



寿し和盛 (2~3人前)



おまかせ握り



上握り

にぎり

NIGIRI

かず
◎ 寿し和盛 (2~3人前) ¥7,800
(特選本まぐろ入り) (税込 ¥8,580)

【握り24貫 + 巻物2本】

本まぐろ中トロ、うに、いくら、赤海老、貝類など
特選ネタを使った豪華な盛込みにぎりセットです。

まるどく
◎ 丸特盛 (2~3人前) ¥4,500
【握り24貫 + 巻物2本】 (税込 ¥4,950)

赤身、白身、イカ、エビ、サーモンなどの
ネタを使った人気の盛込みにぎりセットです。

◎ おまかせ握り ¥2,200
(税込 ¥2,420)

【握り7貫 + 巻物1本 + お椀】

本まぐろ中トロ2貫・白身・赤海老・貝類・ウニ・
いくら・トロ裏巻1本・玉子つまみ

◎ 上握り 【握り7貫 + 巻物1本 + お椀】 ¥1,500
(税込 ¥1,650)

本まぐろ中トロ・本まぐろ赤身・白身・ほたて・
赤海老・いくら・玉子・鉄火巻1本

◎ 松握り 【握り7貫 + 巻物1本 + お椀】 ¥1,000
(税込 ¥1,100)

本まぐろ赤身2貫・白身・イカ・サーモン・エビ・
玉子・鉄火巻1/2本・かつぱ巻1/2本

◦ 本まぐろづくし5貫盛

大トロ・中トロ・赤身・炙りトロ・
ねぎとろ軍艦

¥1,700
(税込 ¥1,870)

◦ 炙り握り5貫盛

本まぐろ中トロ・えんがわ・帆立・
サーモン・牛赤身

¥1,200
(税込 ¥1,320)



本まぐろづくし5貫盛

※ 別紙にてお好み単品にぎりもご用意しております。

厳選肉寿司

BEEF SUSHI

肉職人が目利きした
こだわりの厳選肉を握りでご賞味あれ

◦ 炙りユッケ軍艦3貫

¥680
(税込 ¥748)

◦ 炙り赤身握り3貫

¥800
(税込 ¥880)

◦ 炙り黒毛和牛3貫

¥950
(税込 ¥1,045)

◦ 炙り霜降握り3貫

¥1,050
(税込 ¥1,155)



炙りユッケ軍艦3貫



炙り赤身握り3貫

※ 写真はイメージです。



おまかせ刺身盛 (4~5人前)



おまかせ刺身盛 (1人前)



つぶ貝刺

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 】	¥1,800 (税込 ¥1,980)
【 2人前 】	¥3,200 (税込 ¥3,520)
【 4~5人前 】	¥6,800 (税込 ¥7,480)

※仕入れの状況によって写真と異なる場合があります。

● あわび活造り ¥2,100
(税込 ¥2,310)

● つぶ貝刺 ¥1,300
(税込 ¥1,430)



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 ¥2,000
(税込 ¥2,200)

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。

◎ あじ活造り ¥850
(税込 ¥935)

◎ しまあじ刺身 ¥900
(税込 ¥990)

◎ 活赤貝刺身 ¥1,500
(税込 ¥1,650)

◎ 活たこ刺身 ¥900
(税込 ¥990)

あじ活造り



活たこ刺身

※ その他、旬魚のお刺身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



アボカドサーモンサラダ

サラダ

SALAD

- ◎ シーフードサラダ ¥850
(税込 ¥935)
 新鮮な赤身と白身、海の幸を豪快に盛り付けた人気のサラダです。
- 【 ハーフサイズ 】 ¥650
(税込 ¥715)
- ◎ アボカドサーモンサラダ ¥950
(税込 ¥1,045)
- ◎ チョレギサラダ ¥700
(税込 ¥770)
 ゴマ油のきいた、定番のサラダです。

漬物

PICKLED DISHES

- | | |
|--|--|
| ◎ きゅうり 1 本漬 ¥400
(税込 ¥440) | ◎ 白菜キムチ ¥550
(税込 ¥605) |
| ◎ お新香盛 ¥650
(税込 ¥715)
程よく漬かった定番の一品です。 | ◎ オイキムチ ¥550
(税込 ¥605) |
| ◎ まぐろチャンジャ ¥680
(税込 ¥748) | ◎ カクテキ ¥550
(税込 ¥605) |
| ◎ クリームチーズチャンジャ ¥580
(税込 ¥638)
タラの内臓をピリ辛に味付けし、コリコリした食感が楽しめます。 | ◎ キムチ 3 種盛 ¥950
(税込 ¥1,045) |
| | ◎ ナムル 4 種盛 ¥680
(税込 ¥748) |

