

盛り合わせ

MEAT PLATTER

KAZ.

かず

和盛

- ・タン塩・黒毛和牛カルビ
- ・国産牛ロース・豚カルビ

.....【 2~3人前 】 ¥4,500
(税込 ¥4,950)

.....【 4~5人前 】 ¥7,800
(税込 ¥8,580)



じゅん

純盛

- ・上タン塩・黒毛和牛上カルビ
- ・国産牛上ロース・ハラミ

.....【 2~3人前 】 ¥6,800
(税込 ¥7,480)

.....【 4~5人前 】 ¥10,500
(税込 ¥11,550)

JUN.

盛り合わせ

MEAT PLATTER



● 本日の箱盛り希少部位

職人が目利きしたおすすめの希少部位
を松花堂風に贅沢に盛り合わせました。

.....【 3 種 】 ￥2,500
(税込 ¥2,750)

.....【 6 種 】 ￥4,800
(税込 ¥5,280)

● 黒毛和牛カルビ 3 点盛

￥2,000
(税込 ¥2,200)

ぎわみ

● 極盛 【 2~3人前 】 ￥9,500 (税込 ¥10,450)

- ・厚切り特上タン塩
- ・黒毛和牛特選カルビ
- ・上ハラミ
- ・特選赤身トモサンカク
- ・黒毛和牛リブローズ



定番

MEAT

カルビ

黒毛和牛カルビ

職人が厳選した黒毛和牛をスペシャル価格で!

.....【並】 ¥1,280
(税込 ¥1,408)

.....【上】 ¥1,880
(税込 ¥2,068)

.....【特選】 ¥2,380
(税込 ¥2,618)

黒毛和牛カルビ 3 点盛 ¥2,000
(税込 ¥2,200)

中落ちカルビの壺漬け ¥1,680
(税込 ¥1,848)



黒毛和牛カルビ 3 点盛

ロース

国産牛ロース ¥1,080
(税込 ¥1,188)
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。

国産牛上ロース ¥1,680
(税込 ¥1,848)

ハラミ

ハラミ ¥1,380
(税込 ¥1,518)
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。

上ハラミ ¥1,980
(税込 ¥2,178)

薬味 SPICE

ネギ塩だれ・月見だれ(すき焼き風)・トリュフ醤油・
自家製ラー油・梅だれ・おろしポン酢

各 +¥100 (税込¥110)



上タン塩



厚切り特上タン塩

タン

BEEF TONGUE

タン塩 ¥1,380
(税込 ¥1,518)

上タン塩 ¥1,980
(税込 ¥2,178)

厚切り特上タン塩 ¥2,480
(税込 ¥2,728)
当店の名物でもあるタン元の一番やわらかい部位!
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。

刻みネギ ¥300
(税込 ¥330)

希少部位

PRIME CUT

- **黒毛和牛カイノミ** ￥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。
- **特選赤身トモサンカク** ￥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。
- **黒毛和牛リブロース** ￥2,280
(税込 ¥2,508)
サーロインと並ぶ最高部位の一つ。
柔らかくて、濃厚な旨味、上品な甘みが特徴の贅沢な部位。
- **黒毛和牛ザブトン** ￥2,580
(税込 ¥2,838)
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 国産特上ハラミ** ￥2,680
(税込 ¥2,948)
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。



黒毛和牛リブロース



国産特上ハラミ

薬味 SPICE

ネギ塩だれ・月見だれ(すき焼き風)・トリュフ醤油・
自家製ラー油・梅だれ・おろしポン酢

各 +¥100 (税込¥110)



- **霜降り黒毛和牛リブロースの
焼きすき ~卵黄付き~** ￥1,880
(税込 ¥2,068)

最高部位リブロースと濃厚卵が絡み合う、究極のおいしさ! 両面を素早く焼き上げた後、卵黄に浸してお召し上がり下さい。



- **霜降り黒毛和牛リブロースの
焼きしゃぶ ~おろしポン酢付き~** ￥1,880
(税込 ¥2,068)

リブロースの旨みと、さっぱりしたポン酢の風味が相性抜群! 素早く焼き上げ、お好みの大きさに切ったら、お野菜と一緒におろしポン酢でどうぞ。

※写真はイメージです。



ホルモン

BEEF OFFALS

● 牛ホルモン 3 種盛

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。

¥1,380
(税込 ¥1,518)

