

旬鮮

特上海苔

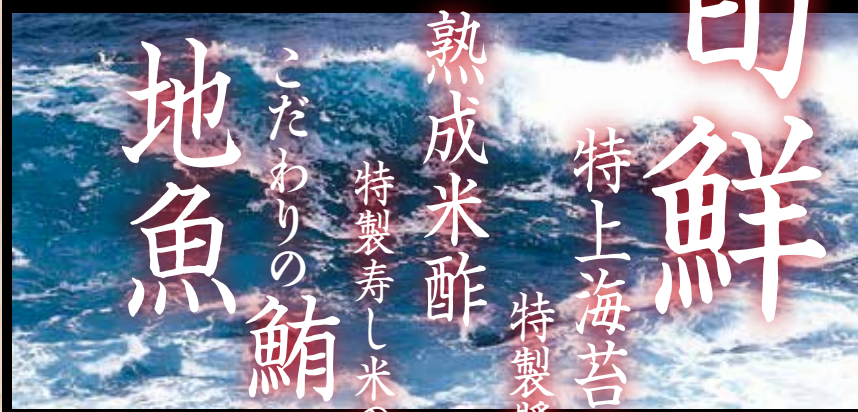
特製醤油

熟成米酢

特製寿し米のシヤリ

こだわりの鮪

地魚



富寿

新潟駅前店

寿司

あら汁
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~

¥4,000 (税込¥4,400)

大とろ、のどぐろ、白身3種、南蛮えび、貝類、いか、いくら、うに、玉子、南蛮えび魚醬付き

Kiwami

"Kiwami" Assorted Sushi (With Fish Bone Miso Soup, Steamed Egg Custard)

極 寿司拼盘 (附带鱼骨味噌汤, 日式蒸蛋)

店長おすすめ Chef's recommendation
店長推荐



上寿司

¥2,380 (税込¥2,618)

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

Jo Sushi

Deluxe Assorted Sushi (With Miso Soup)

上等 寿司拼盘 (附带味噌汤)

特上寿司

¥2,780 (税込¥3,058)

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

Tokujo Sushi

Supreme Assorted Sushi (With Miso Soup)

極尚 寿司拼盘 (附带味噌汤)

旬のにぎり

あら汁
付き

¥2,180 (税込¥2,398)

中とろ入り9貫、地魚、旬魚中心

Shun no Nigiri

Seasonal Assorted Sushi (With Fish Bone Miso soup)
旬 寿司拼盘 (附带鱼骨味噌汤)



さくら 桜

みそ汁
付き

¥1,980 (税込¥2,178)

中とろ、白身、まぐろ、貝類、えび、穴子、玉子、子持ち昆布、いくら

Sakura

"Sakura" Assorted Sushi (With Miso Soup)

"桜" 寿司拼盘 (附带味噌汤)

まい

舞

みそ汁
付き

¥1,480 (税込¥1,628)

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)

"舞" 寿司拼盘 (附带味噌汤)

特撰富ちらし

貝汁
付き

茶碗
むし
付き

¥3,100 (税込¥3,410)

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

"Tomi" Special Sushi Rice Topped With Seafood (With Clam Miso Soup, Steamed Egg Custard)

特选"富" 散寿司 (附带蛤味噌汤, 日式蒸蛋)

お子様寿司

¥1,000 (税込¥1,100)

Okosama Sushi

Kids' Sushi Set
兒童套餐



※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。

板さんおまかせにぎり

¥3,780円(税込¥4,158)

貝汁
付き

茶碗
むし
付き

板さんおすすめ Chef's recommendation
主厨推荐

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

Itasan Omakase Nigiri

Chef's Recommended Sushi
(With Clam Miso Soup,
Steamed Egg Custard)

主厨推荐 寿司拼盘
(附带蛤蜊味噌汤, 日式蒸蛋)



穴子丼

¥2,000(税込¥2,200)

Anago Don

Conger Eel Rice Bowl(With Miso
Soup, Steamed Egg Custard, Salad)
星鰻盖饭(附带味噌汤, 日式蒸蛋, 沙拉)