一品料理

APPETISERS

- まぐろ山かけ
¥680
(税込 ¥748)
- 茶碗蒸し
¥500
(税込 ¥550)
- 海鮮チヂミ
¥850
(税込 ¥935)
- 板わさ
¥400
(税込 ¥440)
- かに身とかに味噌
¥700
(税込 ¥770)
- ぼくだん納豆
¥900
(税込 ¥990)
海の幸をふんだんに入れました。
- 馬刺赤身
¥1,100
(税込 ¥1,210)
- 馬ユッケ
¥1,150
(税込 ¥1,265)
肉質、旨味、甘味が一体となった、さくら肉のユッケです。よく混ぜてお召し上がりください。
- 牛たたき
¥1,500
(税込 ¥1,650)
赤身肉の美味しさをさっぱりとしたポン酢ソースで味わえます。



まぐろ山かけ



海鮮チヂミ



ぼくだん納豆



牛たたき

※写真はイメージです。



銀ダラ照り焼



かきバター焼



穴子白焼

焼物

GRILLED DISHES

- 銀だら照り焼 ¥1,100
(税込 ¥1,210)
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。
- げそ七味焼 ¥680
(税込 ¥748)
- かきバター焼 ¥850
(税込 ¥935)
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。
- 海老塩焼 ¥850
(税込 ¥935)
- サザエ壺焼 ¥980
(税込 ¥1,078)
- 穴子白焼 ¥1,480
(税込 ¥1,628)
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。

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。

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。

¥1,200
(税込 ¥1,320)



天婦羅盛り合せ

◉ 鶏の唐揚

¥700
(税込 ¥770)



まぐろの唐揚

◉ まぐろの唐揚

希少部位を漬けにして、絶妙な加減で揚げました。

¥750
(税込 ¥825)

◉ げそ磯辺揚

海の香りいっぱいの定番の一品です。

¥750
(税込 ¥825)



かきフライ

◉ かきフライ

¥880
(税込 ¥968)

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。

※写真はイメージです。



海鮮漬け丼



石焼ビビンパ

ごはん

RICE

- 韓国のり ¥200
(税込 ¥220)
- 海鮮漬け丼 【お椀付き】 ¥980
(税込 ¥1,078)
- カルビクッパ ¥850
(税込 ¥935)
 柔らかく煮込んだカルビがゴロっと入った
 ピリ辛の定番スープ。
 【小】 ¥700
(税込 ¥770)
- ユッケジャンクッパ ¥850
(税込 ¥935)
 牛肉入りで、自家製コチュジャンを使用した
 あっさり辛口スープがやみつきになる味
- コムタンクッパ ¥850
(税込 ¥935)
 柔らかく煮込んだ牛テールのコクと旨味を
 ベースにした、あっさりとした味わい。
- クッパ ¥700
(税込 ¥770)
- ビビンパ 【ミニスープ付き】 ¥700
(税込 ¥770)
- 石焼ビビンパ 【ミニスープ付き】 ¥1,100
(税込 ¥1,210)
 あつあつの石焼で卵と野菜とご飯を混ぜて、
 お好みでおこげを作ってお召し上がりください。



梅しそ冷麺

麺

NOODLES

- 梅しそ冷麺 ¥1,000
(税込 ¥1,100)
梅とシソのこの上ないさっぱりとした
組み合わせを特徴梅スープと一緒にどうぞ。

- 盛岡冷麺 ¥900
(税込 ¥990)
コシが強く表面はツルッと喉ごしが良いのが
特徴です。お好みでお酢を入れて召し上がりください。
..... 【 小 】 ¥750
(税込 ¥825)

汁物

SOUP

全て ¥300 (税込 ¥330)
岩のり汁・エビ頭汁・
魚のあら汁・あさり汁

- カルビスープ ¥700
(税込 ¥770)

- ユッケジャンスープ ¥700
(税込 ¥770)

- コムタンスープ ¥700
(税込 ¥770)

- 玉子スープ ¥550
(税込 ¥605)

- 野菜スープ ¥550
(税込 ¥605)



※写真はイメージです。



寿し和盛 (2~3人前)



