



私たち「寿し和 池袋店」は、入れ替わりの
激しい街「池袋」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。

お造り

SASHIMI

板長自ら豊洲へ足を運び仕入れた
上質な鮮魚をご堪能ください。

◦ 本日のおまかせ刺身盛

【 1 人前 】 ¥1,800
(税込¥1,980)

【 2 ~ 3 人前 】 ¥4,500
(税込¥4,950)

◦ 貝刺身 5 種盛 ¥2,980
(税込¥3,278)

◦ 光物 3 種盛 ¥2,150
(税込¥2,365)



おまかせ刺身盛 1 人前



おまかせ刺身盛 2 ~ 3 人前



貝刺身 5 種盛



光物 3 種盛



天然本鮭中トロ刺身

- 天然本鮭刺身 ¥1,250
(税込¥1,375)
- 天然本鮭中トロ刺身 ¥2,200
(税込¥2,420)
- 天然本鮭大トロ刺身 ¥2,600
(税込¥2,860)

多くの常連様に愛され続けてきた
「最上級天然アイルランド産本鮭」。
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。

- アジ活造り ¥850
(税込¥935)
- 活だこ刺身 ¥800
(税込¥880)
- 活つぶ貝刺身 ¥1,700
~蒸し肝付き~ (税込¥1,870)
- 生ウニつまみ 時価



活つぶ貝刺身

※ 本日のおすすめ品は別紙をご覧ください。



シーフードサラダ



マグロとアボカドの湯葉卷サラダ

サラダ

SALAD

- シーフードサラダ ¥850
(税込¥935)
新鮮な魚介類を豪快に盛り付けた一品です。
【 ハーフサイズ 】 ¥600
(税込¥660)
- マグロとアボカドの湯葉卷サラダ ¥850
(税込¥935)
～胡麻わさびドレッシング～
- 寿司屋のシーザーサラダ ¥850
(税込¥935)
【 ハーフサイズ 】 ¥600
(税込¥660)

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 ¥450
(税込¥495)
- かに味噌 ¥650
(税込¥715)
- お新香盛 ¥550
(税込¥605)
程よく漬かった定番の一品です。
- 葉わさび醤油漬 ¥450
(税込¥495)
- 厚焼玉子 (4切) ¥550
(税込¥605)

一品料理

APPETIZERS

- ばくだん納豆 ¥860
~海の幸入り~ (税込¥946)
- 海鮮酢の物盛り合せ ¥850
(税込¥935)
- 焼き明太子 ¥600
(税込¥660)
- 茶碗蒸し ¥500
(税込¥550)



ばくだん納豆



和牛たたき



米沢牛ステーキ

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。

- 和牛たたき ¥1,200
(税込¥1,320)
- 和牛ロースバター焼 ¥1,200
(税込¥1,320)
- 特選A5米沢牛ステーキ ¥2,700
~100g~ (税込¥2,970)
日本三大和牛である最高ブランドを産地直送!

※写真はイメージです。



銀だら照り焼

焼き物

GRILLED DISHES

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。

- 銀だら照り焼 ¥1,280
(税込¥1,408)
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。
- 焼はまぐり (2ヶ) ¥600
(税込¥660)
- カキバター焼 ¥800
(税込¥880)
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。
- 大エビ塩焼 (2尾) ¥900
(税込¥990)

◦ 穴子白焼

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。

¥1,260
(税込¥1,386)



穴子白焼

◦ かに味噌甲羅焼

¥1,100
(税込¥1,210)



かに味噌甲羅焼

◦ 帆立磯辺焼

¥1,100
(税込¥1,210)

◦ 鯛かぶと焼

¥750
(税込¥825)

◦ マグロホホ肉ステーキ

¥800
(税込¥880)



マグロホホ肉ステーキ

※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 ¥1,300
(税込¥1,430)
海老や野菜などの旨みをサクサク衣に閉じ込めました。
- げそ磯辺揚げ ¥700
(税込¥770)
- 白エビ唐揚 ¥800
(税込¥880)

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。

◦ たこ唐揚

¥800
(税込¥880)

◦ レンコンはさみ揚

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。

¥650
(税込¥715)



レンコンはさみ揚



鯛かぶと煮

煮物

BOILED DISHES

◦ 金目鯛の煮付け

上品な脂が乗った肉厚な身を
甘辛煮でどうぞ。

¥900
(税込¥990)

◦ 鯛かぶと煮

¥900
(税込¥990)



板長おまかせ握り 11貫



和牛あぶり握り 3貫



軍かん 5貫盛

にぎり

NIGIRI

◦ 板長おまかせ握り

【 11貫 】 **¥3,600**

【 握り11貫 + 玉子つまみ +
ミニサラダ + お椀】 (税込¥3,960)

「大トロ」「中トロ」「うに」「いくら」「ボタン海老」を
はじめとする豪華握りセットです。

【 9貫 】 **¥2,700**

【 握り9貫 + 玉子つまみ + お椀】 (税込¥2,970)

「大トロ」「中トロ」「いくら」をはじめとする、
旬なネタを堪能できるセットです。

◦ 軍かん5貫盛

【 生ウニ入り 】 **¥1,350**

生ウニ・イクラ・ネギトロ・塩辛・カニミソ (税込¥1,485)

【 生ウニなし 】 **¥850**

とび子・イクラ・ネギトロ・塩辛・カニミソ (税込¥935)

- **本鮪づくし5貫盛** ¥1,300
 (税込¥1,430)
 大トロ・中トロ・赤身・
 漬け・ねぎとろ軍艦

- **和牛あぶり握り3貫** ¥800
 (税込¥880)

- **あぶり握り5貫盛** ¥1,350
 (税込¥1,485)
 本鮪大トロ・和牛・えんがわ・
 生ほたて・サーモン



本鮪づくし 5 貫盛



あぶり握り 5 貫盛



あさり汁

汁物

SOUP

- **青のり汁** ¥300
 (税込¥330)
- **魚のアラ汁** ¥350
 (税込¥385)
- **あさり汁** ¥450
 (税込¥495)
- **しじみ汁** ¥450
 (税込¥495)
- **カニ汁** ¥600
 (税込¥660)
- **はまぐり吸物** ¥600
 (税込¥660)

系列店紹介 // OUR RESTAURANTS

「創業30年、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新感覚イタリアン」

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



「美味しいお肉と創作ビストロ料理」



2021.8.6(金)
新店 OPEN!

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