

旬鮮

特上海苔

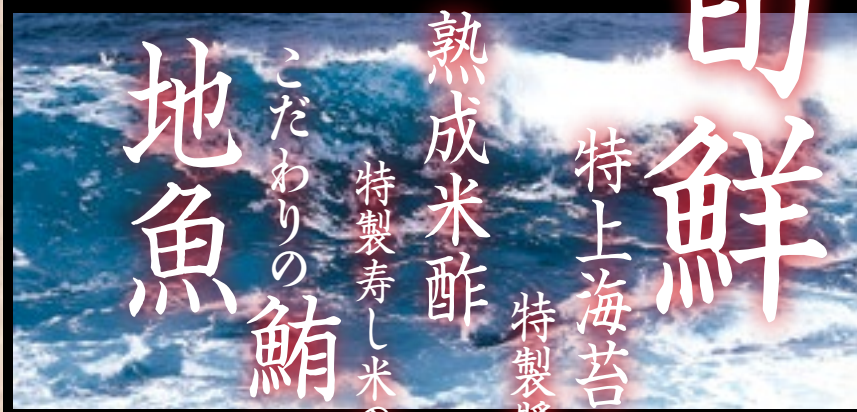
特製醤油

熟成米酢

特製寿し米のシヤリ

こだわりの鮪

地魚



富寿

長岡駅前店

寿し

あら汁 付き
茶碗 むし 付き
きわみ 極み (のどぐろ入り)
～新潟県すし組合加盟店メニュー～
3,500円(税込3,850円)

大とろ、中とろ、のどぐろ、白身3種、
甘えび、貝類、いか、いくら、玉子、
甘えび魚醤付き

Kiwami
Kiwami Assorted Sushi
(With Fish Bone Miso soup and
Steamed Egg Custard)
¥3,500(¥3,850 tax included)
极 寿司拼盘(附带鱼骨味噌汤, 日式蒸蛋)
3,500円(含税3,850円)

店長おすすめ Chef's recommendation
店长推荐

旬の にぎり
1,980円
(税込**2,178円**)

中とろ入り9貫、地魚、旬魚中心

Shun no Nigiri

Seasonal Assorted Sushi
(With Fish Bone Miso soup)
¥1,980(¥2,178 tax included)
旬 寿司拼盘(附带鱼骨味噌汤)
1,980円(含税2,178円)

特上寿し

2,500円
(税込**2,750円**)

大とろ、中とろ、白身、貝類、えび、
のどぐろ、いくら、穴子、玉子、中落ち巻

Tokujiyo Sushi

Tokujiyo Assorted Sushi (With Miso soup)
¥2,500(¥2,750 tax included)
特上 寿司拼盘(附带味噌汤)
2,500円(含税2,750円)

特撰富ちらし

2,800円(税込3,080円)

大とろ、まぐろ、白身2種、貝類2種、えび2種、サーモン、
いか、光物、子持ち昆布、いくら、のどぐろ、ねぎとろ、玉子

Tokusen Tomi Chirashi

Supreme Diced Seafood Rice Bowl
(With Steamed Egg Custard and Miso soup)
¥2,800(¥3,080 tax included)
特选富 散寿司(附带味噌汤, 日式蒸蛋)
2,800円(含税3,080円)

※季節により料理内容が変わる場合もございます。
Some of the item subject to change or not available due to seasonal or stock availability.
有些项目会因不是该季节产品或无货存有所更换。

上寿し

2,180円(税込2,398円)

中とろ、白身、貝類、えび、穴子、玉子、のどぐろ、いくら

Jyo Sushi

Jyo Assorted Sushi (With Miso soup)
¥2,180(¥2,398 tax included)
上 寿司拼盘(附带味噌汤) 2,180円(含税2,398円)

お子様寿し

950円(税込1,045円)

Okosama Sushi
Kids' Sushi Set ¥950
(¥1,045 tax included)
儿童寿司套餐 950円(含税1,045円)

板さんおまかせにぎり

3,480円(税込3,828円)