おまかせ握り



上握り

にぎり

NIGIRI

- かず
 〇 寿し和盛 (2~3人前) ¥7,800
 (特選本まぐろ入り) (税込 ¥8,580)
 【握り24貫 + 巻物2本】
 本まぐろ中トロ、うに、いくら、赤海老、貝類など
 特選ネタを使った豪華な盛込みにぎりセットです。

- まるとく
 〇 丸特盛 (2~3人前) ¥4,500
 【握り24貫 + 巻物2本】 (税込 ¥4,950)
 赤身、白身、イカ、エビ、サーモンなどの
 ネタを使った人気の盛込みにぎりセットです。

- 〇 おまかせ握り ¥2,200
 【握り7貫 + 巻物1本 + お椀】 (税込 ¥2,420)
 本まぐろ中トロ2貫・白身・赤海老・貝類・ウニ・
 イクラ・トロ裏巻1本・玉子つまみ

- 〇 上握り【握り7貫 + 巻物1本 + お椀】 ¥1,500
 (税込 ¥1,650)
 本まぐろ中トロ・本まぐろ赤身・白身・ほたて・
 赤海老・イクラ・玉子・鉄火巻1本

- 〇 松握り【握り7貫 + 巻物1本 + お椀】 ¥1,000
 (税込 ¥1,100)
 本まぐろ赤身2貫・白身・イカ・サーモン・エビ・
 玉子・鉄火巻1/2本・かっぱ巻1/2本

◦ 本まぐろづくし5貫盛

大トロ・中トロ・赤身・炙りトロ・
ねぎとろ軍艦

¥1,700
(税込 ¥1,870)

◦ 炙り握り5貫盛

本まぐろ中トロ・えんがわ・帆立・
サーモン・牛赤身

¥1,200
(税込 ¥1,320)



本まぐろづくし5貫盛

※ 別紙にてお好み単品にぎりもご用意しております。

厳選肉寿司

BEEF SUSHI

肉職人が目利きした
こだわりの厳選肉を握りでご賞味あれ

◦ 炙りユッケ軍艦3貫

¥680
(税込 ¥748)

◦ 炙り赤身握り3貫

¥800
(税込 ¥880)

◦ 炙り黒毛和牛3貫

¥950
(税込 ¥1,045)

◦ 炙り霜降握り3貫

¥1,050
(税込 ¥1,155)



炙りユッケ軍艦3貫



炙り赤身握り3貫

※写真はイメージです。

KAZ.

盛り合わせ

MEAT PLATTER



かず
和盛

タン塩・カルビ・ロース・野菜焼

.....【 2~3人前 】 ¥4,500
(税込 ¥4,950)

.....【 4~5人前 】 ¥7,500
(税込 ¥8,250)

じゆん
純盛

上タン塩・黒毛和牛カルビ・希少部位・
コロコロ上ハラミ・上ミノ・野菜焼

.....【 2~3人前 】 ¥6,800
(税込 ¥7,480)

.....【 4~5人前 】 ¥9,800
(税込 ¥10,780)

黒毛和牛カルビ 3点盛 ¥2,280
(税込 ¥2,508)

本日の希少部位 箱盛り
職人が目利きした本日のおすすめ希少部位を
松花堂風に贅沢に盛り合わせます。

.....【 3種 】 ¥2,500
(税込 ¥2,750)

.....【 6種 】 ¥4,800
(税込 ¥5,280)