● 牛上ミノ

【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。

¥1,180
(税込 ¥1,298)

● 国産牛ハツ

【心臓】脂は少なめでうま味が多く、コリコリした食感
が特徴。栄養価も高く、ホルモン初心者にも人気！

¥880
(税込 ¥968)

● 国産牛ホルモン

【小腸】欲をそそるプルプルンで
ジューシーな味わい。焼きすぎにはご注意ください。

¥780
(税込 ¥858)

● 牛レバー焼

【肝臓】レバーならではの歯触りと甘味、
コクがあり、栄養素もたっぷり。

¥780
(税込 ¥858)

※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 ¥600 (税込 ¥660)

海鮮 & 野菜

SEAFOOD & VEGETABLES

- 海老塩 ¥850 (税込 ¥935)
- 殻付きホタテ
- 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)



海老塩



各 ¥300 (税込 ¥330)

玉ネギ・長ネギ・エリンギ・ピーマン・
ヤングコーン・かぼちゃ

サラダ

SALAD



本日鮮魚のマリネと葉野菜のサラダ



アボカドサーモンサラダ



チョレギサラダ

- 本日鮮魚のマリネと
葉野菜のサラダ

～自家製柚子ドレッシング～

系列店フレンチビストロ「BATON」シェフ監修！
さっぱり柚子ドレッシングでサラダ仕立てに。

¥800
(税込 ¥880)
- シーフードサラダ

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

～自家製生野菜ドレッシング～

¥950
(税込 ¥1,045)
- チョレギサラダ

ゴマ油のきいた、定番のサラダです。

¥700
(税込 ¥770)
- 彩りサンチュ

¥580
(税込 ¥638)

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

程よく漬かった定番の一品です。

¥650
(税込 ¥715)
- オイキムチ

¥550
(税込 ¥605)
- ナムル 4 種盛

¥680
(税込 ¥748)
- カクテキ

¥550
(税込 ¥605)
- キムチ 3 種盛

¥950
(税込 ¥1,045)

一品料理

APPETISERS

● 海鮮チヂミ

¥900
(税込 ¥990)



海鮮チヂミ

● 焦がしチーズのキムチチヂミ

¥1,000
(税込 ¥1,100)



かに身とかに味噌

● かに身とかに味噌

¥700
(税込 ¥770)

● 茶碗蒸し

¥500
(税込 ¥550)



馬刺赤身

● 馬刺赤身

¥1,100
(税込 ¥1,210)

● まぐろ山かけ

¥680
(税込 ¥748)



馬ユッケ

● 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げりください。

¥1,150
(税込 ¥1,265)

● ばくだん納豆

海の幸をふんだんに入れました。

¥900
(税込 ¥990)



牛たたき

● 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)

※写真はイメージです。



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 】 ¥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)

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。



本まぐろ中トロ刺身

◦ 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。

◦ ひかりもの3種盛

¥2,300
(税込 ¥2,530)

◦ ひらめの薄造り

¥1,800
(税込 ¥1,980)



ひかりもの3種盛

※ 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。



板長おまかせ握り 10貫

※仕入れの状況によって写真と異なる場合があります。

にぎり

NIGIRI

● 板長おまかせ握り

「中とろ」「うに」「いくら」の3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〜 ￥3,200
(税込 ￥3,520)

【 8 貫 】 〜お椀付き〜 ￥2,600
(税込 ￥2,860)

● 上握り ￥1,800
(税込 ￥1,980)

中トロ・まぐろ赤身・白身・
赤海老・ホタテ・イクラ・玉子・
鉄火巻1本



寿し和盛 (2~3人前)

かず
● 寿し和盛 (2~3人前) ¥7,800
(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
● 丸特盛 (2~3人前) ¥4,500
(税込 ¥4,950)

