

寿司

1人用桶にてご人数分に対応いたします。



◆特上握り
3,800円(税込4,104円)



◆おまかせ握り
2,900円(税込3,132円)



◆上寿司
2,450円(税込2,646円)

ちらし巻物



◆ちらし
2,000円(税込2,160円)

◆鉄火丼
3,000円(税込3,240円)



◆中ちらし
2,900円(税込3,132円)

- ◆伊達巻 1,680円(税込1,814円)
- ◆太巻 1,150円(税込1,242円)
- ◆鉄火巻 1,950円(税込2,106円)
- ◆のり巻 900円(税込 972円)
- ◆かっぱ巻 750円(税込 810円)



◆富寿司
2,150円(税込2,322円)



◆中寿司
1,900円(税込2,052円)



◆寿司
1,450円(税込1,566円)



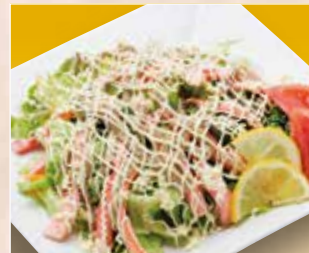
◆お子様寿司
1,300円(税込1,404円)



◆寿司盛り込み 7,000円(税込7,560円)
5,000円、6,000円ございます。

サラダ

※かに味噌サラダのみ夏季はお休みさせていただきます。



◆かに味噌サラダ
1,200円(税込1,296円)



◆海鮮サラダ
980円(税込1,058円)



◆シーザーサラダ
600円(税込648円)

刺身

- ◆特選刺身
1~1.5人前 1,800円(税込1,944円)
2~3人前 3,600円(税込3,888円)

- ◆板前おまかせ刺身
2人前 5,000円(税込5,400円)
3人前 7,500円(税込8,100円)
※数と人数が合わない場合がございます。

- ◆えびフライ 1,400円(税込1,512円)
- ◆かきフライ 900円(税込 972円)
- ◆鶏の唐揚 900円(税込 972円)
- ◆海鮮酢の物 850円(税込 918円)
- ◆玉子つまみ 450円(税込 486円)
- ◆茶碗蒸し 400円(税込 432円)
- ◆なめこ汁 300円(税込 324円)
- ◆お吸い物 350円(税込 378円)



◆刺身盛り合わせ
6,000円(税込6,480円)

一品料理



◆天ぷら盛り合わせ
1,200円(税込1,296円)

御膳



◆寿司御膳 2,600円(税込2,808円)



◆ミニ会席 3,600円(税込3,888円)

うなぎ



◆国産うなぎ(吸い物付)
2,700円(税込2,916円)

- ◆国産上りうなぎ(吸い物付) 4,800円(税込5,184円)
- ◆国産うなぎ蒲焼 2,400円(税込2,592円)
- ◆国産上りうなぎ蒲焼 4,500円(税込4,860円)

お弁当

3,000円~
ご用意しております。(税別)
※他、ご予算に応じて調製いたします。

オードブル

5,000円~10,000円 まで
ご用意しております。(税別)

※ご宴会・お祝い・ご法要などご予算に応じてご予約承ります。
※入荷状況、又は季節により商品が異なる場合がございます。
※消費税率8%を適用しています



◆ファミリーセット
3人前 8,400円
(税込9,072円)より
・シーザーサラダ・鶏の唐揚
・えびフライ・かきフライ・茶碗蒸し
・寿司・お椀

※写真は3人前です。

おいしさで結ぶ…



富寿しグループのこだわり

より美味しく召しあがっていただくために、
素材はもとより調味料に至るまでいっさい妥協いたしません。



保存版

お届け寿司

新潟県産

コシヒカリを
使用したシヤリ

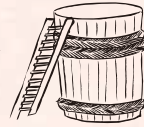


新潟の厳しい冬を越えた雪融け
水と、寒暖差のある激しい気候が
米の旨みを凝縮します。弊社で
はその中から選りすぐった酢に合
り米を追い求め最適なシヤリを提
供します。

秘伝醤油

濃口醤油

色・香・味の三拍子揃った濃厚
醤油。特に脂ののった旬の魚に適
しております。



旨口醤油

塩分を抑え、口当たりがあっさり
としていて食が進みます。ダシが
ほのかに香り、すし飯に良く合い
素材の味を引き立てます。

熟成 米酢



米の旨みを追求したから
こそ出来た弊社オリジナル
の合わせ酢。配合を練り返
し生まれた酢は米とのバラ
ンスが良く米の旨みを引き
立てます。

海苔

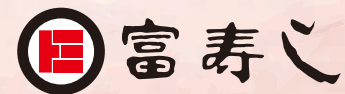


瀬戸内海・有明海産の中か
ら香り・食感(歯切れ)の良
い物を厳選し、年間契約し
ております。磯の香りが食
欲をそそり、ネタの旨みを
引き立てます。

ガリ



栃木の漬け物屋に委託。足
利市名草地区の清らかな
豊富な地下水を使用し、
原料の選別から味・食感に
ついてこだわりました。食
感・仕上げております。



高田駅前店 TEL 025-524-5181
南本町店 TEL 025-524-6136
直江津店 TEL 025-543-3795
春日亭 TEL 025-525-8215

ご予算・人数に応じて調整いたしますので、お気軽にご相談ください。

本メニューの売価及び内容は予告なく変更する場合があります。予めご了承ください。

最新情報はホームページでもご確認頂けます。

<https://www.tomizushi.com/>



TOMIZUSHI Instagram



おすすめ食材や
各店こだわりの造
品など、「旬」の情
報をお届けします!