



私たち「寿し和 赤羽店」は、入れ替わりの  
激しい街「赤羽」で30年余、美味しい寿司を手ごろな価格で  
食べれる店として長年ご愛顧頂いております。  
寿司屋でありながらこだわり抜いた刺身、焼き魚、  
天婦羅などの一品料理も充実させており、  
相性抜群の銘酒を数多く取り揃えております。  
和食歴30年以上の職人が一品一品丁寧に  
ご提供させていただきますので、  
是非お楽しみください。

※24:00以降にお会計されるお客様は、深夜料金として別途10%を頂戴いたします。



おまかせ刺身盛 (2人前)



荒磯盛



貝盛り合せ



ひかりもの3点盛

# お造り

## SASHIMI

板長自ら豊洲へ足を運び、  
厳選して仕入れた上質な鮮魚を  
新鮮そのままにご提供いたします。

### ◦ 本日のおまかせ刺身盛

【 1人前 】      ¥2,000  
(税込¥2,200)

【 2人前 】      ¥3,800  
(税込¥4,180)

【 3人前 】      ¥5,600  
(税込¥6,160)

### ◦ 荒磯盛

【 4~5人前 】    ¥8,800  
(税込¥9,680)

※仕入れの状況によって写真と異なる場合があります。

◦ 貝盛り合せ (2人前)      ¥4,000  
(税込¥4,400)

◦ ひかりもの3点盛      ¥2,200  
(税込¥2,420)

◦ あじ活造り      ¥850  
(税込¥935)

◦ あわび活造り      ¥2,500  
(税込¥2,750)

本まぐろ中トロ刺身



◦ 本まぐろ赤身 ¥1,000  
(税込¥1,100)

◦ 本まぐろ中トロ刺身 ¥2,200  
(税込¥2,420)

多くの常連様に愛され続けてきた  
「中トロ刺身」。板長自らが選び抜いた  
上質なマグロを是非お楽しみください。

◦ いわし刺身 ¥800  
(税込¥880)

◦ メさば刺身 ¥800  
(税込¥880)

◦ 活だこ刺身 ¥850  
(税込¥935)

◦ かんぱち刺身 ¥800  
(税込¥880)

◦ 真鯛刺身 ¥800  
(税込¥880)

◦ 活ほっき貝刺身 ¥950  
(税込¥1,045)

◦ 真つぶ貝刺身 ¥1,600  
(税込¥1,760)

◦ 赤貝刺身 ¥1,600  
(税込¥1,760)

◦ 平目刺身 (薄造りも可) ¥1,500  
(税込¥1,650)



真つぶ貝刺身

※ 本日のおすすめ刺身・一品料理等は別紙をご覧ください!



マグロとアボカドの湯葉卷サラダ



シーフードサラダ

# サラダ

SALAD

- シーフードサラダ ¥800  
(税込¥880)  
新鮮な赤身と白身、海の幸を豪快に盛り付けた人気のサラダです。
- 豆腐とトマトのサラダ ¥650  
(税込¥715)
- マグロとアボカドの湯葉卷サラダ ¥850  
(税込¥935)

# 速一品

SMALL DISHES

厳選した寿し和の  
日本酒に相性バツグンの、  
すぐ出る一品です。

- いか塩辛 ¥400  
(税込¥440)
- 葉わさび醤油漬け ¥400  
(税込¥440)
- 厚焼き玉子(4切) ¥500  
(税込¥550)
- お新香盛り合せ ¥550  
(税込¥605)  
程よく漬かった定番の一品です。
- 筋子つまみ ¥650  
(税込¥715)
- カニ味噌 ¥650  
(税込¥715)

# 一品料理

## APPETIZERS

- ぼくだん納豆 ¥1,000  
(税込¥1,100)  
~海の幸入り~
- 海鮮酢の物盛り合せ ¥850  
(税込¥935)
- 焼き明太子 ¥700  
(税込¥770)
- 茶碗蒸し ¥450  
(税込¥495)