大とろ、白身2種、貝類、えび、ずわいがに、
のどぐろ、いくら、玉子、穴子一本、子持ち昆布

Chef's Special Sushi
(With Steamed Egg Custard and Miso soup)
¥3,480(¥3,828 tax included)

主厨推荐寿司拼盘
(附带味噌汤, 日式蒸蛋)
3,480円(含税3,828円)

お椀
付き

茶碗
むし
付き

板さんおすすめ Chef's recommendation
主厨推荐



のどぐろ

大とろ

大とろ



中とろ

まい舞

1,300円(税込1,430円)

中とろ、まぐろ、白身、サーモン、
貝類、えび、ねぎとろ、いくら

Mai
Mai Assorted Sushi (With Miso soup)
¥1,300(¥1,430 tax included)

舞 寿司拼盘(附带味噌汤)
1,300円(含税1,430円)

お椀
付き



はな華

980円(税込1,078円)

まぐろ、いか、貝類、サーモン、
えび、ねぎとろ、玉子

Hana
Hana Assorted Sushi (With Miso soup)
¥980(¥1,078 tax included)
華 寿司拼盘(附带味噌汤)
980円(含税1,078円)

お椀
付き



ねぎとろ丼

980円
(税込1,078円)

まぐろ、ねぎとろ

Negitoro Don
Sushi Rice Topped with Minced Tuna
& Spring Onion (With Salad, Steamed
Egg Custard, Miso soup)
¥980(¥1,078 tax included)

香葱金枪鱼碎盖饭
(附带沙拉, 味噌汤, 日式蒸蛋)
980円(含税1,078円)

みそ汁
付き

茶碗
むし
付き

サラダ
付き

大漁ちらし

1,700円
(税込1,870円)

まぐろ、白身2種、貝類、
いか、サーモン、光物、
むしえび、ずわいがに、
いくら、ねぎとろ、玉子

Tairyō Chirashi
Tairyō Diced Seafood Rice Bowl
(With Salad, Steamed Egg Custard and Miso soup)
¥1,700(¥1,870 tax included)

大漁 散寿司(附带沙拉, 味噌汤, 日式蒸蛋)
1,700円(含税1,870円)

みそ汁
付き

茶碗
むし
付き

サラダ
付き

※季節により料理内容が変わる場合もございます。
Some of the item subject to change or not available due to seasonal or stock availability.
有些项目会因不是该季节产品或无货存有所更换。

お好みにぎり(一貫)

70円
(税込**77円**)

¥70(¥77 tax included)
70円 (含税77円)



真いか
Flying Squid
鱿鱼



いなり
Sweet Beancurd
甜油豆腐皮

100円
(税込**110円**)

¥100(¥110 tax included)
100円 (含税110円)



いか納豆
Squid & Natto Roll
鱿鱼纳豆卷



たこ
Octopus
章鱼

150円
(税込**165円**)

¥150(¥165 tax included)
150円 (含税165円)



まぐろ納豆
Tuna & Natto
金枪鱼 纳豆



むしえび
Steamed Shrimp
熟虾



しめさば
Mackerel
青花鱼



ねぎとろ
Minced Tuna Belly
with Spring Onion
香葱金枪鱼肚腩



玉子
Thick Sliced Omelet
厚烧日式煎蛋



まぐろ
Tuna
金枪鱼



サーモン
Salmon
三文鱼



炙りサーモン
Seared Salmon
火炙三文鱼



カレイえんがわ
Halibut Fin Meat
鲽鱼鱼翅

200円
(税込**220円**)

¥200(¥220 tax included)
200円 (含税220円)



赤えび
Red Shrimp
红虾



つぶ貝
Whelk
油螺



かにみそ
Crab Meat &
Brawn
蟹肉 蟹膏



ほたて貝
Scallop
扇贝



とろサーモン
Fatty Salmon
三文鱼肚腩

250円
(税込**275円**)

¥250(¥275 tax included)
250円 (含税275円)



穴子
Sea Eel
海鳗鱼



甘えび
Sweet Shrimp
甜虾

あおさ汁(のり)

350円(税込385円)

