

刺身

Sashimi

刺身 (生鱼片)

회

特選

おまかせ 刺身盛合せ

Chef's Recommended
Sashimi Assortment

经典刺身拼盘

추천 모듬회

2 servings / 2人份 / 2인분

二人前 6,000円^(税抜)
(税込6,600円)



※ 写真は二人前です

Note: 2 servings shown in photo

※照片为2人份。※사진은 2인분입니다.



上刺身盛合せ

Premium Sashimi Platter

上级刺身拼盘 상급 모듬회

2 servings / 2人份 / 2인분

二人前 5,000円^(税抜)
(税込5,500円)

※ 写真は二人前です

2 servings shown in photo

※照片为2人份。※사진은 2인분입니다.



画像はイメージです。個体・部位によって異なる場合がございます。

表記しております「アルコール」につきまして、料理工程上に使用しているため表記はしておりますが料理中にアルコール分は揮発しますので安心してお子様でも召し上がれます。

For menu items containing alcohol, please note that, while alcohol is used in the cooking process, the alcohol content is cooked off before serving. As a result, these items can safely be enjoyed by adults and children alike.

極み天然鮪

使用

Uses The Best Wild-caught Tuna



名物
RECOMMENDATION
逸品

「極みの鮪」 六点盛

Six Part Platter of the Ultimate Tuna

六种“极品金枪鱼”拼盘

‘기와미 참치’ 6종세트



5,000円 (税込)
(税込5,500円)

●稀少部位「脳天ユッケ」

Chopped Head Meat (Rare Portion)

稀有部位“生拌头顶肉” 희소 부위 ‘정수리살 노텐 육회’

●稀少部位「カマトロ炙り葱塩焼き」

Seared Jaw Meat with Green Onion & Salt (Rare Portion)

稀有部位“葱盐煎烤鱼前腹” 희소 부위 ‘가마도로 아부리 파소금 구이’

●稀少部位「突先トロ巻」

Tossaki Fatty Tuna Sushi Roll (Rare Portion)

稀有部位“尖端腹肉卷” 희소 부위 ‘참치 머리 돗사키도로 말이’

●大トロ・中トロ・赤身の刺身

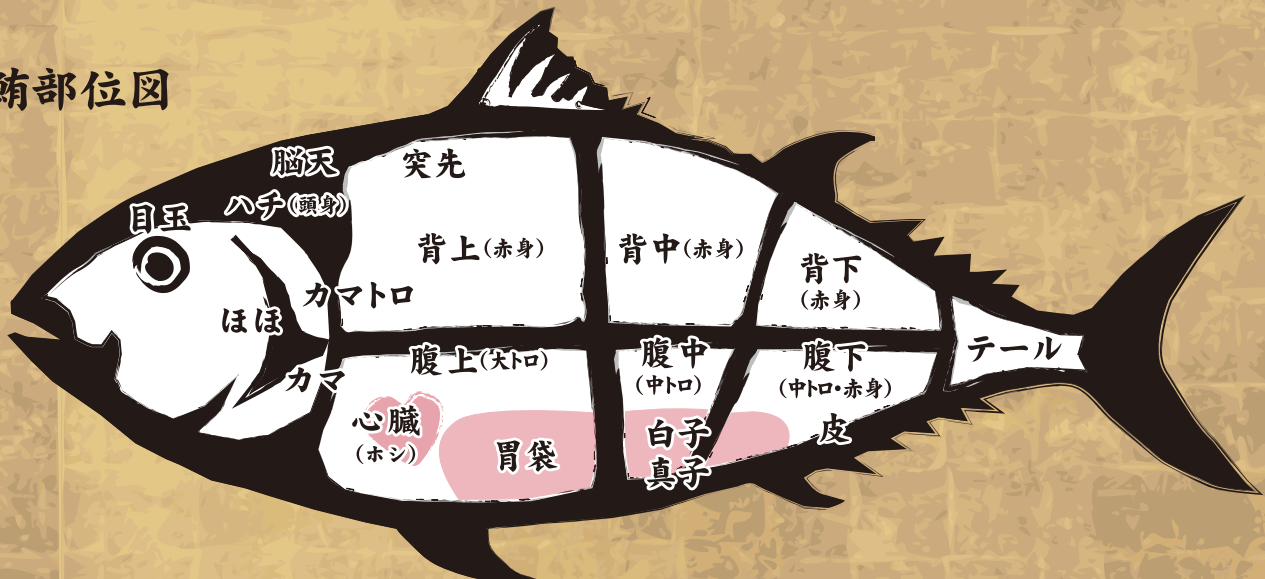
Otoro (Fatty), Chūtoro (Medium Fatty) and Red Meat

大脂肉・中脂肉・赤身生鱼片 오토로(대뱃살)·주토로(중뱃살)·아카미(속살) 회

天然のまぐろは、口の中でふわっととろけます。この天然独特の酸味と旨みを是非ご堪能ください。

築地すし好は一年を通してこの「極みの鮪」の味を自信を持って安心価格でご提供いたします。

鮪部位図



季節・入荷状況により品物がございません。

Note: Sushi ingredients are subject to availability.

