

お好みにぎり

一貫からご注文いただけます。



※季節により料理内容が変わる場合もございます。



▶穴子
300円(税込330円)



▶活ばい貝
300円(税込330円)



▶ずわいがに
350円(税込385円)



▶子持ち昆布
400円(税込440円)



▶いくら
400円(税込440円)



▶炙り中とろ
450円(税込495円)



▶のどぐろ
500円(税込550円)



▶炙りのどぐろ
500円(税込550円)



▶穴子一本
500円(税込550円)



▶炙り大とろ
600円(税込660円)



▶炙り大とろ
600円(税込660円)



▶あおさ汁(のり)
400円(税込440円)



▶あさり汁
400円(税込440円)



▶あら汁
450円(税込495円)

細 巻

一本からご注文いただけます。



▶ とろ鉄火
950円 (税込1,045円)



▶ 鉄火巻
450円 (税込495円)



▶ お新香巻
200円 (税込220円)



▶ 梅しそ巻
200円 (税込220円)



▶ かんぴょう巻
200円 (税込220円)



▶ かっぱ巻
200円 (税込220円)



▶ 納豆巻
200円 (税込220円)



▶ 穴きゅう巻
450円 (税込495円)



▶ ねぎとろ巻
500円 (税込550円)



▶ とろたく巻
500円 (税込550円)

※季節により料理内容が変わる場合もございます。

25.01.C

寿し

店長おすすめ



◎日本海にぎり

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

あら汁付き

茶碗むし付き



◎桜

2,080円(税込2,288円)

中とろ、白身、まぐろ、貝類、えび、穴子、玉子、子持ち昆布、いくら

みそ汁付き



◎旬のにぎり

2,280円(税込2,508円)

中とろ入り9貫、地魚、旬魚中心

あら汁付き



◎上寿し

2,480円(税込2,728円)

中とろ、白身、貝類、えび、穴子、玉子、のどぐろ、いくら

みそ汁付き



◎特上寿し

2,880円(税込3,168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

みそ汁付き



◎旬鮮寿し

2,880円(税込3,168円)

大とろ、中とろ、白身2種、まぐろ、赤えび、のどぐろ、貝類、いくら、穴子

みそ汁付き



◎お子様寿し

1,100円(税込1,210円)

※季節により料理内容が変わる場合もございます。

板さんおすすめ



▶ 板さんおまかせにぎり

3,980円(税込4,378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

あさり汁
付き

茶碗
むし
付き



▶ 特撰富ちらし

3,280円(税込3,608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

あさり汁
付き

茶碗
むし
付き



▶ 華

1,180円(税込1,298円)

まぐろ、いか、貝類、サーモン、えび、ねぎとろ、玉子

みそ汁
付き



▶ 舞

1,580円(税込1,738円)

中とろ、まぐろ、白身、サーモン、貝類、えび、ねぎとろ、いくら

みそ汁
付き



▶ 大漁ちらし

2,080円(税込2,288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

みそ汁
付き

茶碗
むし
付き

小鉢
付き



▶ 越後すし丼

2,880円(税込3,168円)

【ネタ12種】 地魚4種、いか、しめさば、甘えび、いくら、のどぐろ、かに身、貝類、玉子焼き

あら汁
付き

茶碗
むし
付き



▶ 炙りのど黒井

3,500円(税込3,850円)

あら汁
付き

茶碗
むし
付き



▶ ねぎとろ丼

1,280円(税込1,408円)

まぐろ、ねぎとろ

みそ汁
付き

茶碗
むし
付き

小鉢
付き

※季節により料理内容が変わる場合もございます。

刺身



◎地魚入りお造り5種盛り合わせ
3,000円(税込3,300円)



◎地魚入りお造り3種盛り合わせ
2,000円(税込2,200円)



◎馬刺し
1,100円(税込1,210円)



◎炙りさばポン酢
800円(税込880円)



店長おすすめ

◎刺身盛り1人前
1,480円(税込1,628円)

※季節により料理内容が変わる場合もございます。

富そば・御膳



▶天ざる(富そば)
1,280円(税込1,408円)

▶ざるそば(富そば)
650円(税込715円)

▶ざるそば半(富そば)
400円(税込440円)

▶ざるそば大盛(富そば)
850円(税込935円)



▶レディースセット
2,380円(税込2,618円)

▶ちらし御膳
2,280円(税込2,508円)



▶五十六御膳
3,100円(税込3,410円)

中とり入り7貫、刺身、天ぷら、小鉢、茶碗蒸し、富そば



▶会席御膳
2,400円(税込2,640円)

握り7貫、前菜3点盛り、天ぷら、茶碗蒸し、富そば

※季節により料理内容が変わる場合がございます。

サラダ・一品

◎玉子つまみ
360円(税込396円)



◎梅水晶
450円(税込495円)



◎あさりの酒蒸し
650円(税込715円)



◎茶碗蒸し
300円(税込330円)



◎かにみそつまみ
750円(税込825円)



◎かにみそサラダ(かに身入り)
950円(税込1,045円)



◎ゴロゴロ揚げ根菜のゴマダレサラダ
1人前 800円(税込880円)



◎もずく酢
550円(税込605円)



◎子持ち昆布つまみ
1,100円(税込1,210円)

※季節により料理内容が変わる場合もございます。

焼物

栃尾名産



▷ 栃尾のジャンボ油揚げ
650円(税込715円)

▷ 納豆入り
750円(税込825円)

店長おすすめ



▷ のどぐろ塩焼き(半身)

本日の価格は、タッチしてご確認ください。

上越名物



▷ 幻魚一夜干し
750円(税込825円)

上越名物



▷ するめいか一夜干し
950円(税込1,045円)



▷ 炙り穴子
1,150円(税込1,265円)

※季節により料理内容が変わる場合もございます。

揚
物



◎豆腐と茄子の揚げ出し

1人前 **650**円(税込**715**円)



◎天ぷら盛り合わせ

1人前 **950**円(税込**1,045**円)



◎する天

1人前 **800**円(税込**880**円)



◎鶏の唐揚げ

1人前 **850**円(税込**935**円)

※季節により料理内容が変わる場合もございます。