みそ汁
付き

茶碗
むし
付き

サラダ
付き

大漁ちらし

¥1,980

(税込¥2,178)

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



Tairyo Chirashi

"Tairyo" Sushi Rice Topped
With Seafood
(With Miso Soup, Steamed
Egg Custard, Salad)

"大漁"散寿司(附带味噌汤, 日式蒸蛋, 沙拉)

みそ汁
付き

茶碗
むし
付き

サラダ
付き

いくら丼

¥2,800(税込¥3,080)

Ikura Don

Salmon Roe Rice Bowl(With Miso
Soup, Steamed Egg Custard, Salad)

三文鱼籽盖饭(附带味噌汤, 日式蒸蛋, 沙拉)

みそ汁
付き

茶碗
むし
付き

サラダ
付き

はな華

¥1,080(税込¥1,188)

まぐろ、いか、貝類、サーモン、
えび、ねぎとろ、玉子

みそ汁
付き

Hana

"Hana" Assorted Sushi
(With Miso Soup)

"華" 寿司拼盘(附带味噌汤)



ねぎとろ丼

¥1,180(税込¥1,298)

まぐろ、ねぎとろ

Negitoro Don

Minced Tuna Rice Bowl(With Miso
Soup, Steamed Egg Custard, Salad)

香葱金枪鱼盖饭(附带味噌汤, 日式蒸蛋, 沙拉)

みそ汁
付き

茶碗
むし
付き

サラダ
付き

女性に人気 Popular Among Girls 大人気!



Ladies' Kaiseki レディース会席

¥1,980(税込¥2,178)

握り7貫、天ぷら、かにサラダ、茶碗蒸し、お椀、デザート

Ladies' Set
女士专用宴席料理



Kaiseki Gozen 会席御膳

¥3,300(税込¥3,630)

握り8貫、刺身、天ぷら、煮物、茶碗蒸し、お椀、デザート

Kaiseki Set
宴席御膳

※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)



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)



たらこ
Codfish Roe
鱈鱼子



真いか
Flying Squid
鱿鱼

150円
(税込 165円)

¥150(¥165 tax included)
150円 (含税165円)



いか納豆
Squid & Natto Roll
鱿鱼纳豆卷



たこ
Octopus
章鱼



むしえび
Steamed Shrimp
熟虾



しめさば
Mackerel
青花鱼



炙りしめさば
Seared Mackerel
火炙青花鱼

180円
(税込 198円)

¥180(¥198 tax included)
180円 (含税198円)



サーモン
Salmon
三文鱼



炙りサーモン
Seared Salmon
火炙三文鱼



玉子
Thick Sliced Omelet
厚烧日式煎蛋



カレイえんがわ
Halibut Fin Meat
鲽鱼鱼翅



炙りカレイえんがわ
Seared Halibut Fin Meat
火炙鲽鱼鱼翅



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



まぐろ納豆
Tuna & Natto
金枪鱼 纳豆

200円
(税込 220円)

¥200(¥220 tax included)
200円 (含税220円)



まぐろ
Tuna
金枪鱼



はまち
Yellowtail
黄尾鱼



ほたて貝
Scallop
扇贝



つぶ貝
Whelk
油螺

250円
(税込 275円)

¥250(¥275 tax included)
250円 (含税275円)



かにみそ
Crab Meat &
Brawn
蟹肉 蟹膏



赤えび
Red Shrimp
红虾



とろはまち
Yellowtail Belly
黄尾鱼肚腩



とろサーモン
Fatty Salmon
三文鱼肚腩

※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
(税込 ¥330)



穴子
Conger Eel
星鰻



南蛮えび
Sweet Shrimp
甜虾



活ばい貝
Japanese Ivory Shell
日本凤螺



子持ち昆布
Herring Roe On Kelp
鲱鱼子海带

¥350
(税込 ¥385)



