



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



◉ 本まぐろ赤身刺身 ¥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)

◉ 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)

◉ 真つぶ貝刺身 ¥1,900
(税込 ¥2,090)

◉ 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！

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) | ◦ 生タコ吸盤ポン酢 | ¥800
(税込¥880) |
| 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) | ◦ カニ味噌 | ¥650
(税込¥715) |
| | | | |
| ◦ お新香盛り合せ | ¥550
(税込¥605) | ◦ 厚焼き玉子(4切) | ¥500
(税込¥550) |
| 程よく漬かった定番の一品です。 | | | |
| | | ◦ 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) |  | 本まぐろとアボカドのタルタル |
| 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) |  | 白身魚のカルパッチョ |
| ◦ 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。 | | | |
| ◦ ばくだん納豆 | ¥1,000
(税込¥1,100) |  | ばくだん納豆 |
| ～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) | | |

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) |
| | | | |
| | | ◦ 野菜スティックサラダ | ¥800
(税込¥880) |
- 【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。

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) |
| ～九条ネギ大葉だれ～ | |
| 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。 | |



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)

● 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)

● 平貝の磯辺焼き

肉厚な平貝を香ばしく焼き上げ、寿司屋の海苔で巻いて味わう一品。

¥1,100
(税込¥1,210)

● 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)

● 大エビ塩焼き (2尾)

¥1,200
(税込¥1,320)

● 鯛かぶと焼き

¥850
(税込¥935)



穴子白焼き



平貝の磯辺焼き



かきバター焼き



大エビ塩焼き

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。



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 ¥750
(税込 ¥825)
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。

- 白海老唐揚げ ¥950
(税込 ¥1,045)

- たこ唐揚げ ¥800
(税込 ¥880)

- ゴボウの唐揚げ ¥500
(税込 ¥550)



レンコンはさみ揚げ



白海老唐揚げ



ゴボウの唐揚げ



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。



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

握り五貫盛

ASSORTED NIGIRI

● 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)



まぐろづくし 5貫盛

● 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)



あぶり握り 5貫盛

● 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)

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)