

寿し和 赤羽店

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。

江戸前寿司という伝統に
ホスピタリティを融合させた、
日常に溶け込む新しい寿司屋をご体験ください。



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)
- 真鯛刺身 ￥800
(税込￥880)
- 活だこ刺身 ￥900
(税込￥990)
- 活ほっき貝刺身 ￥950
(税込￥1,045)
- かんぱち刺身 ￥1,000
(税込￥1,100)
- 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!

前菜

SMALL DISHES

こだわりの地酒やワインに相性バツグンの、すぐ出るお酒のおつまみです。

- 鶏そぼろの
クリームチーズ豆腐

¥550
(税込¥605)

クリームチーズで冷やし固め、滑らかな
口当たりにワサビがアクセントとなる一品。

- 葉わさび醤油漬け

¥450
(税込¥495)

- 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。

- 生タコ吸盤ポン酢

¥800
(税込¥880)

- 筋子つまみ

¥750
(税込¥825)

- カニ味噌

¥650
(税込¥715)

- 厚焼き玉子(4切)

¥500
(税込¥550)

- いか塩辛

¥450
(税込¥495)

一品料理

APPETIZERS

- 本まぐろとアボカドのタルタル

¥850
(税込¥935)

ミルフィーユ仕立てにし、柑橘系
ソースを合わせた、絶妙な食感の一品。



本まぐろとアボカドのタルタル

- 生タコのカルパッチョ

¥950
(税込¥1,045)

～海の幸入り～



生タコのカルパッチョ

- 海鮮酢の物盛り合せ

¥1,000
(税込¥1,100)



ばくだん納豆

- 焼き明太子

¥750
(税込¥825)

- 茶碗蒸し

¥450
(税込¥495)

サラダ

SALAD



本日鮮魚のマリネと葉野菜のサラダ



シーフードサラダ



マグロとアボカドの湯葉巻サラダ

● 本日鮮魚のマリネと
葉野菜のサラダ

～自家製柚子ドレッシング～

系列店フレンチビストロ「BATON」シェフ監修!
さっぱり柚子ドレッシングでサラダ仕立てに。

¥800
(税込¥880)

● シーフードサラダ

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。

¥800
(税込¥880)

● マグロとアボカドの
湯葉巻サラダ

¥850
(税込¥935)

和牛料理

WAGYU BEEF



米沢牛のタルタル ¥1,500
～最中仕立て
生ウニと白醤油のジュレ～
(税込¥1,650)



米沢牛炙り握り3貫 ¥1,050
米沢牛を丁寧に炙り、
風味豊かな旨味を引き出した握り寿司。
(税込¥1,155)



米沢牛のたたき ¥2,500
柔らかな米沢牛の赤身を、
ポン酢でさっぱりとどうぞ!
(税込¥2,750)



米沢牛特選赤身のレアカツレツ ¥2,000
～八丁味噌香る赤ワインソースと茎山葵のタルタル～
外はサクッと中はジューシーなレアカツを2種のソースで!



米沢牛特選赤身と椎茸のステーキ ¥2,500
～焦がしバター醤油～
フレンチの技法で、米沢牛の旨味を引き立てた絶品ステーキ!

※写真はイメージです。



銀だら照り焼き

焼き物

GRILLED DISHES

● 銀だら照り焼き

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。

¥1,200
(税込¥1,320)

● 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

¥1,500

(税込¥1,650)

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。



穴子白焼き

● 玉ねぎと本まぐろのステーキ風

¥850

(税込¥935)



玉ねぎと本まぐろのステーキ風

● 大エビ塩焼き (2尾)

¥1,200

(税込¥1,320)



かきバター焼き

● 椎茸ステーキ

¥750

(税込¥825)



椎茸ステーキ

● 鯛かぶと焼き

¥850

(税込¥935)

※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」がしっかりと上がります。
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

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。

¥750

(税込¥825)

● 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

¥1,500

(税込¥1,650)

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)

※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 】 ~お椀付き~ ¥4,000
(税込¥4,400)

【 8 貫 】 ~お椀付き~ ¥3,600
(税込¥3,960)

● 特上握り

¥3,200

(税込¥3,520)

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



特上握り

● 上握り

¥2,300

(税込¥2,530)

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



上握り

● 軍かん5貫盛

¥1,600

(税込¥1,760)

ウニ・イクラ・ネギトロ・
カニミソ・とび子

● 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・〆さば

¥1,400

(税込¥1,540)

握り五貫盛

ASSORTED NIGIRI



まぐろづくし 5貫盛

※写真はイメージです。

握り三種盛

ASSORTED NIGIRI

● 光物三種 ￥600
あじ・いわし・サバ (税込￥660)

● 白身三種 ￥700
カンパチ・平目・鯛 (税込￥770)

● エビ三種 ￥800
甘エビ・赤エビ・エビ (税込￥880)

● 本まぐろ三種 ￥1,050
大トロ・中トロ・赤身 (税込￥1,155)

● 軍かん三種 ￥1,150
ウニ・イクラ・とびこ (税込￥1,265)

● 貝三種 ￥1,250
赤貝・つぶ貝・ほたて (税込￥1,375)



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)



INSTAGRAM: sushikaz_akabane

デザート

DESSERT

系列店フレンチビストロ「BATON」のシェフ監修による、和と洋のエッセンスを織り交ぜた、こだわりデザートをぜひ！



水わらび餅

● 水わらび餅
～黒蜜きな粉かけ～

¥580
(税込¥638)

● いちごミルクアイス

¥480
(税込¥528)

※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](https://www.instagram.com/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](https://www.instagram.com/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](https://www.instagram.com/sushikaz_wakoen)



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](https://www.instagram.com/sushikaz_wakoen)

「美味しいお肉とワインのカジュアルビストロ」

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](https://www.instagram.com/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](https://www.instagram.com/baton_tobu)