A La Carte Dishes 一品料理

単点菜品 / 일품요리

厳選された新鮮素材を使い、
仕込みにもこだわりました。

銀ダラ西京焼

Gindara no Saikyoyaki

Grilled sablefish with Sweet Miso
西京烧烤银鳕鱼 / 대구 사이쿄야키

1,200円(税込 1,320円)

🐟 🍶 🌾

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.

マグロほっぺ焼（醤油・塩）(1本)

Maguro Hoppe Yaki

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)

🐟 🍶 🌾

※写真は鯛かぶと煮

鯛かぶと煮

Tai-Kabuto Ni

Simmered Sea Bream Head
煮鯛鱼头 / 도미머리조림

980円(税込 1,078円)

🐟 🍶 🌾

鯛かぶと焼き

Tai-Kabuto Yaki

Grilled Sea Bream Head
烤鯛鱼头 / 도미머리구이

980円(税込 1,078円)

🐟

いかげそ焼（醤油・塩）

Ikageso Yaki

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)

🐟 🍶 🌾 🥛

特製まぐろ竜田揚げ

Tokusei Maguro Tatsuta-age

Marinated tuna coated with flour, and deep fried
龙田炸金枪鱼块 / 참치 다츠타아게 튀김

800円(税込 880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。

築地すし好厳選の
魚介・野菜の旨味たっぷり、
心と身体の温まる一品です。

おすすめ！

茶碗蒸し

Chawanmushi

Steamed Savory Custard
茶碗蒸蛋 / 계란찜

550円（税込 605円）

A warming dish with the tasty flavor of seafood and vegetables selected by Tsukiji Sushiko.

使用本店精选的鱼贝类和蔬菜制成，风味饱满、暖心又暖身的一品佳肴。

츠키지 스시코가 엄선한 해산물과 야채의 풍미가 몸과 마음을 따뜻하게 감싸주는 일품입니다.

白えび唐揚げ

Shiroebi Karaage

Deep–fried Glass Shrimp
干炸白虾 / 흰새우 튀김

1,100円（税込 1,210円）

煮穴子つまみ

Nianago Tsumami

Simmered Sea Eel
煮星鳗小菜 / 붕장어조림 안주

1,800円（税込 1,980円）

穴子白焼

Anago Shirayaki

Grilled Sea Eel – no sauce
烤星鳗 / 붕장어구이

1,800円（税込 1,980円）

あさり酒蒸し

Asari Sakamushi

Sake Steamed Short–necked Clams
酒蒸蛤蜊 / 바지락찜

800円（税込 880円）

鮭ハラス焼

Sake Harasuyaki

Grilled Salmon Belly
烤鲑鱼腩 / 연어뱃살구이

1,000円（税込 1,100円）

特製玉子焼

Tokusei Tamagoyaki

Original Omelet
特制煎蛋 / 특제 계란말이

4個 **600円**（税込 660円）
4pieces / 4个 / 4개

2個 **330円**（税込 363円）
2pieces / 2个 / 2개

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。

Salads & Snacks おつまみとサラダ

沙拉、小菜 / 샐러드·안주

すし好サラダ

※ 写真は大です。
Large portion photo
照片为 / 사진은 (대)입니다.

Sushiko Salad

好寿司沙拉 / 스시코 샐러드

800円(税込 880円)　大 Large 大 / 대 1,200円(税込 1,320円)

※カルパッチョドレッシング使用　Use Carpaccio 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

1,000円(税込 1,100円)　※シーザードレッシング使用
Use caesar dressing.

海鮮なっとう（ばくだん）

Seafood and Fermented Soybeans

纳豆拌海鲜 / 해물 낫토

950円
(税込 1,045円)

かに味噌つまみ

Boiled Crab with Crab Miso

蟹肉酱汁小菜 / 게내장 안주

1,000円
(税込 1,100円)

酢の物盛合せ

Assorted Vinegared Food

醋味拼盘 / 식초의 모듬

1,000円
(税込 1,100円)

※季節・入荷状況により内容が変更になる場合がございます。

サバの醤油と胡麻和え

Mackerel Seasoned with Soy Sauce and Sesame

酱油芝麻拌青花鱼
고등어 간장·깨 무침

800円
(税込 880円)

Owan お椀

Soups / 汤 / 국

のり椀

Raw Seaweed Miso Soup

紫菜汤 / 김국

350円(税込 385円)

あさり椀

Short-necked Clam Miso Soup

蛤蜊汤 / 바지락국

450円(税込 495円)

しじみ椀

Freshwater Clam Miso Soup

蚬子汤 / 재첩국

450円(税込 495円)

あら椀

Chunky Fish Miso Soup

鱼骨汤 / 생선뼈국

450円(税込 495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。