



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 】 ¥2,300
(税込 ¥2,530)

【 2 人 前 】 ¥4,500
(税込 ¥4,950)

【 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

◦ 活だこ刺身 ¥900
(税込¥990)

◦ 活つぶ貝刺身 ¥2,000
(税込¥2,200)



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。

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。



鳥そぼろのクリームチーズ豆腐

◉ 本マグロ皮ポン酢 ¥550
(税込 ¥605)

◉ 鳥そぼろの
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です。



かんぴょう山わさび

◉ かんぴょう山わさび ¥550
(税込 ¥605)

甘辛く仕上げたかんぴょうと、風味豊かな
山わさびの辛味が絶妙に絡み合うおつまみ。



葉わさび醤油漬け

◉ イカゲソの酒盗和え^{しゅとう} ¥650
(税込 ¥715)

◉ かに味噌 ¥650
(税込 ¥715)

◉ 葉わさび醤油漬け ¥450
(税込 ¥495)

◉ 厚焼き玉子 (4切) ¥550
(税込 ¥605)

板長厳選の地酒や、3種利き酒セットもご用意しております。
別紙ドリンクメニューからぜひご注文ください。

サラダ

SALAD



紫キャベツとコヤリイカの温製サラダ



本日鮮魚のマリネと葉野菜のサラダ



季節の野菜スティック

- 丸ごと紫キャベツと
コヤリイカの温製サラダ

¥900
(税込¥990)

～自家製焙煎黒胡麻ドレッシング～

系列店フレンチビストロ「BATON」シェフ監修！
和と洋が融合した温菜サラダ。イカ墨煎餅と、
黒胡麻ドレッシングがアクセントに。

- 本日鮮魚のマリネと
葉野菜のサラダ

¥900
(税込¥990)

～自家製柚子ドレッシング～

- 季節の野菜スティック

¥800
(税込¥880)

一品料理

APPETIZERS

- 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。

¥850
(税込¥935)

- 魚介類の胡麻醤油和え
鮮度抜群の魚介を、香り豊かな
胡麻醤油でサッと和えた一品。

¥850
(税込¥935)

- 揚げ茄子のたたき

高知県の郷土料理。ポン酢で
さっぱりと仕上げました。

¥680
(税込¥748)

- 海鮮酢の物盛り合せ

¥850
(税込¥935)

- 茶碗蒸し

¥550
(税込¥605)



本まぐろとアボカドのタルタル



揚げ茄子のたたき

※写真はイメージです。

和牛料理

WAGYU BEEF

系列店フレンチビストロ「BATON」のシェフ監修による、
日本三大和牛・米沢牛の至極の味わいをぜひご堪能ください。



米沢牛のタルタル 最中仕立て ¥1,750

~生雲丹と白醤油のジュレ~

(税込¥1,925)

Yonezawa Beef Tartare in a Monaka Shell

贅沢な素材を一度に楽しめる、口福感溢れる冷前菜!



米沢牛特選赤身と椎茸のステーキ ¥3,000

~焦がしバター醤油~

(税込¥3,300)

Yonezawa Beef Steak w/Shiitake Mushrooms

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

Broiled Yonezawa Beef Nigiri (3pcs)

¥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。



季節の西京焼き

焼物

GRILLED DISHES

◉ 季節の西京焼き

¥1,600

(税込¥1,760)

旬の白身魚に、まろやかな西京味噌の風味を染み込ませ、絶妙な焼き加減で仕上げました。

◉ 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。

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

◉ 大エビ塩焼き (2尾)

¥1,200

(税込¥1,320)



大エビ塩焼き

◉ 本まぐろほほ肉焼き

¥950

(税込¥1,045)



かきバター焼き

◉ 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。



蒸物

STEAMED DISHES

◉ 白身魚アラの酒蒸し

¥1,250

(税込¥1,375)

日本酒が合う、白身魚の旨味
が詰まった香り豊かな一品。

※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)

- たこ唐揚げ

¥900
(税込¥990)

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

◦ 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。

¥950
(税込¥1,045)



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。



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)

握り五貫盛

ASSORTED NIGIRI



まぐろづくし 5 貫盛

- 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 ¥1,800
(税込¥1,980)
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・米沢牛・
えんがわ・ほたて・サーモン



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)

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 ¥900

(税込¥990)

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。



濃厚抹茶のティラミス ¥900

(税込¥990)

～小倉白玉風～



◦ 水わらび餅

～黒蜜きな粉かけ～

¥600

(税込¥660)

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 大晃ハビル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