お好みにぎり

一貫からご注文いただけます。

▶まぐろ
250円（税込275円）

▶中とろ
450円（税込495円）

▶大とろ
600円（税込660円）

▶いなり
70円（税込77円）

▶たらこ
100円（税込110円）

▶いか
150円（税込165円）

▶しめさば
150円（税込165円）

▶炙りしめさば
150円（税込165円）

▶むしえび
180円（税込198円）

▶いか納豆
180円（税込198円）

▶たこ
180円（税込198円）

▶玉子
180円（税込198円）

▶ねぎとろ
180円（税込198円）

▶カレイえんがわ
200円（税込220円）

▶炙りカレイえんがわ
200円（税込220円）

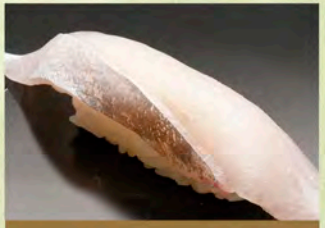
▶サーモン
200円（税込220円）

▶炙りサーモン
200円（税込220円）

▶まぐろ納豆
200円（税込220円）

▶はまち
200円（税込220円）

▶つぶ貝
200円（税込220円）



▶とろはまち
250円（税込275円）

※季節により料理内容が変わる場合もございます。

25.06.K

▶とろサーモン
250円（税込275円）

▶赤えび
250円（税込275円）

▶ほたて貝
300円（税込330円）

▶穴子
300円（税込330円）

▶南蛮えび
300円（税込330円）

▶活ばい貝
300円（税込330円）

▶かにみそ
300円（税込330円）

▶ずわいがに
350円（税込385円）

▶えび味噌
350円（税込385円）

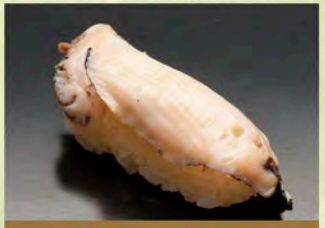
▶いくら
400円（税込440円）

▶子持ち昆布
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）



▶活あわび
600円（税込660円）

▶うに
600円（税込660円）

▶炙り大とろ
600円（税込660円）

▶穴子一本
500円（税込550円）

▶あら汁
450円（税込495円）

▶あおさ汁（のり）
400円（税込440円）

▶貝汁
400円（税込440円）

※季節により料理内容が変わる場合もございます。

25.06.K

細巻

一本からご注文いただけます。

天然まぐろ

▶とろ鉄火
990円（税込1,089円）

天然まぐろ

▶鉄火巻
500円（税込550円）

▶お新香巻
250円（税込275円）

▶梅しそ巻
250円（税込275円）

▶かんぴょう巻
250円（税込275円）

▶かっぱ巻
250円（税込275円）

▶納豆巻
250円（税込275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。

25.06.K

寿し

店長おすすめ

◆新潟県すし組合加盟店メニュー

極み
あら汁付き　茶碗むし付き
4,500円（税込4,950円）

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、南蛮えび魚醤付き

特上寿し
みそ汁付き
2,980円（税込3,278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

旬鮮寿し
みそ汁付き
2,980円（税込3,278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

上寿し
みそ汁付き
2,580円（税込2,838円）

中とろ、白身、貝類、えび、穴子、玉子、
のどぐろ、いくら

旬のにぎり
あら汁付き
2,380円（税込2,618円）

中とろ入り９貫、地魚、旬魚中心

桜
みそ汁付き
2,180円（税込2,398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

舞
みそ汁付き
1,680円（税込1,848円）

中とろ、まぐろ、白身、サーモン、貝類、えび、
ねぎとろ、いくら

お子様寿し
1,180円（税込1,298円）

※季節により料理内容が変わる場合もございます。

2506.K

板さんおすすめ

板さんおまかせにぎり
貝汁付き　茶碗むし付き

4,080円（税込4,488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

特撰富ちらし
貝汁付き　茶碗むし付き

3,480円（税込3,828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

華
みそ汁付き

1,280円（税込1,408円）

まぐろ、いか、貝類、サーモン、えび、ねぎとろ、玉子

大漁ちらし
みそ汁付き　茶碗むし付き　小鉢付き

2,280円（税込2,508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

レディース会席
2,280円（税込2,508円）

握り７貫、天ぷら、かにサラダ、茶碗蒸し、お椀、デザート

いくら丼
みそ汁付き　茶碗むし付き　小鉢付き

2,980円（税込3,278円）

ねぎとろ丼
みそ汁付き　茶碗むし付き　小鉢付き

1,380円（税込1,518円）

まぐろ、ねぎとろ

穴子丼
みそ汁付き　茶碗むし付き　小鉢付き

2,280円（税込2,508円）

会席御膳
3,580円（税込3,938円）

握り８貫、刺身、天ぷら、煮物、茶碗蒸し、お椀、デザート

※季節により料理内容が変わる場合もございます。

刺身

※約2~3人前

華盛り
2,500円（税込2,750円）

店長おすすめ

※約3~4人前

富盛り
3,900円（税込4,290円）

※約1~2人前

地魚お造り盛り合わせ
2,800円（税込3,080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）

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。

2506.K

売切御免

店長おすすめ

名物 中落ちつまみ
1,000円（税込1,100円）

海老味噌、かに味噌食べ比べ
800円（税込880円）

まぐろお造り
1,100円（税込1,210円）

サーモンお造り
900円（税込990円）

まぐろ納豆つまみ
850円（税込935円）

いか納豆つまみ
650円（税込715円）

しめさばお造り
750円（税込825円）

かにみそ（つまみ）
750円（税込825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。

2506.K

サラダ・一品

玉子つまみ
360円（税込396円）

貝汁
400円（税込440円）

新潟名物

のっぺ
550円（税込605円）

茶碗蒸し
300円（税込330円）

あら汁
450円（税込495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）

あおさ汁（のり）
400円（税込440円）

※季節により料理内容が変わる場合もございます。

2506.K

焼物

栃尾のジャンボ油揚げ
650円（税込715円）

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。

幻魚一夜干し
750円（税込825円）

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。

2506.K

揚物

店長おすすめ

まぐろ串カツ
1人前 950円（税込1,045円）

天ぷら盛合せ
1人前 950円（税込1,045円）

上越名物

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。

2506.K

お持ち帰り

（税率8%）

折代込みの金額です。

※季節により料理内容が
変わる場合もございます。

店長おすすめ

板さんのおまかせ

1人前 **4,180円**（税込4,514円）

店長おすすめ

特上寿し

1人前 **3,080円**（税込3,326円）

旬鮮寿し

1人前 **3,080円**（税込3,326円）

上寿し

1人前 **2,680円**（税込2,894円）

旬のにぎり

1人前 **2,480円**（税込2,678円）

桜

1人前 **2,280円**（税込2,462円）

舞

1人前 **1,780円**（税込1,922円）

華

1人前 **1,380円**（税込1,490円）

大漁ちらし 1人前

2,380円（税込 2,570円）

ねぎとろ丼 1人前

1,480円（税込 1,598円）

お持ち帰り

（税率8%）

折代込みの金額です。

刺身盛り一人前
1,580円（税込1,706円）

鶏の唐揚げ
950円（税込1,026円）

まぐろ串カツ
1,050円（税込1,134円）

ゴロゴロ揚げ根菜のゴマダレサラダ
900円（税込972円）

炙り穴子
1,250円（税込1,350円）

する天
900円（税込972円）

栃尾のジャンボ油揚げ
750円（税込810円）

するめいか一夜干し
1,050円（税込1,134円）

玉子つまみ
460円（税込496円）