【握り24貫+巻物2本】

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。

● 本まぐろづくし5貫盛 ¥1,600
(税込 ¥1,760)
大トロ・中トロ・赤身・炙りトロ・
ねぎとろ軍艦

● 炙り握り5貫盛 ¥1,250
(税込 ¥1,375)
本まぐろ中トロ・えんがわ・帆立・
サーモン・牛赤身



本まぐろづくし5貫盛

厳選肉寿司

BEEF SUSHI

● 本まぐろと炙り和牛のコラボ握り ¥2,800
(税込 ¥3,080)
中トロ2貫・赤身2貫・和牛3貫・
とろたく巻1本

● 炙り黒毛和牛3貫 ¥900
(税込 ¥990)

● 炙りユッケ軍艦3貫 ¥650
(税込 ¥715)



本まぐろと炙り和牛のコラボ握り



炙り黒毛和牛3貫



炙りユッケ軍艦3貫

※写真はイメージです。



銀だら照り焼



かきバター焼



イカのバター焼



穴子白焼



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
ホクホクとした旨味が楽しめる人気の一品です。

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。

イカのバター焼

¥900
(税込 ¥990)

げそ七味焼

¥680
(税込 ¥748)

海老塩焼

¥850
(税込 ¥935)

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。



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みました。

¥1,200
(税込 ¥1,320)

- かきフライ

¥880
(税込 ¥968)

- 鶏の唐揚げ

¥700
(税込 ¥770)

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。

ごはん

RICE



カルビクッパ

- カルビクッパ ¥900
(税込 ¥990)
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 ¥900
(税込 ¥990)
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

..... 【 小 】 ¥700
(税込 ¥770)

- コムタンクッパ ¥900
(税込 ¥990)
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 ¥750
(税込 ¥825)

- ビビンパ 【ミニスープ付き】 ¥800
(税込 ¥880)

- 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。

- 国産ライス (山形県産"つや姫"使用)
..... 【 小 】 ¥250
(税込 ¥275)

..... 【 中 】 ¥350
(税込 ¥385)

..... 【 大 】 ¥450
(税込 ¥495)

- 韓国のり ¥200
(税込 ¥220)



ビビンパ



石焼ビビンパ

麺

NOODLES

麺の種類は下記2種類からお選びいただけます。

【韓国冷麺(細麺)】又は

【盛岡冷麺(もっちり麺)】

(※韓国冷麺には"そば粉"が含まれています。)



- 冷麺 ￥1,000
(税込 ￥1,100)
定番人気の冷麺！
お好みでお酢を入れてお召し上がりください。
..... 【小】 ￥800
(税込 ￥880)
- 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。
..... 【小】 ￥800
(税込 ￥880)
- 黒毛和牛カルビ冷麺 ￥1,280
(税込 ￥1,408)
~自家製ラー油付き~
黒毛和牛カルビの濃厚な旨味と、冷麺スープのさっぱり感が
絶妙に調和！お好みでラー油を加えてさらに美味しさアップ！
..... 【小】 ￥1,080
(税込 ￥1,188)

汁物

SOUP

岩のり汁・魚のあら汁・あさり汁

各 ￥300 (税込 ￥330)

- カルビスープ ￥750
(税込 ￥825)
- ユッケジャンスープ ￥750
(税込 ￥825)
- コムタンスープ ￥750
(税込 ￥825)
- 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。

デザート

DESSERT



チョコバナナパフェ



抹茶プリンのあんみつ風



ほうじ茶とわらび餅のパフェ



ようかんショコラ

- | | | | |
|---|-------------------|---|---------------------|
| ◦ チョコバナナパフェ | ¥780
(税込 ¥858) | ◦ ほうじ茶とわらび餅のパフェ | ¥780
(税込 ¥858) |
| ◦ 静岡県産抹茶プリンの
あんみつ風 | ¥780
(税込 ¥858) | ◦ 自家製ようかんショコラ | ¥780
(税込 ¥858) |
| | | 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。 | |
| ◦ ホットク 〜バニラアイス添え〜
韓国風ホットケーキを熱々の鉄板にのせて! | ¥600
(税込 ¥660) | ◦ 生チョコアイス | ¥400
(税込 ¥440) |
| ◦ くろみつ抹茶アイス | ¥480
(税込 ¥528) | ◦ 杏仁豆腐 | ¥400
(税込 ¥440) |
| ◦ マンゴ&バニラアイス | ¥480
(税込 ¥528) | ◦ ゆずシャーベット | ¥350
(税込 ¥385) |
| ◦ コーヒーゼリー&バニラアイス | ¥480
(税込 ¥528) | ◦ アイス (バニラ・抹茶) | 各 ¥350
(税込 ¥385) |