一品料理

A La Carte

单品菜肴

일품요리



金目鯛の煮付け

Stewed Kinmedai Golden Eye Snapper

煮金眼鯛

금목어



1,100円
(税込1,210円)

写真は
焼きです



鯛かぶと焼

Simmered Sea Bream Head

煮鯛魚頭 도미머리조림



鯛かぶと煮

Grilled Sea Bream Head

烤鯛魚頭 도미머리구이



各980円
(税込1,078円)

写真は
焼きです



白えび唐揚げ

Deep-fried Glass Shrimp

干炸白虾

흰새우 튀김



1,100円
(税込1,210円)

さざえつぼ焼

Grilled Turban Shell

蜷螺壺焼

통소라구이



さざえ刺身

Turban Shell Sashimi

蜷螺刺身

소라회



各1,600円
(税込1,760円)



いかげそ焼(タレ・塩)

Squid Tentacles (with sauce or salt)

烤墨鱼腿(附带佐料汁・盐)

오징어다리구이(소스, 소금)



700円
(税込770円)

タコの柔らか煮

Tender Stewed Octopus

嫩煮章鱼

부드러운 문어 찜



900円
(税込990円)

画像はイメージです。個体・部位によって異なる場合がございます。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。

Note: Sushi ingredients are subject to availability.

厳選された新鮮素材を使い、仕込みにもこだわりました。

Carefully selected fresh ingredients are used to create these exceptional dishes.

使用精选新鲜原料，精心制作而成。 엄선된 신선한 소재로 심혈을 기울여 만들었습니다.



特製玉子焼

Original Omelet

特制煎蛋

특제 계란말이

(4個)

4 pieces

4个/4개

600円

(税込660円)

(2個)

2 pieces

2个/2개

330円

(税込363円)



マグロほっぺ焼 (タレ・塩) (1本)

Grilled Tuna Cheeks (with sauce or salt) (1 skewer)

烤金枪鱼脸颊肉 (附带佐料汁、盐) 1支

참치볼살구이(소스, 소금) (1꼬치)

800円

(税込880円)



あさり酒蒸し

Sake Steamed Short-necked Clams

酒蒸蛤蜊

바지락찜

800円

(税込880円)



銀ダラの西京焼

Grilled sablefish with Sweet Miso

西京焼烤银鳕鱼

대구 사이코야키

1,200円

(税込1,320円)



鮭ハラス焼

Grilled Salmon Belly

烤鲑鱼腩

연어뱃살구이

1,000円

(税込1,100円)



焼たらこ

Grilled Cod Roe

烤鳕鱼子

대구알구이

700円

(税込770円)



茶碗蒸

Steamed Savory Custard

茶碗蒸蛋

계란찜

550円

(税込605円)

表記しております「アルコール」につきまして、料理工程上に使用しているため表記はしておりますが料理中にアルコール分は揮発しますので安心してお子様でも召し上がれます。

For menu items containing alcohol, please note that, while alcohol is used in the cooking process, the alcohol content is cooked off before serving.

As a result, these items can safely be enjoyed by adults and children alike.

おつまみと サラダ

Salads & Snacks

沙拉、小菜

샐러드·안주



匠サラダ

Takumi Salad

匠沙拉

장인 샐러드

(Large)
(大) 1,300円 (税抜)
(税込1,430円)

(Small)
(小) 850円 (税抜)
(税込935円)



※シーザードレッシング使用
Use caesar dressing.



サーモン海老アボカドサラダ

Salmon, Prawn and Avocado Salad

三文鱼鲜虾鳄梨沙拉

연어 새우 아보카도

1,100円 (税抜)
(税込1,210円)

かに味噌つまみ

Boiled Crab with Crab Miso

蟹肉酱汁小菜

게내장 안주

1,000円 (税抜)
(税込1,100円)



酢の物盛合せ

Assorted Vinegared Food

醋味拼盘

초절임 모듬

1,000円 (税抜)
(税込1,100円)

海鮮納豆ばくだん

Seafood and Fermented Soybeans

纳豆拌海鲜

해물 낫토

950円 (税抜)
(税込1,045円)

おしんこ盛合せ

Assorted Pickles

酱菜拼盘

장아찌 모듬

800円 (税抜)
(税込880円)

表記しております「アルコール」につきまして、料理工程上に使用しているため表記はしておりますが料理中にアルコール分は揮発しますので安心してお子様でも召し上がれます。

For menu items containing alcohol, please note that, while alcohol is used in the cooking process, the alcohol content is cooked off before serving.
As a result, these items can safely be enjoyed by adults and children alike.