

※本メニューは税抜価格です。

一品料理

Appetizers

新鮮なネタで作る
店長おすすめの
一品料理をご賞味下さい。



写真は銀だらです。

西京焼各種 800円

Saikyoyaki Kakushu



さざえつぼ焼 1,100円

Sazae Tsuboyaki

さざえ刺身 1,100円

Sazae Sashimi



写真はタレです。

マグロほっぺ焼(タレ・塩) (1本) 550円

Maguro Hoppe Yaki



本ししゃも焼(2本) 600円

Hon-Shishamo Yaki



鯛かぶと焼 800円

Tai-Kabuto Yaki



鯛かぶと煮 800円

Tai-Kabuto Ni



写真はタレです。

いかげそ焼(タレ・塩) ... 500円

Ikageso Yaki



焼たらこ 600円

Yaki Tarako

※本メニューは税抜価格です。季節・入荷状況により品物がない場合がございます。器は一部撮影用となっております。

※本メニューは税抜価格です。

築地市場から新鮮なネタを毎朝直送。
新鮮素材を使った一品料理をどうぞ。



煮穴子つまみ
Nianago Tsumami

1,200円



穴子白焼
Anago Sirayaki

1,200円



鮭ハラス焼
Sake-Harasu Yaki

800円



白えび唐揚げ
Shiroebi Karaage

680円



あさり酒蒸し
Asari Sakamushi

600円



殻付ホタテ焼
Ebi Shioyaki

600円



特製玉子焼
Tokusei Tamago Yaki

(4個)580円
(2個)300円



茶碗蒸し
Chawanmushi

500円

※本メニューは税抜価格です。

季節・入荷状況により品物が無い場合がございます。器は一部撮影用となっております。

※本メニューは税抜価格です。



こだわりの旬の素材でつくりま
す。
ご堪能下さい。



おまかせ刺身盛合せ

Omakase Sashimi Moriawase

(2人前) 4,600円

※ 写真は二人前です。 ※ 季節・入荷状況により品物がない場合がございます。



上刺身盛合せ

Jo-Sashimi Moriawase

(2人前) 3,800円

※ 写真は二人前です。
※ 季節・入荷状況により
品物がない場合がございます。



刺身盛合せ

Sashimi Moriawase

(2人前) 3,000円

※ 写真は二人前です。
※ 季節・入荷状況により品物がない場合がございます。



平目薄づくり

Hirame Usuzukuri

(1人前) 1,400円

各種白身薄づくり承ります。

※ 写真は一人前です。

※本メニューは税抜価格です。季節・入荷状況により品物がない場合がございます。

※本メニューは税抜価格です。

サラダ・おつまみ

Salad & Otsumami



※カルパッチョドレッシング使用

写真は(大)です。

女性にも人気のメニューです！
おすすめさんの
おつまみとサラダ

すし好サラダ

Sushiko Salad

(小) 500円 (大) 800円



※シーザードレッシング使用

サーモン海老アボカドサラダ

Salmon-Ebi-Avocado Salad

750円



※ワサビドレッシング使用

水菜山芋シャキシャキサラダ

Mizuna-Yamaimo Shakishaki Salad

500円



かに味噌つまみ

Kanimiso Tsumami

700円



酢の物盛り合わせ

Sunomono Moriawase

800円



おしんこ盛り合わせ

Oshinko Moriawase

500円



海鮮なっとう (ばくだん)

Bakudan

800円

※本メニューは税抜価格です。

季節・入荷状況により品物がない場合がございます。 器は一部撮影用となっております。