

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。

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。



◎とろ鉄火
990円(税込1,089円)



◎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

◎極み

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

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

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

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



◎桜

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



◎旬のにぎり

2,380円(税込2,618円)

中とろ入り9貫、地魚、旬魚中心



◎舞

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

のどぐろ



◎板さんおまかせにぎり

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

貝汁
付き

茶碗
むし
付き

みそ汁
付き

◎華

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

みそ汁
付き



◎特撰富ちらし

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

貝汁
付き

茶碗
むし
付き



◎大漁ちらし

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、
むじえび、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

◎レディース会席

握り7貫、天ぷら、かにサラダ、
茶碗蒸し、お椀、デザート

2,280円(税込2,508円)



◎いくら丼

2,980円(税込3,278円)

みそ汁
付き

茶碗
むし
付き

小鉢
付き

◎ねぎとろ丼

1,380円(税込1,518円)

まぐろ、ねぎとろ

みそ汁
付き

茶碗
むし
付き

小鉢
付き

◎穴子丼

2,280円(税込2,508円)

みそ汁
付き

茶碗
むし
付き

小鉢
付き

◎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



刺

身



◎華盛り

2,500円(税込2,750円)



※約1~2人前

◎地魚お造り盛り合わせ

2,800円(税込3,080円)



◎富盛り

3,900円(税込4,290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。



25.12.K

壳切
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。



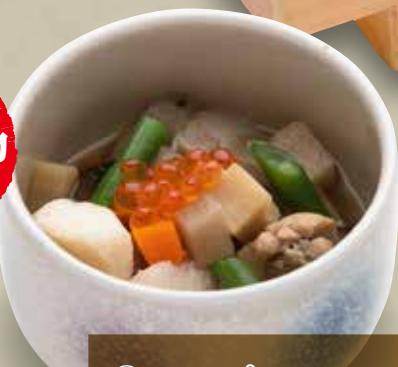
25.12.K

サラダ・一品



◎玉子つまみ

360円(税込396円)



◎のっぺ

550円(税込605円)

◎茶碗蒸し

300円(税込330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)



◎玉子つまみ

360円(税込396円)



◎貝汁

400円(税込440円)



◎あら汁

450円(税込495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。

25.12.K

焼

物

栃尾名産



◎栃尾のジャンボ油揚げ

650円(税込715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

950円(税込1,045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。

25.12.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。

25.12.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。



◎板さんのおまかせ

1人前 4,180円 (税込4,514円)



◎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)



◎柄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)