

お好みにぎり

一貫からご注文いただけます。



① まぐろ
250円 (税込275円)

天然
まぐろ



① 中とろ
450円 (税込495円)

天然
まぐろ



① 大とろ
600円 (税込660円)

天然
まぐろ



① いなり
70円 (税込77円)



① たらこ
100円 (税込110円)



① いか
150円 (税込165円)



① しめさば
150円 (税込165円)



① 炙りしめさば
150円 (税込165円)



① むしえび
180円 (税込198円)



① いか納豆
180円 (税込198円)



① たこ
180円 (税込198円)



① 玉子
180円 (税込198円)



① ねぎとろ
180円 (税込198円)



① カレイえんがわ
200円 (税込220円)



① 炙りカレイえんがわ
200円 (税込220円)



① サーモン
200円 (税込220円)



① 炙りサーモン
200円 (税込220円)



① まぐろ納豆
200円 (税込220円)



① はまち
200円 (税込220円)



① つぶ貝
200円 (税込220円)



① 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



細巻

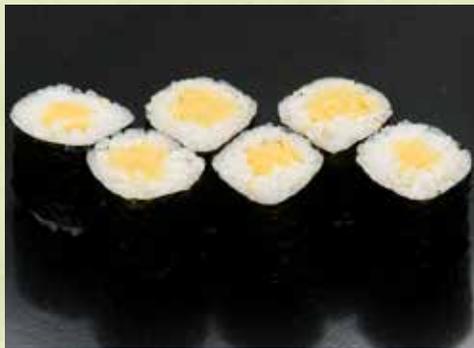
一本からご注文いただけます。



▶ 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.K



寿司

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

シャラン

中とろ

大とろ

▶旬鮮寿司

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

▶特上寿司

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

▶上寿司

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

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

2,280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

▶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

みそ汁付き

▶お子様寿司

1,180円(税込1,298円)



※季節により料理内容が変わる場合がございます。

2602.K



板さんおすすめ

Sauces

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

4,180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

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

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



▶ 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



▶ 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)



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)

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)



中とろ

▶ 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。



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



◀ 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がございます。

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。



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。



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)

