



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)

◦ ひかりもの 3 種盛 ¥2,500
(税込¥2,750)

◦ 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)

◦ いわし刺身 ¥850
(税込¥935)

◦ 𩚑さば刺身 ¥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)

◦ うにつまみ ¥4,200
(税込¥4,620)



貝刺身盛(2 ～ 3 人前)



ひかりもの 3 種盛



本まぐろ中トロ刺身



活つぶ貝刺身

※ 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)

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 ￥450
(税込 ¥495)
- 厚焼き玉子 (4切) ￥550
(税込 ¥605)

一品料理

APPETIZERS

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



ばくだん納豆



海鮮酢の物盛り合せ



和牛たたき



和牛特選赤身ステーキ

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。

- 〇 和牛たたき
¥1,300
(税込¥1,430)
- 〇 和牛ロースバター焼
¥1,300
(税込¥1,430)
- 〇 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

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。

¥1,600

(税込¥1,760)



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

◉ 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。

¥950

(税込¥1,045)

※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
海老や野菜などの旨みを
サクサク衣に閉じ込めました。

¥1,450
(税込¥1,595)

- 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

◦ 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。

煮物

BOILED DISHES



金目鯛姿煮

◦ 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)



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～ ￥4,200
(税込 ¥4,620)

【 8 貫 】 ～お椀付き～ ￥3,600
(税込 ¥3,960)

- **本まぐろづくし5貫盛** ¥1,650
(税込¥1,815)
大とろ・中とろ・赤身・
漬け・ねぎとろ軍艦

- **軍かん5貫盛** ¥1,650
(税込¥1,815)
うに・イクラ・ねぎとろ・
かにみそ・とび子

- **あぶり握り5貫盛** ¥1,450
(税込¥1,595)
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** ¥1,250
(税込¥1,375)



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)



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
(税込¥858)
～アイス添え 黒蜜のソース～

◦ 濃厚抹茶のティラミス ￥780
(税込¥858)
～小倉白玉風～

◦ 水わらび餅 ￥580
(税込¥638)
～黒蜜きな粉かけ～



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



「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