒸し

雲丹と鮑の茶碗蒸し

海鮮サラダ

蟹サラダ

日替カルパッチョ

デザート

山崎アフォガート(アルコール入り) バニラ最中 水饅頭



帆立の雲丹クリーム焼き



甘鯛の松笠焼き



焼はまぐり



ねぎま塩焼き



海鮮サラダ



## お造り・お好み

本 鮪	大とろ 中とろ 赤身
南 鮪	大とろ 中とろ 赤身
鯨	尾の身 鹿の子
白 身	金目鯛 平目 真鯛 かんぱち 太刀魚
え び	牡丹えび 車えび 甘えび 桜えび
光	さば いわし あじ 小肌
貝	ミル貝 鮑 平貝 赤貝 帆立 とり貝
巻	鉄火 とろ 穴子 ゴボウ たくあん カッパ ねぎとろ しそいか うに いくら 干びょう 玉子 とろたく など
他	生しらす いか たこ かつお ズワイガニ ゲソ あん肝 いくら うに うにく サーモン 白子 さざえ 黒毛和牛 玉子
季節もの	鯨 ミル貝 平貝 とり貝 あん肝 白子 桜えび 生しらす 太刀魚など



## 店主おすすめ刺盛

刺盛 3 点

刺盛 5 点

刺盛 7 点

極上盛 5 点





# おまかせコース

お客様にご満足していただけるよう最高級の食材を用い、  
鮨、一品、焼き物、お造り等、店主がその日一番の食材を使いご提供します。  
苦手な食材やアレルギー等がございましたら何なりとお申し付けください。

## 葵 Aoi 7,000 円 (税込)



その日の仕入れにより内容が変わったり、  
お出しできないコースもございます。  
ご了承ください。

## 桐 Kiri 9,000 円 (税込)



## 柏 Kashiwa 13,800 円 (税込)





今月の日替りネタ

# くじら 鯨

## 【尾の身】

鯨の希少部位尾の身。  
尾の背側の部分で、脂が霜降り  
になった部位を尾の身と言います。  
鯨の大トロとも呼ばれていて脂の  
のりがよく柔らかで独特の香り  
が癖になります。  
刺身・握りでご提供できます。



尾の身は握りでもご提供できます。

## 【鹿の子】

尾の身に次いで希少部位になり  
ます。  
鯨のアゴ骨の回りの部分で、脂肪  
の中に肉がまぎった部位です。  
良質な品物ほど肉の部分が、  
きめこまやかで旨味が強いです。  
尾の身より若干硬く食感が  
あります。

