

おしながき



鮓

鮓



おきまり寿司

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 卷物1本

赤身、とろ、白身2貫、いくら、
えび、穴子、鉄火／カッパ



江戸 3,300円(税込)

上7貫 卷物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



極上おきまり寿司

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

花凜

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
極上天然鮓です。



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



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



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

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



蟹グラタン



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 干ぴょう

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 魚原

【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。



【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りがよく柔らかで独特の香りが癖になります。



尾の身は握りでもご提供できます。