ずわいがに
Snow Crab
雪蟹



いくら
Salmon Roe
三文鱼籽



えび味噌
Shrimp Tomalley
虾条虾膏

¥400
(税込 ¥440)



中とろ
Medium Fatty Tuna
金枪鱼中腹肉



炙り中とろ
Seared Tuna Belly
火炙金枪鱼中腹肉

¥450
(税込 ¥495)



穴子一本 Conger Eel (whole pc)
星鰻 (整条)

¥500
(税込 ¥550)



のどぐろ
Blackthroat Seaperch
赤鲣鱼



炙りのどぐろ
Seared Blackthroat Seaperch
火炙赤鲣鱼

¥550
(税込 ¥605)



あわび
Abalone
鲍鱼

¥600
(税込 ¥660)



大とろ
Fatty Tuna
金枪鱼大腹肉



炙り大とろ
Seared Fatty Tuna
火炙金枪鱼大腹肉

あおさ汁(のり)
¥350
(税込 ¥385)
Sea Lettuce Miso Soup
海生菜味噌汤

貝汁
¥380
(税込 ¥418)
Clam Miso Soup
蛤蜊味噌汤

あら汁
¥400
(税込 ¥440)
Fish Bone Miso Soup
鱼骨味噌汤



かっぱ巻
¥180 (税込 ¥198)
Cucumber Roll
黄瓜卷



納豆巻
¥180 (税込 ¥198)
Natto Roll
纳豆卷



お新香巻
¥180 (税込 ¥198)
Japanese Pickles Roll
腌萝卜卷



梅しそ巻
¥180 (税込 ¥198)
Plum Roll
咸梅干紫苏卷



かんぴょう巻
¥180 (税込 ¥198)
Dried Gourd Roll
葫芦干卷



鉄火巻
¥450 (税込 ¥495)
Tuna Roll
金枪鱼卷



穴きゅう巻
¥450 (税込 ¥495)
Conger Eel And
Cucumber Roll
黄瓜星鰻卷



ねぎとろ巻
¥500 (税込 ¥550)
Minced Tuna Roll
洋葱金枪鱼腹卷



とろたく巻
¥500 (税込 ¥550)
Fatty Tuna Pickled Radish
Roll
腌萝卜金枪鱼腹卷



とろ鉄火
¥950 (税込 ¥1,045)
Fatty Tuna Roll
金枪鱼大腹肉卷

※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

店長おすすめ Chef's recommendation
店长推荐

富盛り ※約3~4人前

3,700円
(税込4,070円)

Tomi Mori

Tomi Assorted Sashimi (for 3-4pax)
¥3,700(¥4,070 tax included)

富 什锦刺身拼盘 (约 3-4人)
3,700円 (含税4,070円)

はなも
華盛り ※約2~3人前

2,400円
(税込2,640円)

Hana Mori

Hana Assorted Sashimi (for 2-3pax)
¥2,400(¥2,640 tax included)

华 什锦刺身拼盘 (约 2-3人)
2,400円 (含税2,640円)

刺身盛り1人前

1,380円
(税込1,518円)

Sashimi Mori

Assorted Sashimi (For one person)
¥1,380(¥1,518 tax included)

什锦刺身一人份
1,380円 (含税1,518円)

馬刺し

980円
(税込1,078円)

Basashi

Horse Meat Sashimi
¥980(¥1,078 tax included)

马肉刺身
980円 (含税1,078円)

地魚お造り盛り合わせ

※約1~2人前

2,600円(税込2,860円)

Jizakana Otsukuri Moriawase

Assorted Sashimi (Niigata Local Fish)
(for 1-2pax)

¥2,600(¥2,860 tax included)
什锦刺身拼盘(采用新潟产鲜鱼)
(约 1-2人)

2,600円 (含税2,860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。



海老味噌、かに味噌
食べ比べ

750円(税込825円)

Ebimiso, Kanimiso Tabekurabe

Shrimp Meat & Brawn, Crab Meat & Brawn,
¥750(¥825 tax included)

虾肉膏・蟹肉膏二鲜
750円(含税825円)