Sea Lettuce Soup
¥350(¥385 tax included)
海白菜汤 350円 (含税385円)

あさり汁

350円(税込385円)

Clam Soup ¥350(¥385 tax included)
蛤蜊汤 350円 (含税385円)

あら汁

400円(税込440円)

Fish Bone Soup
¥400(¥440 tax included)
鱼骨汤 400円 (含税440円)

※季節により料理内容が変わる場合もございます。
Some of the item subject to change or not available due to seasonal or stock availability.
有些项目会因不是该季节产品或无货存有所更换。

300円
(税込 330円)
 ¥300(¥330 tax included)
 300円 (含税330円)



活ばい貝
 Ivoryshell
 日本凤螺



子持ち昆布
 Herring roe & Kelp
 鲱鱼子海带



ずわいがに
 Snow Crab
 雪蟹



いくら
 Salmon Roe
 三文鱼子

350円
(税込 385円)
 ¥350(¥385 tax included)
 350円 (含税385円)



中とろ
 Medium Fatty Tuna
 金枪鱼中脂肚腩



炙りとろ
 Seared Tuna Belly
 火炙金枪鱼肚腩

450円
(税込 495円)
 ¥450(¥495 tax included)
 450円 (含税495円)



のどぐろ
 Blackthroat
 赤鲱鱼



炙りのどぐろ
 Seared Blackthroat
 火炙赤鲱鱼



穴子一本
 Sea eel (whole pc)
 海鳗鱼 (整条)

550円
(税込 605円)
 ¥550(¥605 tax included)
 550円 (含税605円)



炙り大とろ
 Seared Fatty Tuna
 火炙多脂金枪鱼肚腩



大とろ
 Fatty Tuna
 多脂金枪鱼肚腩



かっぱ巻
150円(税込165円)
 Cucumber Roll
 ¥150(¥165 tax included)
 黄瓜卷
 150円 (含税165円)



納豆巻
150円(税込165円)
 Natto Roll
 ¥150(¥165 tax included)
 纳豆卷
 150円 (含税165円)



お新香巻
150円(税込165円)
 Japanese Pickles Roll
 ¥150(¥165 tax included)
 腌萝卜卷
 150円 (含税165円)



かんぴょう巻
150円(税込165円)
 Dried Gourd Roll
 ¥150(¥165 tax included)
 腌葫芦卷
 150円 (含税165円)



梅しそ巻
150円(税込165円)
 Plum Roll
 ¥150(¥165 tax included)
 咸梅干紫苏卷
 150円 (含税165円)



鉄火巻
400円(税込440円)
 Tuna Roll
 ¥400(¥440 tax included)
 金枪鱼卷
 400円 (含税440円)



ねぎとろ巻
400円(税込440円)
 Minced Tuna Belly Roll with
 Spring Onion
 ¥400(¥440 tax included)
 香葱金枪鱼肚腩卷
 400円 (含税440円)



とろたく巻
400円(税込440円)
 Minced Tuna & Pickles
 Roll
 ¥400(¥440 tax included)
 金枪鱼肚腩腌葫芦卷
 400円 (含税440円)



穴きゅう巻
400円(税込440円)
 Sea eel & Cucumber Roll
 ¥400(¥440 tax included)
 海鳗鱼黄瓜卷
 400円 (含税440円)



とろ鉄火
950円(税込1,045円)
 Fatty Tuna Roll
 ¥950(¥1,045 tax included)
 多脂金枪鱼肚腩卷
 950円 (含税1,045円)

※季節により料理内容が変わる場合もございます。
 Some of the item subject to change or not available due to seasonal or stock availability.
 有些项目会因不是该季节产品或无货存有所更换。

刺身

地魚入りお造り5種盛り合わせ

2,500円(税込2,750円)

Jizakanairi Otsukuri 5shu Moriawase

Assorted Sashimi (5 kinds Seafood included Niigata local fish)
¥2,500(¥2,750 tax included)

什锦刺身拼盘(5种海鲜并采用新潟产鲜鱼)
2,500円(含税2,750円)



