



寿し
和

私たち「寿し和 赤羽店」は、入れ替わりの
激しい街「赤羽」で35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 (2~3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 】 ¥2,500
(税込¥2,750)

【 2~3人前 】 ¥5,000
(税込¥5,500)

◎ 荒磯盛

【 4~5人前 】 ¥9,500
(税込¥10,450)

※仕入れの状況によって写真と異なる場合があります。

◎ 貝刺身盛

【 1人前 】 ¥2,500
(税込¥2,750)

【 2~3人前 】 ¥5,000
(税込¥5,500)

◎ ひかりもの3点盛

¥2,500
(税込¥2,750)

本まぐろ中トロ刺身



- 本まぐろ赤身 ¥1,200
(税込¥1,320)
- 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 ¥900
(税込¥990)
- 真鯛刺身 ¥900
(税込¥990)
- あじ活造り ¥850
(税込¥935)
- 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 ¥1,900
(税込¥2,090)
- 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)
- あわび活造り ¥2,500
(税込¥2,750)



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!

※ 写真はイメージです。

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。
- 生タコ吸盤ポン酢 ¥800
(税込¥880)
- カニ味噌 ¥650
(税込¥715)
- 厚焼き玉子(4切) ¥500
(税込¥550)
- 葉わさび醤油漬け ¥450
(税込¥495)
- いか塩辛 ¥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。

一品料理

APPETIZERS

- 揚げ茄子のたたき ¥650
(税込¥715)
高知県の郷土料理。ポン酢で
さっぱりと仕上げました。
- 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。
- 白身魚のカルパッチョ ¥1,200
(税込¥1,320)
- ぼくだん納豆 ¥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



揚げ茄子のたたき



ぼくだん納豆

サラダ

SALAD



シーフードサラダ



マグロとアボカドの湯葉卷サラダ



野菜スティック

- ◎ シーフードサラダ
～選べる特製ドレッシング～

¥800
(税込¥880)

- ◎ マグロとアボカドの
湯葉卷サラダ

¥850
(税込¥935)

【柚子ドレッシング】又は【胡麻醤油ドレッシング】

新鮮な赤身と白身、海の幸を豪快に盛り付けた
寿し和人気のサラダ。

- ◎ 野菜スティックサラダ

¥800
(税込¥880)

和牛料理

WAGYU BEEF



米沢牛のたたき

¥2,500
(税込¥2,750)

柔らかな米沢牛の赤身を、ポン酢でさっぱりどうぞ!



米沢牛特選赤身と椎茸のステーキ

¥2,500
(税込¥2,750)

～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!



米沢牛炙り握り 3 貫

¥1,050
(税込¥1,155)

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。

※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

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

¥900
(税込¥990)

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

¥1,000

(税込¥1,100)



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)



天婦羅盛り合せ

揚げ物

FRIED DISHES

- 天婦羅盛り合せ ¥1,200
(税込¥1,320)
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)
- 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)



レンコンはさみ揚げ

◦ 白海老唐揚げ

¥950
(税込¥1,045)



白海老唐揚げ

◦ たこ唐揚げ

¥800
(税込¥880)



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)



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!



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

◦ きな粉プリン ¥680

(税込¥748)

～季節のフルーツ添え～

◦ 水わらび餅 ¥580

(税込¥638)

～黒蜜きな粉かけ～

◦ 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35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

「炭火グリルとタパスの隠れ家ビストロ」

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



「厳選肉とワインを楽しむフレンチビストロ」



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