



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。

※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)

◦ 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。

- 生タコのカルパッチョ ¥950
(税込¥1,045)

- ばくだん納豆 ¥1,000
(税込¥1,100)
～海の幸入り～

- 海鮮酢の物盛り合せ ¥1,000
(税込¥1,100)

- 焼き明太子 ¥750
(税込¥825)

- 茶碗蒸し ¥450
(税込¥495)



本まぐろとアボカドのタルタル



生タコのカルパッチョ



ばくだん納豆

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卷サラダ

● 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 湯葉卷サラダ

¥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茱山葵のタルタル～

(税込¥2,200)

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～

(税込¥2,750)

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

◉ 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

◉ 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

¥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
海老や野菜などの旨みを
サクサク衣に閉じ込めました。

¥1,000
(税込¥1,100)

- 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

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

上品な脂が乗った肉厚な身を
甘辛煮でどうぞ。

¥1,500
(税込¥1,650)

◦ 鯛かぶと煮

¥800
(税込¥880)



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

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

¥3,200
(税込¥3,520)



特上握り

◉ 上握り

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

¥2,300
(税込¥2,530)



上握り

◉ 軍かん5貫盛

ウニ・イクラ・ネギトロ・
カニミソ・とび子

¥1,600
(税込¥1,760)

◉ 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・メさば

¥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
(税込 ¥660)
あじ・いわし・サバ
- ◉ 白身三種 ¥700
(税込 ¥770)
カンパチ・平目・鯛
- ◉ エビ三種 ¥800
(税込 ¥880)
甘エビ・赤エビ・エビ
- ◉ 本まぐろ三種 ¥1,050
(税込 ¥1,155)
大トロ・中トロ・赤身
- ◉ 軍かん三種 ¥1,150
(税込 ¥1,265)
ウニ・イクラ・とびこ
- ◉ 貝三種 ¥1,250
(税込 ¥1,375)
赤貝・つぶ貝・ほたて



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

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！



濃厚抹茶のティラミス ¥780
～小倉白玉風～ (税込¥858)



自家製ようかんショコラ ¥880
(税込¥968)
羊羹をチョコでアレンジした
和洋折衷デザート。濃厚なのにさっぱりした味わい。



水わらび餅

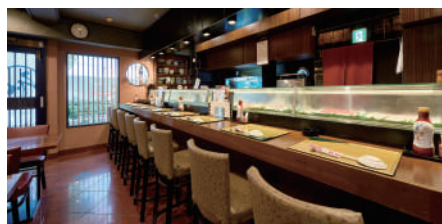
● 水わらび餅 ¥580
～黒蜜きな粉かけ～ (税込¥638)

● 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



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 Maruyamada, 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 Maruyamada, Wako-shi, Saitama



☎ 048 466 0072

📷 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



「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