ぼくだん納豆



酢の物盛り合せ



和牛たたき

# 和牛料理

## WAGYU BEEF

系列店の焼肉屋でも使っている  
厳選和牛をご用意いたしました。

- 和牛ロースバター焼き ¥1,200  
(税込¥1,320)
- 和牛たたき ¥1,200  
(税込¥1,320)
- 和牛握り5貫盛 ¥1,200  
(税込¥1,320)

※写真はイメージです。



銀だら照り焼き

# 焼物

## GRILLED DISHES

◦ 銀だら照り焼き

¥1,200  
(税込¥1,320)

脂がよくのったタラを「照り焼き」にすることでホクホクとした旨みが楽しめる人気の一品です。

◦ 本まぐろほほ肉焼き

¥800  
(税込¥935)

私たちが目指すのは、食材の特徴や旨みを最大限に引き出すこだわりの「焼物」。心を込めて「旬」を焼き上げます。

◦ 穴子白焼き

香ばしさと、ふっくらとした食感、  
あっさりとした甘みが楽しめます。

¥1,500  
(税込¥1,650)



穴子白焼き

◦ 大エビ塩焼き (2尾)

¥1,200  
(税込¥1,320)



大エビ塩焼き

◦ 鯛かぶと焼き

¥850  
(税込¥935)



かきバター焼き

◦ かきバター焼き

ジュワッと濃厚な旨みと、  
醤油バターの香りにお酒がすすむ一品です。

¥900  
(税込¥990)



椎茸ステーキ

◦ 椎茸ステーキ

¥750  
(税込¥825)

※写真はイメージです。



天婦羅盛り合せ

# 揚げ物

## FRIED DISHES

- 天婦羅盛り合せ ¥1,000  
(税込¥1,100)  
海老や野菜などの旨みをサクサク衣に閉じ込めました。
- キス天婦羅 ¥900  
(税込¥990)
- 旬の野菜天婦羅 ¥850  
(税込¥935)

揚げることにより「香り」「甘味」「コク」がしっかり上がります。表面はカリッ! サクッ!と、中はふわふわ・しっとりと揚げる時間や素材によって揚げ方を変えて心を込めて調理いたします。

◦ レンコンはさみ揚げ

¥750  
(税込¥825)

海老のすり身を挟んだ、  
食感と歯ごたえがお酒にも  
よく合う一品です。

◦ 白海老唐揚げ

¥950  
(税込¥1,045)

◦ たこ唐揚げ

¥800  
(税込¥880)



白海老唐揚げ



金目鯛姿煮

# 煮物

## BOILED DISHES

◦ 金目鯛姿煮

¥1,250  
(税込¥1,375)

上品な脂が乗った肉厚な身を  
甘辛煮でどうぞ。

◦ 鯛かぶと煮

¥800  
(税込¥880)

◦ かんぱちカマ煮

¥850  
(税込¥935)

※写真はイメージです。



板長おまかせ握り 10貫

# にぎり

NIGIRI

## ● 板長おまかせ握り

「大トロ」「中トロ」「うに」「いくら」の4貫が入り、その他はその日の旬で新鮮なネタをご堪能ください。

【 10 貫 】                      ¥3,500  
(税込¥3,850)

【 8 貫 】                              ¥3,000  
(税込¥3,300)

◦ 特上握り

大トロ・中トロ・白身・貝類・  
穴子・赤エビ・ウニ・イクラ・  
トロ裏巻1本・玉子つまみ

¥2,500  
(税込¥2,750)



特上握り

◦ 上握り

中トロ2貫・白身・貝類・  
赤エビ・イクラ・ウニ・  
トロ裏巻1本・玉子つまみ

¥1,800  
(税込¥1,980)



上握り

◦ 松握り

中トロ・まぐろ赤身・白身・  
甘エビ・ホタテ・イクラ・玉子・  
鉄火巻1本

¥1,300  
(税込¥1,430)

◦ 軍かん5貫盛

ウニ・イクラ・ネギトロ・  
カニミソ・とび子

¥1,500  
(税込¥1,650)

◦ まぐろづくし5貫盛

大トロ・中トロ・赤身・  
赤身漬け・ねぎトロ

¥1,500  
(税込¥1,650)

