



寿し
和魚

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(2～3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】 ￥2,500
(税込¥2,750)

【2～3人前】 ￥5,000
(税込¥5,500)

【4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 】 ¥2,500
(税込¥2,750)

【 2 ～ 3 人前 】 ¥5,000
(税込¥5,500)



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。

サラダ

SALAD



シーフードサラダ



本日鮮魚のマリネと葉野菜のサラダ



季節野菜のスティック

- ◎ シーフードサラダ ¥900 (税込¥990)
～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。
- ◎ 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～
- ◎ 季節野菜のスティック ¥800 (税込¥880)

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。
- ◎ 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絡み合うおつまみ。
- ◎ 葉わさび醤油漬け ¥450 (税込¥495)
- ◎ カニ味噌 ¥650 (税込¥715)
- ◎ イカゲソの酒盗和え しゅうとう ¥650 (税込¥715)
- ◎ 厚焼き玉子(4切) ¥550 (税込¥605)



鶏そぼろのクリームチーズ豆腐



かんぴょう山わさび



葉わさび醤油漬け

一品料理

APPETIZERS

- **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。



本まぐろとアボカドのタルタル

- **海鮮スタミナ納豆** ¥1,000
(税込¥1,100)
～寿司屋の海苔付き～

- **和牛のたたき** ¥1,200
(税込¥1,320)
柔らかな和牛の赤身を、ポン酢でさっぱりどうぞ!



和牛のたたき

- **海鮮酢の物盛り合せ** ¥850
(税込¥935)

- **揚げ茄子のたたき** ¥680
(税込¥748)
高知県の郷土料理。ポン酢でさっぱりと仕上げました。



揚げ茄子のたたき

- **茶碗蒸し** ¥550
(税込¥605)



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。

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

◦ 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。



銀だら照り焼き

◦ 大エビ塩焼き (2尾)

¥1,200
(税込¥1,320)



大エビ塩焼き

◦ 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。



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。

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 ¥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。

- メヒカリの唐揚げ ¥850
(税込¥935)

- たこの唐揚げ ¥900
(税込¥990)



レンコンはさみ揚げ



金目鯛姿煮

煮物

BOILED DISHES

- 金目鯛姿煮 ¥1,800
(税込¥1,980)
上品な脂が乗った肉厚な身を甘辛煮でどうぞ。
- 国産豚の角煮 ¥950
(税込¥1,045)
隠し味に味噌を入れた寿司屋が作る豚角煮。



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・和牛・
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)

※写真はイメージです。

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。



水わらび餅

- きな粉プリン ¥680
~季節のフルーツ添え~
(税込¥748)
- 水わらび餅 ¥600
~黒蜜きな粉かけ~
(税込¥660)
- 季節のフルーツ ¥600
(税込¥660)

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