

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

◆新潟県すし組合加盟店メニュー

▶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

あら汁
付き

茶碗
むし
付き

のどぐろ

中とろ

大とろ

▶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

みそ汁
付き

▶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

みそ汁
付き

中とろ

▶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

あら汁
付き

▶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

みそ汁
付き

▶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

みそ汁
付き

▶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

サーモン

大とろ

大とろ

貝汁
付き

茶碗
むし
付き

◎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

◎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

◎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

◎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)

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

まぐろ、ねぎとろ

大とろ

サーモン

貝汁
付き

茶碗
むし
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



◎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)



◎会席御膳

握り8貫、刺身、天ぷら、煮物、茶碗蒸し、お椀、デザート

3,580円(税込3,938円)

※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。

25.12K



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がございます。



サラダ・一品

新潟名物

◎ 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)

◎ 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)

◎ 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)

※季節により料理内容が変わる場合もございます。

25.12K



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。

25.12K



揚
物

店長おすすめ

▶ まぐろ串カツ

1人前 **950**円(税込1,045円)

▶ 天ふら盛合せ

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。

25.12K



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
変わる場合がございます。



◎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)



▶ 枋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)