

お好みにぎり

一貫からご注文いただけます。



天然
まぐろ

▶まぐろ
250円(税込275円)



天然
まぐろ

▶中とろ
450円(税込495円)



天然
まぐろ

▶大とろ
600円(税込660円)



▶いなり
70円(税込77円)



▶いか
150円(税込165円)



▶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)



▶サーモン
200円(税込220円)



▶炙りサーモン
200円(税込220円)



▶カレイえんがわ
200円(税込220円)



▶まぐろ納豆
200円(税込220円)



▶つぶ貝
200円(税込220円)



▶赤えび
250円(税込275円)



▶とろサーモン
250円(税込275円)



▶ほたて貝
300円(税込330円)



▶かにみそ
300円(税込330円)



▶甘えび
300円(税込330円)

※季節により料理内容が変わる場合もございます。

25.06.C





▷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)



天然
まぐろ

▷炙り中とろ
450円(税込495円)



▷穴子一本
500円(税込550円)



▷のどぐろ
600円(税込660円)



▷炙りのどぐろ
600円(税込660円)



天然
まぐろ

▷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)

※季節により料理内容が変わる場合もございます。

26.02.C



細巻

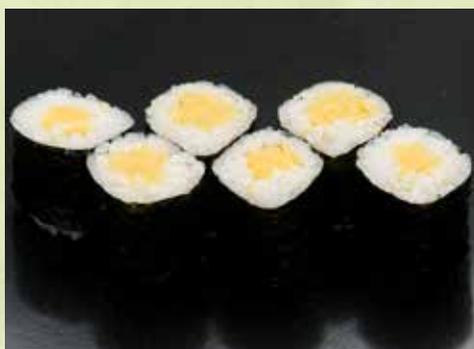
一本からご注文いただけます。



▶ 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)



▶ かつぱ巻
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.C



寿司

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

あら汁付き

茶碗むし付き



◎桜
2,280円(税込2,508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
2,380円(税込2,618円)

中とろ入り9貫、地魚、旬魚中心

あら汁付き



◎上寿し
2,580円(税込2,838円)

中とろ、白身2種、貝類、えび、穴子、玉子、いくら

みそ汁付き



◎特上寿し
3,180円(税込3,498円)

大とろ、中とろ、のどぐろ、白身、貝類、えび、いくら、穴子、玉子、中落ち巻

みそ汁付き



◎旬鮮寿し
3,180円(税込3,498円)

大とろ、中とろ、まぐろ、のどぐろ、白身2種、赤えび、貝類、いくら、穴子

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。

2602.C



板さんおすすめ



サケ

大とろ

大とろ

あさり汁
付き

茶碗
むし
付き

▶ 板さんおまかせにぎり

4,180円(税込4,598円)

大とろ、のどぐろ、白身2種、貝類、えび、ずわいがに、いくら、玉子、穴子一本、子持ち昆布



大とろ

あさり汁
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3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、ねぎとろ、玉子



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



中
とろ

みそ汁
付き

▶ 舞

1,780円(税込1,958円)

中とろ、まぐろ、白身、サーモン、貝類、えび、ねぎとろ、いくら



サケ

あら汁
付き

茶碗
むし
付き

▶ 越後すし丼

3,080円(税込3,388円)

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



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

▶ 大漁ちらし

2,380円(税込2,618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

※季節により料理内容が変わる場合がございます。



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)



▶五十六御膳
3,200円(税込3,520円)

中とろ入り7貫、刺身、天ぷら、小鉢、茶碗蒸し、富そば



▶レディースセット
2,480円(税込2,728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)



▶会席御膳
2,500円(税込2,750円)

握り7貫、前菜3点盛り、天ぷら、茶碗蒸し、富そば

▶ちらし御膳
2,480円(税込2,728円)



※季節により料理内容が変わる場合もございます。



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)



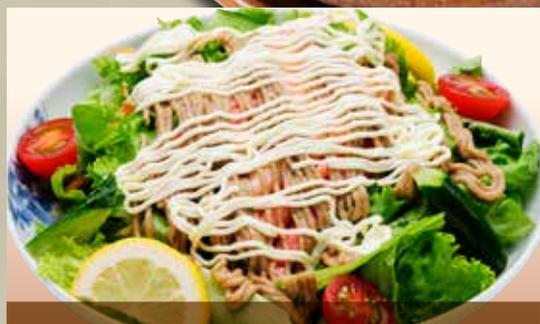
◎茶碗蒸し

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)

◎かにみそサラダ(ハーフ)

550円(税込605円)

※季節により料理内容が変わる場合がございます。



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

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.C



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)



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。