地魚入りお造り3種盛り合わせ

1,500円
(税込1,650円)

Jizakanairi Otsukuri 3shu Moriawase

Assorted Sashimi (3 kinds Seafood included Niigata local fish)
¥1,500(¥1,650 tax included)

什锦刺身拼盘
(3种海鲜并采用新潟产鲜鱼)
1,500円(含税1,650円)



店長おすすめ Chef's recommendation
店长推荐

刺身盛り1人前

1,280円
(税込1,408円)

Sashimi Mori

Assorted Sashimi (For one person)
¥1,280(¥1,408 tax included)

什锦刺身一人份
1,280円(含税1,408円)

馬刺し

780円
(税込858円)

Basashi

Horse Meat Sashimi
¥780(¥858 tax included)

马肉刺身
780円(含税858円)



※季節により料理内容が変わる場合もございます。

Some of the item subject to change or not available due to seasonal or stock availability.

有些项目会因不是该季节产品或无货存有所更换。

逸品

店長おすすめ Chef's recommendation
店长推荐



のどぐろ塩焼き(半身)

価格はお奨めメニューをご覧ください。

Nodoguro Shioyaki

Grilled Blackthroat (Half)
Please refer the price on the recommendation menu.

盐烤赤鯮鱼(半份)
请参考推荐菜单上的价格



あさりの酒蒸し

600円(税込660円)

Asari no Sakamushi

Simmered Clam with Sake
¥600(¥660 tax included)
日本酒煮蛤蜊
¥600(¥660 tax included)

上越名物
Joetsu Cuisine
上越特色

かにみそつまみ

600円(税込660円)

Kanimiso Tsumami

Crab Meat & Brawn (Japanese Snacks)
¥600(¥660 tax included)
蟹肉蟹膏(日式下酒菜)
¥600(¥660 tax included)



幻魚一夜干し

700円(税込770円)

Gengyo Ichiyaboshi

Grilled Soft-dried Genyo Fish
¥700(¥770 tax included)
烤幻鱼
700円(含税770円)



栃尾のジャンボ油揚げ

500円(税込550円)

Tochio no Jyanboaburaage

Deep Fried Beancurd
¥500(¥550 tax included)
栃尾烤油豆皮
500円(含税550円)

栃尾名産
Tochio Cuisine
栃尾特色

子持ち昆布つまみ

650円(税込715円)

Komochi Konbutsumami

Pickled Herring roe & kelp
(Japanese Snacks)
¥650(¥715 tax included)
鲱鱼子海带小菜(日式下酒菜)
650円(含税715円)

納豆入り

600円(税込660円)

Nattoiri

Deep Fried Beancurd with Natto
¥600(¥660 tax included)
栃尾烤纳豆油豆皮 600円(含税660円)



梅水晶

400円(税込440円)

Ume Suisho

Pickled Softborn and Cucumber
(Japanese Snacks)
¥400(¥440 tax included)
梅水晶(日式下酒菜)
400円(含税440円)



炙り穴子

900円(税込990円)

Aburi Anago

Sear'd Sea eel
¥900(¥990 tax included)
火炙海鰻鱼
900円(含税990円)



もずく酢

500円(税込550円)

Mozukusu

Vinegared Mozuku Seaweed
¥500(¥550 tax included)
醋酿海藻
500円(含税550円)

※季節により料理内容が変わる場合もございます。
Some of the item subject to change or not available due to seasonal or stock availability.
有些项目会因不是该季节产品或无货存有所更换。



するめいか 一夜干し

750円(税込825円)

Surumeika Ichiyaboshi

Grilled Soft-dried Squid
¥750(¥825 tax included)
烤鱿鱼
750円(含税825円)



炙りさば ポン酢

750円(税込825円)

Aburi Saba Ponzu

Seared Mackerel Ponzu Sauce
¥750(¥825 tax included)
火炙柚子汁青花魚
750円(含税825円)



鶏の唐揚

700円

(税込770円)

Torino Karaage

Deep Fried Chicken
¥700(¥770 tax included)
炸鸡块
700円(含税770円)