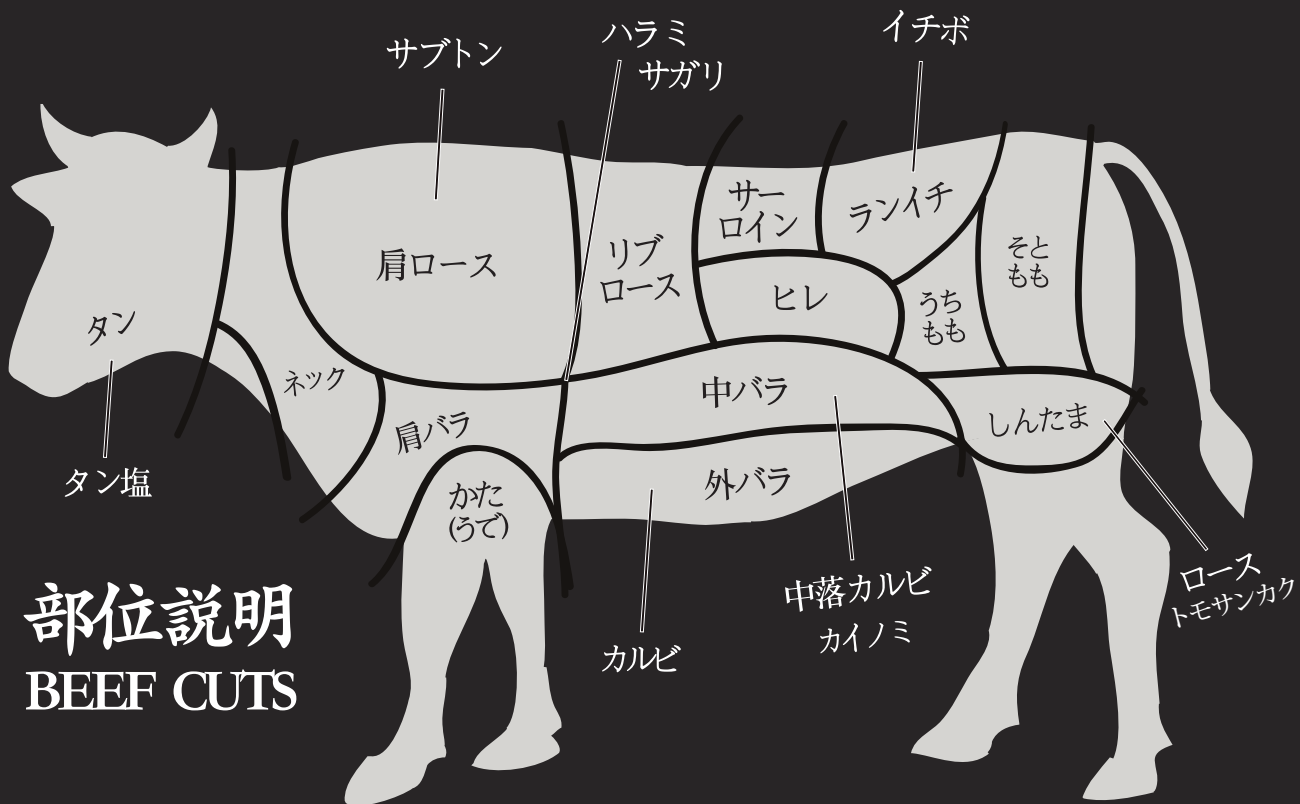
本日の希少部位 箱盛り

JUN.

希少部位

PRIME CUT

- **カイノミ** ￥1,880
(税込 ¥2,068)
赤身とサシのバランスが非常によく、
牛肉本来の濃厚な旨味とやわらかい肉質が特徴です。
- **トモサンカク** ￥1,880
(税込 ¥2,068)
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。
- **ザブトン** ￥2,280
(税込 ¥2,508)
ロースの中でもっとも綺麗な霜降りが入っていて、上品でとろける食感とコクのある味わいです。
- **数量限定 特上ハラミ** ￥2,380
(税込 ¥2,618)
適度な脂とやわらかさを持ち、
甘味・旨味豊かでジューシーなお肉。



部位説明 BEEF CUTS

【あの牛肉メニューはココ！】

※写真はイメージです。

定番

MEAT

カルビ

- 中落ちカルビの壺漬け ¥1,580
(税込 ¥1,738)



中落ちカルビ壺漬け

- 黒毛和牛カルビ

.....【並】 ¥1,180
(税込 ¥1,298)

.....【上】 ¥1,780
(税込 ¥1,958)

.....【特選】 ¥2,280
(税込 ¥2,508)

職人が厳選した黒毛和牛をスペシャル価格で!

ロース

- ロース ¥980
(税込 ¥1,078)
主にもも肉を使用しております。
焼きすぎないのが美味しさの秘訣です。

- 上ロース ¥1,580
(税込 ¥1,738)

ハラミ

- ハラミ ¥1,080
(税込 ¥1,188)
適度な脂肪とやわらかい肉質が
人気の焼肉店の定番メニュー。

- コロコロ上ハラミ ¥1,680
(税込 ¥1,848)



厚切り特上タン塩

タン

BEEF TONGUE

- タン塩 ¥1,180
(税込 ¥1,298)

- 上タン塩 ¥1,780
(税込 ¥1,958)

