

私たち「寿し和 池袋店」は、入れ替わりの
激しい街「池袋」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。
「伝統と革新」を大切に、老舗職人が届ける技と心で、
日常に小さな贅沢をお届けします。



本日のおまかせ刺身盛（２人前）　※仕入れの状況によって写真と異なる場合があります。

お造り
SASHIMI

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人前以上もお造りいたします。】

多くの常連様に愛され続けてきた寿し和の看板メニュー「おまかせ刺身盛」。
板長が選び抜いた、鮮度抜群の旬のお魚をぜひご堪能ください。

- 貝刺身盛

【 1人前 】 ¥1,800 (税込¥1,980)

【 2～3人前 】 ¥4,500 (税込¥4,950)



貝刺身盛（2～3人前）

- ひかりもの3種盛 ¥2,500 (税込¥2,750)



ひかりもの3種盛

- 本まぐろ赤身刺身 ¥1,300 (税込¥1,430)
- 本まぐろ中トロ刺身 ¥2,300 (税込¥2,530)



本まぐろ中トロ刺身

- いわし刺身 ¥850 (税込¥935)
- メさば刺身 ¥850 (税込¥935)
- 活だこ刺身 ¥900 (税込¥990)
- 赤貝刺身 ¥1,800 (税込¥1,980)
- 活つぶ貝刺身 ¥2,000 (税込¥2,200)



活つぶ貝刺身

- うにつまみ ¥4,200 (税込¥4,620)

※ 本日のおすすめ品は別紙をご覧ください。

※写真はイメージです。



シーフードサラダ



マグロとアボカドの湯葉巻サラダ

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。
- **マグロとアボカドの湯葉巻サラダ** ¥900 (税込¥990)

逸一品

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)
- **お新香盛り合せ** ¥550 (税込¥605)
  程よく漬かった定番の一品です。
- **葉わさび醤油漬け** ¥450 (税込¥495)
- **厚焼き玉子 (4切)** ¥550 (税込¥605)

一品料理

APPETIZERS

- ばくだん納豆 ～海の幸入り～ ¥1,000 (税込¥1,100)
- 海鮮酢の物盛り合せ ¥900 (税込¥990)
- 焼き明太子 ¥700 (税込¥770)
- 茶碗蒸し ¥550 (税込¥605)



ばくだん納豆



海鮮酢の物盛り合せ

和牛料理

WAGYU BEEF

系列店の焼肉屋が厳選した
厳選和牛をご用意いたしました。



和牛たたき



和牛特選赤身ステーキ

- 和牛たたき ¥1,300 (税込¥1,430)
- 和牛ロースバター焼 ¥1,300 (税込¥1,430)
- 和牛特選赤身ステーキ ¥2,800 (税込¥3,080)

  牛1頭からたった1~2キロしか
  取れない希少部位。もも肉に
  コクを加えた甘さのある霜降り肉。

※写真はイメージです。



銀だら照り焼き

焼き物

GRILLED DISHES

- **銀だら照り焼き** ¥1,300 (税込¥1,430)
  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** ¥950 (税込¥1,045)

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　¥1,600
(税込¥1,760)

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。



穴子白焼き

かに味噌甲羅焼き　¥1,200
(税込¥1,320)



かに味噌甲羅焼き

大エビ塩焼き (2尾)　¥1,200
(税込¥1,320)



大エビ塩焼き

真鯛かぶと焼き　¥850
(税込¥935)

かきバター焼き　¥950
(税込¥1,045)

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。



かきバター焼き

※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** ¥1,450 (税込¥1,595)
  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** ¥950 (税込¥1,045)

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。

- 白海老唐揚げ　¥950（税込¥1,045）


白海老唐揚げ

- たこ唐揚げ　¥900（税込¥990）

- レンコンはさみ揚げ　¥950（税込¥1,045）
  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。


レンコンはさみ揚げ


金目鯛姿煮

煮物
BOILED DISHES

- 金目鯛姿煮　¥1,350（税込¥1,485）
  上品な脂が乗った肉厚な身を
  甘辛煮でどうぞ。

- 真鯛かぶと煮　¥900（税込¥990）

※写真はイメージです。



板長おまかせ握り１０貫

にぎり

NIGIRI

板長おまかせ握り

「大とろ」「中とろ」「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～ ¥3,800
(税込¥4,180)

【 8貫 】～お椀付き～ ¥3,200
(税込¥3,520)

INSTAGRAM: sushikaz_ikebukuro

- **本まぐろづくし5貫盛** ¥1,600 (税込¥1,760)
  大とろ・中とろ・赤身・
  漬け・ねぎとろ軍艦

- **軍かん5貫盛** ¥1,700 (税込¥1,870)
  うに･イクラ･ねぎとろ･
  かにみそ･とび子

- **あぶり握り5貫盛** ¥1,500 (税込¥1,650)
  本まぐろ大とろ・和牛・
  えんがわ ･ほたて・サーモン

- **和牛あぶり握り5貫盛** ¥1,600 (税込¥1,760)



本まぐろづくし５貫盛



和牛あぶり握り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)

※写真はイメージです。



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 ¥780
  ～アイス添え 黒蜜のソース～ (税込¥858)
- 濃厚抹茶のティラミス ¥780
  ～小倉白玉風～ (税込¥858)
- 水わらび餅 ¥580
  ～黒蜜きな粉かけ～ (税込¥638)



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、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

「美味しいお肉とワインの隠れ家ビストロ」

BATON

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」



BATON 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