天ぷら盛り合わせ

900円(税込990円)

Kaisen Tempura

Seafood Tempura
¥900(¥990 tax included)
海鮮天妇罗
900円(含税990円)



する天

680円

(税込748円)

Suruten

Squid Tempura
¥680(¥748 tax included)
鱿鱼天妇罗
680円(含税748円)



豆腐と茄子の揚げ出し

600円(税込660円)

Fried Tofu & Eggplant with sauce

Fried Tofu & Eggplant with sauce ¥600(¥600 tax included)
香炸豆腐茄子 600円(含税660円)



玉子つまみ

300円(税込330円)

Tamago Tsumami

Japanese Omelet
¥300(¥330 tax included)
日式煎蛋
300円(含税330円)



ゴロゴロ揚げ根菜の ゴマダレサラダ

750円(税込825円)

Gorogoro Agekonsai no Gomadare Salad

Deep Fried Vegetable Salad
(Sesame Sauce)
¥750(¥825 tax included)
香炒蔬菜沙拉(芝麻调料)
750円(含税825円)



かにみそサラダ (かに身入り)

900円(税込990円)

〈ハーフ〉 500円(税込550円)

Kanimiso Salad

Crab Meat & Brawn Salad
¥900(¥990 tax included)
Half ¥500(¥550 tax included)
蟹肉蟹膏沙拉750円(含税990円)
半份 500円(含税550円)



茶碗蒸し

300円(税込330円)

Chawanmushi

Steamed Egg Custard
¥300(¥330 tax included)
日式蒸蛋
300円(含税330円)

※季節により料理内容が変わる場合もございます。
Some of the item subject to change or
not available due to seasonal or stock availability.
有些项目会因不是该季节产品或无货存有所更换。

富そば・御膳



天ざる(富そば)
1,280円(税込1,408円)
 Tenzaru (Tomisoba)

Tomisoba Buckwheat Noodles & Tempura Set
 ¥1,280(¥1,408 tax included)
 荞麦面天妇罗套餐
 1,280円(含税1,408円)



ざるそば(富そば)
650円(税込715円)
 Zarusoba (Tomisoba)

Tomisoba Buckwheat Noodles
 ¥650(¥715 tax included)
 自家制荞麦面
 650円(含税715円)



レディースセット
1,980円
(税込2,178円)

Ladies' set
 ¥1,980(¥2,178 tax included)
 女士套餐
 1,980円(含税2,178円)

ざるそば半(富そば)
400円(税込440円)

Zarusoba Han (Tomisoba)
 Tomisoba Buckwheat Noodles (Half size)
 ¥400(¥440 tax included)
 自家制荞麦面(半份)
 400円(含税440円)

ざるそば大盛(富そば)
850円(税込935円)

Zarusoba Omori (Tomisoba)
 Tomisoba Buckwheat Noodles (Up size)
 ¥850(¥935 tax included)
 自家制荞麦面(大)
 850円(含税935円)

ちらし御膳
1,980円
(税込2,178円)
Chirashi Gozen

Sushi rice Topped with Assorted Seafood
 ¥1,980(¥2,178 tax included)
 散寿司御膳
 1,980円(含税2,178円)



女性に人気 Popular Among Girls
 大人気!



会席御膳
1,980円(税込2,178円)
 握り7貫、前菜3点盛り、天ぷら、茶碗蒸し、富そば

Kaiseki Gozen
 Banquet Course
 ¥1,980(¥2,178 tax included)
 宴席料理
 1,980円(含税2,178円)



五十六御膳
2,400円(税込2,640円)
 中とり入り7貫、刺身、天ぷら、小鉢、茶碗蒸し、富そば

Isoroku Gozen
 Isoroku Course
 ¥2,400(¥2,640 tax included)
 五十六宴席料理
 2,400円(含税2,640円)

※季節により料理内容が変わる場合もございます。
 Some of the item subject to change or not available due to seasonal or stock availability.
 有些项目会因不是该季节产品或无货存有所更换。