◦ あぶり握り5貫盛

大トロ・えんがわ・サーモン・  
帆立・和牛

¥1,300  
(税込¥1,430)

◦ 和牛あぶり握り5貫

¥1,200  
(税込¥1,320)

# 握り五貫盛

ASSORTED NIGIRI



和牛あぶり握り

※写真はイメージです。

# 握り三種盛

ASSORTED NIGIRI

- 光物三種 ¥550  
(税込¥605)  
あじ・いわし・サバ
- 白身三種 ¥650  
(税込¥715)  
カンパチ・平目・鯛
- エビ三種 ¥800  
(税込¥880)  
甘エビ・赤エビ・エビ
- まぐろ三種 ¥950  
(税込¥1,045)  
大トロ・中トロ・赤身
- 貝三種 ¥1,000  
(税込¥1,100)  
赤貝・つぶ貝・ほたて
- 軍かん三種 ¥1,000  
(税込¥1,100)  
ウニ・イクラ・とびこ



※ おすすめ地酒もご用意しておりますので、別紙をご覧ください！



あさり汁

# 汁物

## SOUP

- 青のり汁 ¥300  
(税込 ¥330)
- エビ頭汁 ¥350  
(税込 ¥385)
- 魚のアラ汁 ¥350  
(税込 ¥385)
- あさり汁 ¥400  
(税込 ¥440)
- しじみ汁 ¥400  
(税込 ¥440)

# デザート

## DESSERT

食後にぴったりなデザートをご用意いたしました。  
ぜひご賞味ください。

- 黒胡麻アイス ¥400  
(税込 ¥440)
- 抹茶アイス ¥400  
(税込 ¥440)
- 生チョコアイス ¥400  
(税込 ¥440)
- いちごミルクアイス ¥400  
(税込 ¥440)
- レモンシャーベット ¥500  
(税込 ¥550)
- ミニパインシャーベット ¥850  
(税込 ¥935)

※写真はイメージです。

# 系列店紹介 // OUR RESTAURANTS

「創業30年以上、老舗伝統の味をカジュアルに愉しめるお寿司屋さん」



寿し 和  
SUSHI KAZ  
池袋店 IKEBUKURO

東京都豊島区池袋2-10-8 大晃八ビル1F  
DAIKO HACHI Bld. 1F, 2-10-8 Ikebukuro, Tokyo



☎ 03 3590 4884

📷 sushikaz\_ikebukuro



寿し 和  
SUSHI KAZ  
赤羽店 AKABANE

東京都北区赤羽1-39-3 コスモプラザ赤羽1F  
Cosmo Plaza 1F, 1393 Akabane, Tokyo



☎ 03 3598 0050

📷 sushikaz\_akabane



寿し 和  
SUSHI KAZ  
和光店 WAKO

埼玉県和光市丸山台1-10-4 FsBOX 2F  
FsBOX Bld. 2F, 1-10-4 Maruyamadai, Wako-shi, Saitama



☎ 048 466 0072

📷 sushikaz\_wakoen



「道を極めた職人が惚れた肉を、お手ごろ価格で」

和牛焼肉  
和香苑  
WAKO-EN  
Japanese BBQ Dining

埼玉県和光市丸山台1-10-4 FsBOX 2F  
FsBOX Bld. 2F, 1-10-4 Maruyamadai, Wako-shi, Saitama



☎ 048 466 0072

📷 sushikaz\_wakoen

「和の食材と技術を織り交ぜたカジュアルイタリアン」

B A T O N

東京都豊島区東池袋4-5-1 エアライズタワー1F

Air Rise Tower 1F, 4-5-1 Higashi-Ikebukuro, Tokyo



☎ 03 6384 4535

📷 baton\_tokyo



「米沢牛と日本ワインのフレンチビストロ」



B A T O N bistro  
& grill

東京都豊島区西池袋1-1-25 東武百貨店池袋店  
レストラン街スパイス14F

Tobu Department Store Ikebukuro, Restaurant Floor "Spice" 14F



☎ 03 6384 7027

📷 baton\_tobu