- 厚切り特上タン塩 ¥2,280
(税込 ¥2,508)
当店の名物でもあるタン元の一番やわらかい部位!
特製梅ダレとからめてどうぞ。アミ外側の低温部で
じっくり焼くのが美味しさの秘訣です。

- ネギ塩 ¥300
(税込 ¥330)



本日のホルモン盛

ホルモン

OFFALS

- 上ミノ ¥1,080
(税込 ¥1,188)
【第1胃袋】コリコリとした食感を楽しめ、クセがなく食べやすいお肉です。
- ホルモン ¥780
(税込 ¥858)
【大腸】クニクニの歯ごたえが絶品。脂の濃厚な甘味も楽しめます。
- マルチョウ ¥780
(税込 ¥858)
【小腸】欲をそそるプルプルでジューシーな味わい。焼きすぎにはご注意ください。
- レバ焼 ¥780
(税込 ¥858)
【肝臓】レバならではの歯触りと甘味、コクがあり、栄養もたっぷり。
- ホルモン3種盛 ¥1,380
(税込 ¥1,518)
その日おすすめホルモン盛です。内容はスタッフまでお尋ねください。

※写真はイメージです。



豚 & 鶏

PORK & CHICKEN

- トントロ ¥700
(税込 ¥770)
- 豚カルビ ¥700
(税込 ¥770)
- 鶏塩焼 ¥700
(税込 ¥770)
- ウインナー ¥500
(税込 ¥550)

海鮮

SEAFOOD

熟練の寿司職人が目利きした
こだわりの海鮮をぜひ!

- 殻付きホタテ ¥550
(税込 ¥605)
- 海老塩 ¥850
(税込 ¥935)
- あわび ¥1,900
(税込 ¥2,090)



海老塩

野菜

VEGETABLES

- にんにくオイル焼 ¥450
(税込 ¥495)
- 野菜盛 ¥700
(税込 ¥770)
- シイタケ ¥500
(税込 ¥550)

全て ¥300 (税込 ¥330)

玉ネギ・長ネギ・ピーマン・
ナス・にんじん・かぼちゃ



漬物

PICKLED DISHES

- きゅうり 1 本漬 ¥400
(税込 ¥440)
- お新香盛 ¥650
(税込 ¥715)
程よく漬かった定番の一品です。
- まぐろチャンジャ ¥680
(税込 ¥748)
- クリームチーズチャンジャ ¥580
(税込 ¥638)
タラの内臓をピリ辛に味付けし、
コリコリした食感が楽しめます。
- 白菜キムチ ¥550
(税込 ¥605)
- オイキムチ ¥550
(税込 ¥605)
- カクテキ ¥550
(税込 ¥605)
- キムチ 3 種盛 ¥950
(税込 ¥1,045)
- ナムル 4 種盛 ¥680
(税込 ¥748)

※写真はイメージです。



シーフードサラダ



アボカドサーモンサラダ

サラダ

SALAD

- シーフードサラダ ¥850
(税込 ¥935)

新鮮な赤身と白身、海の幸を豪快に盛り付けた人気のサラダです。

..... 【 ハーフサイズ】 ¥650
(税込 ¥715)
- アボカドサーモンサラダ ¥950
(税込 ¥1,045)
- チョレギサラダ ¥700
(税込 ¥770)

ゴマ油のきいた、定番のサラダです。
- 彩りサンチュ ¥580
(税込 ¥638)

一品料理

APPETISERS

◦ まぐろ山かけ

¥680
(税込 ¥748)



まぐろ山かけ

◦ 茶碗蒸し

¥500
(税込 ¥550)



海鮮チヂミ

◦ 海鮮チヂミ

¥850
(税込 ¥935)

◦ 板わさ

¥400
(税込 ¥440)

◦ かに身とかに味噌

¥700
(税込 ¥770)



◦ ばくだん納豆

海の幸をふんだんに入れました。

¥900
(税込 ¥990)

ばくだん納豆

◦ 馬刺赤身

¥1,100
(税込 ¥1,210)

◦ 馬ユッケ

肉質、旨味、甘味が一体となった、さくら肉のユッケです。よく混ぜてお召し上がりください。

¥1,150
(税込 ¥1,265)



◦ 牛たたき

赤身肉の美味しさをさっぱりとしたポン酢ソースで味わえます。

¥1,500
(税込 ¥1,650)

牛たたき

※写真はイメージです。



おまかせ刺身盛 (4~5人前)