お持ち帰り

折代込みの金額です。

◆ 板さんのおまかせ Itasan no Omakase



1人前
3,580円
(税込 3,866円)

板前
おすし



2人前
7,160円
(税込 7,732円)

◆ 特上寿司 Tokujyo Sushi



1人前
2,600円
(税込 2,808円)



4人前
10,400円 (税込 11,232円)



2人前
5,200円
(税込 5,616円)

◆ 上寿司 Jyo Sushi



1人前
2,280円
(税込 2,462円)

店長
おすし



4人前
9,120円
(税込 9,849円)



2人前
4,560円
(税込 4,924円)

◆ 旬 Syun



1人前
2,080円
(税込 2,246円)



2人前
4,160円
(税込 4,492円)

◆ 桜 Sakura



1人前
1,750円
(税込 1,890円)

店長
おすし



4人前
7,000円 (税込 7,560円)



2人前
3,500円
(税込 3,780円)

◆ 舞 Mai



1人前
1,400円
(税込 1,512円)



4人前
5,600円 (税込 6,048円)

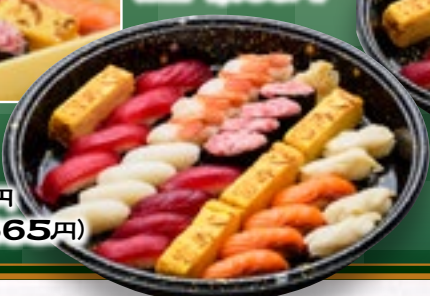


2人前
2,800円
(税込 3,024円)

◆ 華 Hana



1人前
1,080円
(税込 1,166円)



4人前
4,320円
(税込 4,665円)



2人前
2,160円
(税込 2,332円)

◆ 大漁ちらし

1,800円(税込 1,944円)

◆ ねぎとろ丼

1,080円(税込 1,166円)



会席コース



はぎ
萩〈全10品〉

4,546円(税込5,000円)

Kaiseki Course Hagi (10 items)

Hagi Course (10 items)

¥4,546(¥5,000 tax included)

萩 会席套餐(全10品)

4,546円(含税5,000円)



たけ
竹〈全9品〉

3,637円(税込4,000円)

Kaiseki Course Take (9 items)

Take Course (9 items)

¥3,637(¥4,000 tax included)

竹 会席套餐(全9品)

3,637円(含税4,000円)



うめ
梅〈全8品〉

3,182円(税込3,500円)

Kaiseki Course Ume (8 items)

Ume Course (8 items)

¥3,182(¥3,500 tax included)

梅 会席套餐(全8品)

3,182円(含税3,500円)

会席コース

うめ
梅〈全8品〉

3,182円

(税込3,500円)

Kaiseki Course Ume (8 items)

Ume Course (8 items)

¥3,182(¥3,500 tax included)

梅 会席套餐(全8品) 3,182円(含税3,500円)

たけ
竹〈全9品〉

3,637円

(税込4,000円)

Kaiseki Course Take (9 items)

Take Course (9 items)

¥3,637(¥4,000 tax included)

竹 会席套餐(全9品) 3,637円(含税4,000円)

はぎ
萩〈全10品〉

4,546円

(税込5,000円)

Kaiseki Course Hagi (10 items)

Hagi Course (10 items)

¥4,546(¥5,000 tax included)

萩 会席套餐(全10品) 4,546円(含税5,000円)

しゅん
旬〈全10品〉

5,455円

(税込6,000円)

Kaiseki Course Shun (10 items)

Shun Course (10 items)

¥5,455(¥6,000 tax included)

旬 会席套餐(全10品) 5,455円(含税6,000円)

プラス

1,364円(税込1,500円)で

飲み放題プラン

にできます。

Top up ¥1,364(¥1,500 tax included)
to enjoy Free-flow Drinks

另外支付1,364円(含税1,500円), 飲品可隨意飲用。

※季節により料理内容が変わる場合がございます。

Some of the item subject to change or not available due to seasonal or stock availability.
有些项目会因不是该季节产品或无货存有所更换。

要予約

Reservation is required

需要預約