



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)

◦ 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

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。

¥800
(税込¥880)
- 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

程よく漬かった定番の一品です。

¥550
(税込¥605)
- 筋子つまみ

¥650
(税込¥715)
- カニ味噌

¥650
(税込¥715)

一品料理

APPETIZERS

- ばくだん納豆 ¥1,000
 ～海の幸入り～ (税込¥1,100)
- 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)



ばくだん納豆



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)



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

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。

¥1,250
(税込¥1,375)

◦ 鯛かぶと煮

¥800
(税込¥880)

◦ かんぱちカマ煮

¥850
(税込¥935)



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・和牛

¥1,400
(税込¥1,540)

◉ 和牛あぶり握り5貫

¥1,250
(税込¥1,375)

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
あじ・いわし・サバ
¥600
(税込 ¥660)
- ◉ 白身三種
カンパチ・平目・鯛
¥700
(税込 ¥770)
- ◉ エビ三種
甘エビ・赤エビ・エビ
¥800
(税込 ¥880)
- ◉ 本まぐろ三種
大トロ・中トロ・赤身
¥1,050
(税込 ¥1,155)
- ◉ 軍かん三種
ウニ・イクラ・とびこ
¥1,150
(税込 ¥1,265)
- ◉ 貝三種
赤貝・つぶ貝・ほたて
¥1,250
(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)



ほうじ茶とクルミのパウンドケーキ

デザート

DESSERT

系列店のフレンチビストロ
「BATON」のシェフ監修！
ここでしか味わえない和洋が
融合した自家製デザートを
ご堪能ください。

- ほうじ茶とクルミのパウンドケーキ
～アイス添え 黒蜜のソース～
 ¥780
(税込 ¥858)
- 濃厚抹茶のティラミス
～小倉白玉風～
 ¥780
(税込 ¥858)
- 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)



濃厚抹茶のティラミス

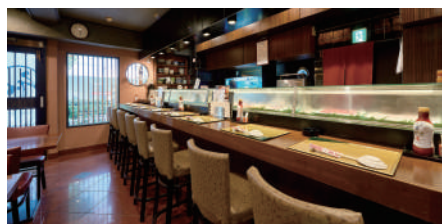


水わらび餅

※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」



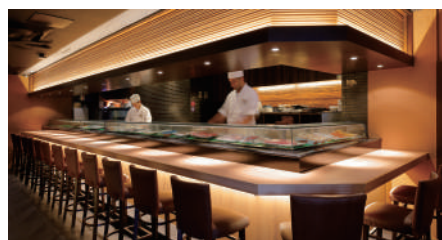
寿し 和
SUSHI KAZ
池袋店 IKEBUKURO

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