サーモンお造り

800円(税込880円)

Samon Otsukuri

Salmon Sashimi ¥800(¥880 tax included)

三文鱼刺身 800円(含税880円)



まぐろお造り

980円(税込1,078円)

Maguro Otsukuri

Tuna Sashimi
¥980(¥1,078 tax included)

金枪鱼刺身
980円(含税1,078円)



しめさばお造り

750円(税込825円)

Shimesaba Otsukuri

Mackerel Sashimi ¥750(¥825 tax included)

青花鱼刺身 750円(含税825円)



売切
御免

名物 中落ちつまみ

1,000円(税込1,100円)

Meibutsu Nakaochitsumami

Specialty Oily Tuna Sashimi
¥1,000(¥1,100 tax included)

名物金枪鱼刺身
1,000円(含税1,100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 Seaperch(Harf)
Please refer the price on the recommendation menu.

盐烤赤鲑鱼(半份)
请参考推荐菜单上的价格



栃尾のジャンボ油揚げ

¥600 (税込¥660)

Tochio no Jamboaburaage

Deep Fried Beancurd
栃尾烤油豆皮

栃尾名産
Tochio Cuisine
栃尾特色



幻魚一夜干し

¥700 (税込¥770)

Gengyo Ichiyaboshi

Overnight Dried Porous-Head Eelpout
一夜风干的幻鱼



子持ち昆布つまみ

¥900 (税込¥990)

Komochi Kombu Tsumami

Herring Roe On Kelp Appetizer
鲱鱼子海带前菜



炙りさばポン酢

¥800 (税込¥880)

Aburi Saba Ponzu

Seared Mackerel Ponzu Sauce
火炙柚子汁青花鱼



まぐろ納豆つまみ

¥800 (税込¥880)

Maguro Natto Tsumami

Tuna & Natto Appetizer
纳豆金枪鱼前菜



いか納豆つまみ

¥600 (税込¥660)

Ika Natto Tsumami

Squid & Natto Appetizer
纳豆鱿鱼前菜



炙り穴子

¥1,100 (税込¥1,210)

Aburi Anago

Seared Conger Eel
火炙星鳗



新潟名物
Niigata Cuisine
新潟特色

のっぺ

¥500 (税込¥550)

Noppe

Steamed Vegetable
新潟焗煮蔬菜

※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。

一品料理



するめいか一夜干し
¥900 (税込¥990)
Surumeika Ichiyaboshi
 Overnight Dried Squid
 一夜风干の北鱿



かにみそ(つまみ)
¥700 (税込¥770)
Kanimiso Tsumami
 Brown And White Crab Meat(Appetizer)
 蟹条蟹膏(前菜)



鶏の唐揚げ
¥800 (税込¥880)
Tori no Karaage
 Fried Chicken
 炸鸡



店長おすすめ Chef's recommendation
 店长推荐

まぐろ串カツ
¥900 (税込¥990)
Maguro Kushikatsu
 Deep Fried Tuna
 金枪鱼炸串



天ぷら盛合せ
900円 (税込990円)
Tempura Moriawase
 Assorted Tempura
 天妇罗拼盘



する天
¥750 (税込¥825)
Suruten
 Flying Squid Tempura
 北鱿天妇罗



かにみそサラダ
 (かに身入り)
¥900 (税込¥990)
Kanimiso Salad
 Brown And White Crab Meat
 Salad
 蟹条蟹膏沙拉



ゴロゴロ揚げ根菜の
ゴマダレサラダ
¥750 (税込¥825)
Gorogoro Agekonsai no
Gomadare Salad
 Deep Fried Vegetable Salad
 (Sesame Sauce)
 香炒蔬菜沙拉(芝麻调料)



玉子つまみ
¥360 (税込¥396)
Tamago Tsumami
 Japanese Omelette
 日式煎蛋



茶碗蒸し
¥300 (税込¥330)
Chawammushi
 Steamed Egg Custard
 日式蒸蛋

※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。

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