



誰もが楽しめる本格江戸前寿司と一品料理。  
創業35年以上、老舗職人が届ける技と心で  
日常に小さな贅沢を届ける「寿し和」



#### カウンター席 (全15席)

目の前で職人が握る寿司を  
堪能できるカウンター席です。  
板前との会話をお楽しみいた  
だきながらお食事をどうぞ。



#### テーブル席 (2名様~8名様)

和モダンで落ち着いた  
雰囲気の店内。接待や会食は  
もちろん、普段使いにも気軽に  
ご利用いただけます。



#### 宴会場 (最大30名様)

様々なシーンに対応できる掘  
りごたつ席。最大30名様まで  
個室空間としてご利用可能で  
す。足を伸ばして、ゆったりと  
お寛ぎください。

テーブル、掘りごたつ、カウンターなど、人数や用途にあわせ席を  
ご用意しております。普段使いはもちろん、接待や会社の宴会、  
デートや記念日など様々なシーンでご利用いただけます。



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

OPEN:

月~金 16:00-23:30 (LO23:00)  
土 12:00-23:30 (LO23:00)  
日祝 12:00-22:30 (LO22:00)

※その他値段に応じたコース料理も  
ご用意できますのでご相談下さい。  
※仕入れ状況により内容が変更になる  
場合がございます。

※コース料理は2名様より承ります。  
※ご宴会は2時間までとさせていただきます。  
※ご予約は2日前までをお願い致します。

▶ご予約はこちら◀  
☎ 03 3598 0050



www.riverside-tokyo.jp



寿し  
和

SUSHI KAZ  
AKABANE

コースメニュー  
COURSE MENU

# NAGOMI COURSE

和コース ● ¥5,000 (税込)

飲み放題付 ¥7,000 (税込)

プラス¥1,000(税込)でプレミアム飲み放題に変更可

板前自慢の逸品料理と本格寿司を  
気軽に楽しめる、人気の寿司和食コース。

前菜 2 種

2 Kinds of Appetisers

刺身 5 種盛

5 Kinds of Sashimi

焼き魚

Grilled Fish

揚げ物

Deep-Fried Dish

茶碗蒸し

Steamed Egg Custard

握り7貫

～一例: 赤身・白身・イカ・サーモン・  
赤エビ・穴子・玉子～

7pcs of Nigiri Sushi

お新香

Japanese Pickles

椀物

Miso Soup

デザート

Dessert of the Day



# TAKUMI COURSE

匠コース ● ¥6,500 (税込)

飲み放題付 ¥8,500 (税込)

プラス¥1,000(税込)でプレミアム飲み放題に変更可

刺身・煮魚・上握りなど、職人の技を  
より堪能できる満足度の高いおすすめコース。

前菜 2 種

2 Kinds of Appetisers

刺身 5 種盛

5 Kinds of Sashimi

焼き魚

Grilled Fish

煮魚

Simmered Fish

揚げ物

Deep-Fried Dish

茶碗蒸し

Steamed Egg Custard

上握り 5 貫+玉子2切

～一例: 中トロ・白身・赤エビ・穴子・イクラ～  
5pcs of Special Nigiri Sushi & Tamagoyaki

椀物

Miso Soup

デザート

Dessert of the Day



# KIWAMI COURSE

極コース ● ¥8,000 (税込)

飲み放題付 ¥10,000 (税込)

プラス¥1,000(税込)でプレミアム飲み放題に変更可

厳選食材と職人技が織りなす、  
特上寿司と米沢牛まで味わえる特別コース。

前菜 3 種

3 Kinds of Appetisers

上刺身 5 種盛 ~中トロ入り~

5 Kinds of Special Sashimi

焼き魚 ~西京焼き~

Grilled Seasonal Fish w/Saikyo Miso

天婦羅盛り合せ

Assorted Tempura

箸休め ~季節の小鉢~

Today's Side Dish

米沢牛一口ステーキ

Yonezawa Beef Steak (Bite-Sized)

茶碗蒸し

Steamed Egg Custard

特上握り 5 貫+玉子2切

～一例: 中トロ・白身・赤エビ・ウニ・イクラ～  
5pcs of Premium Nigiri Sushi & Tamagoyaki

貝汁

Shellfish Soup

デザート

Dessert of the Day