おまかせ刺身盛 (1人前)



つぶ貝刺

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 】	¥1,800 (税込 ¥1,980)
【 2人前 】	¥3,200 (税込 ¥3,520)
【 4~5人前 】	¥6,800 (税込 ¥7,480)

※仕入れの状況によって写真と異なる場合があります。

● あわび活造り ¥2,100
(税込 ¥2,310)

● つぶ貝刺 ¥1,300
(税込 ¥1,430)



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 ¥2,000
(税込 ¥2,200)

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。

◦ あじ活造り ¥850
(税込 ¥935)

◦ しまあじ刺身 ¥900
(税込 ¥990)

◦ 活赤貝刺身 ¥1,500
(税込 ¥1,650)

◦ 活たこ刺身 ¥900
(税込 ¥990)

あじ活造り



活たこ刺身

※ その他、旬魚のお刺身は別紙をご覧ください。

※写真はイメージです。



銀ダラ照り焼



かきバター焼



穴子白焼

焼物

GRILLED DISHES

- 銀だら照り焼 ¥1,100
(税込 ¥1,210)

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を楽しめる人気の一品です。
- げそ七味焼 ¥680
(税込 ¥748)
- かきバター焼 ¥850
(税込 ¥935)

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。
- 海老塩焼 ¥850
(税込 ¥935)
- サザエ壺焼 ¥980
(税込 ¥1,078)
- 穴子白焼 ¥1,480
(税込 ¥1,628)

香ばしさと、ふっくらとした食感、
あっさりとした甘みを楽しめます。

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。

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。

¥1,200
(税込 ¥1,320)



天婦羅盛り合せ

◦ 鶏の唐揚

¥700
(税込 ¥770)



まぐろの唐揚

◦ まぐろの唐揚

希少部位を漬けにして、絶妙な加減で揚げました。

¥750
(税込 ¥825)

◦ げそ磯辺揚

海の香りいっぱいの定番の一品です。

¥750
(税込 ¥825)



かきフライ

◦ かきフライ

¥880
(税込 ¥968)

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。

※写真はイメージです。



海鮮漬け丼



石焼ビビンバ

ご飯

RICE

- ◎ ライス

.....【小】 ￥200
(税込 ¥220)

.....【中】 ￥300
(税込 ¥330)

.....【大】 ￥400
(税込 ¥440)
- ◎ 韓国のみ ￥200
(税込 ¥220)
- ◎ 海鮮漬け丼 【お椀付き】 ￥980
(税込 ¥1,078)
- ◎ カルビクッパ ￥850
(税込 ¥935)

柔らかく煮込んだカルビがゴロっと入った
ピリ辛の定番スープ。

.....【小】 ￥700
(税込 ¥770)
- ◎ ユッケジャンクッパ ￥850
(税込 ¥935)

牛肉入りで、自家製コチュジャンを使用した
あっさり辛口スープがやみつきになる味
- ◎ コムタンクッパ ￥850
(税込 ¥935)

柔らかく煮込んだ牛テールのコクと旨味を
ベースにした、あっさりとした味わい。
- ◎ クッパ ￥700
(税込 ¥770)
- ◎ ビビンバ 【ミニスープ付き】 ￥700
(税込 ¥770)
- ◎ 石焼ビビンバ 【ミニスープ付き】 ￥1,100
(税込 ¥1,210)

あつあつの石焼で卵と野菜とご飯を混ぜて、
お好みでおこげを作ってお召し上がりください。



梅しそ冷麺

麺

NOODLES

- 梅しそ冷麺 ¥1,000
(税込 ¥1,100)
梅とシソのこの上ないさっぱりとした
組み合わせを特徴梅スープと一緒にどうぞ。
- 盛岡冷麺 ¥900
(税込 ¥990)
コシが強く表面はツルツと喉ごしが良いのが
特徴です。お好みでお酢を入れて召し上がりください。
..... 【 小 】 ¥750
(税込 ¥825)

汁物

SOUP

全て ¥300 (税込 ¥330)
岩のり汁・エビ頭汁・
魚のあら汁・あさり汁

- カルビスープ ¥700
(税込 ¥770)
- ユッケジャンスープ ¥700
(税込 ¥770)
- コムタンスープ ¥700
(税込 ¥770)
- 玉子スープ ¥550
(税込 ¥605)
- 野菜スープ ¥550
(税込 ¥605)



※写真はイメージです。