キッズメニュー

KIDS MENU

- | | |
|---|-------------------|
| ◦ お寿司セット | ¥850
(税込 ¥935) |
| お寿司(まぐろ、えび、いくら、納豆巻)と
ポテトフライ、チキンナゲットなどが入った
お子様定番セット。オレンジジュースとおもちゃ付 | |
| ◦ ハンバーグセット | ¥850
(税込 ¥935) |
| ハンバーグとライス、ポテトフライ、
チキンナゲットなどが入ったセット。
オレンジジュースとおもちゃ付 | |
| ◦ 単品たまごうどん | ¥450
(税込 ¥495) |



おもちゃ
付き!

お持ち帰りメニュー // TAKE OUT MENU

ご飯大盛り +¥150 (税込¥162)

※ 直射日光・高温多湿を避け、なるべくお早め(生ものは2時間以内)にお召し上がりください。

焼肉メニュー / YAKINIKU

- 黒毛和牛カルビ弁当 ¥1900 (税込¥2090)
キムチ・ナムル盛り合せ付き
肉1.5倍 ¥2500 (税込¥2750)
- 黒毛和牛上カルビ弁当 ¥2300 (税込¥2484)
キムチ・ナムル盛り合せ付き
肉1.5倍 ¥3000 (税込¥3240)
- 黒毛和牛特選カルビ弁当 ¥2800 (税込¥3024)
キムチ・ナムル盛り合せ付き
- 特選霜降ロース弁当 ¥2600 (税込¥2808)
キムチ・ナムル盛り合せ付き
- ハラミ弁当 ¥1700 (税込¥1836)
キムチ・ナムル盛り合せ付き
肉1.5倍 ¥2300 (税込¥2484)
- 上タン弁当 キムチ・ナムル盛り合せ付き ¥2300 (税込¥2484)
- 黒毛和牛カルビ丼 ¥1400 (税込¥1512)
キムチ付き
- 豚トロ丼 ¥850 (税込¥918)
- ビビンパ丼 ¥750 (税込¥810)
- カルビスープ ¥700 (税込¥756)
カルビクッパ +¥150 (税込¥162)
- ユッケジャンスープ ¥700 (税込¥756)
ユッケジャンクッパ +¥150 (税込¥162)
- チョレギサラダ ¥650 (税込¥702)
- ナムル4種盛合せ ¥650 (税込¥702)
- 白菜キムチ (300g) ¥700 (税込¥756)
- オイキムチ (300g) ¥700 (税込¥756)
- カクテキ (300g) ¥700 (税込¥756)

寿司メニュー / SUSHI

- 丸特盛 (2~3人前) ¥4500 (税込¥4860)
握り24貫 + 巻物2本
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。

- 寿し和盛 (2~3人前) ¥7800 (税込¥8424)
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。



- 板長おまかせ握り (1人前)
8貫 ¥2600 (税込¥2808)
10貫 ¥3200 (税込¥3456)

- 特選ちらし ¥2600 (税込¥2860)

- うな重 ¥1900 (税込¥2052)

- 前菜4種盛り合せ ¥1900 (税込¥2052)

- 自家製味噌汁 各¥200 (税込¥216)
下記より好きなものをお選びください
【あら汁・あさり汁・岩のり汁】

- カップサラダ ¥200 (税込¥216)

- わかめスープ ¥200 (税込¥216)

- お子様ハンバーグセット ¥800 (税込¥864)

- お子様にぎりセット ¥900 (税込¥972)

☎ 048 466 0072 ▶ お電話でもご注文承ります ◀
お受付時間 11:30~22:00

Uber Eats & 出前館 DEMAE-CAN スタート!

上記メニュー以外のご要望にもお応えしますのでスタッフにお気軽にご相談ください! 店内状況によりご用意に少々お時間いただくことがあります。

系列店紹介 // OUR RESTAURANTS

「創業30年以上、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

「炭火グリルとタパスを楽しむ隠れ家ビストロ」

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