

Nigiri sushi にぎり

握寿司 / 초밥

にぎりは、1個から承ります。お好きなにぎりをご賞味ください。

Order your favorite nigiri-sushi by the piece. / 请选择自己喜欢的握寿司 / 먹고 싶은 초밥을 고르세요.

にぎり
1個

90円~の明朗会計

(税込 99円)

Fairly priced with no surprises
¥90 (without tax) ~ per piece
1个90~日元明码标价
1개에 ¥90~ 의 계산하기 쉬운 가격

Tuna / 金枪鱼 / 참치

まぐろ



Tuna
金枪鱼 / 참치

まぐろ
Maguro

300円
(税込 330円)



Marinated Tuna
腌渍金枪鱼 / 참치절임

まぐろづけ
Maguro-Zuke

300円
(税込 330円)



Medium Fatty Tuna
金枪鱼中脂肪肉 / 주토로(중뱃살)

中とろ
Chu-Toro

450円
(税込 495円)



Fatty Tuna
金枪鱼大脂肪肉 / 오토로(대뱃살)

大とろ
O-Toro

600円
(税込 660円)



Seared Fatty Tuna
火炙金枪鱼大脂肪肉 / 아부리오토로

炙り大とろ
Aburi-O-Toro

600円
(税込 660円)



Silver-skinned fish
银彩鱼类 / 은색물고기

光もの



Mackerel / 青花鱼 / 고등어

さば
Saba

250円
(税込 275円)



Sardine / 沙丁鱼 / 정어리

いわし
Iwashi

250円
(税込 275円)



Gizzard Shad / 中号鲱鱼 / 전어

こはだ
Kohada

300円
(税込 330円)



Horse Mackerel / 鲹鱼 / 전갱이

あじ
Aji

300円
(税込 330円)



White fish
白鱼肉 / 흰살생선

白身



Snapper / 鲷鱼 / 도미

たい
Tai

250円
(税込 275円)



Amberjack / 红甘鲷 / 잭방어

かんぱち
Kanpachi

250円
(税込 275円)



Striped Jack
黄鲷 / 줄무늬전갱이

しまあじ
Shima-Aji

350円
(税込 385円)



Red Bream / 金眼鲷 / 금눈돔

金目鯛
Kinme-Dai

400円
(税込 440円)



Flounder / 比目鱼 / 광어

平目
Hirame

400円
(税込 440円)



Shellfish / 贝类 / 조개류

貝類



Giant Clam / 海松贝 / 왕우럭조개

みる貝
Miru-Gai

300円
(税込 330円)



Scallop / 鲜扇贝 / 생가리비

生帆立
Nama-Hotate

350円
(税込 385円)



Razor-shell Clam
江珧蛤 / 키조개

平貝
Taira-Gai

450円
(税込 495円)



Arctic Surf Clam
北寄贝 / 북방조개

ほっき貝
Hokki-Gai

450円
(税込 495円)



Ark Shell / 毛蛤 / 피조개

赤貝
Aka-Gai

600円
(税込 660円)



Abalone / 活鲍鱼 / 활전복

活あわび
Iki-Awabi

600円
(税込 660円)



季節・入荷状況により品物がない場合がございます。

Sushi ingredients are subject to availability.

根据季节和进货情况, 有时内容会有变更。

계절 및 입하상황에 따라 내용이 바뀝니다.

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。

軍艦



Flying Fish Roe
飞鱼子 / 날치알

とびっこ
Tobikko

90円
(税込 99円)



Cod Roe
鱈鱼子 / 대구알

たらこ
Tarako

90円
(税込 99円)



Boiled Whitebait
釜揚げ銀鱼 / 가마아게시라스

釜揚げしらす
Kamaage-Shirasu

150円
(税込 165円)



Minced Tuna & Spring Onion
葱花金枪鱼脂肪肉军舰卷 / 파참치

ねぎとろ軍艦
Negitoro-Gunkan

350円
(税込 385円)



Crab & Crab Paste
蟹醬军舰卷 / 게내장 군함말이

かに味噌軍艦
Kanimiso-Gunkan

400円
(税込 440円)



Salmon Roe
鲑鱼子 / 연어알

いくら
Ikura

550円
(税込 605円)



Sea Urchin
鲜海胆 / 생성게알

生うに
Uni

700円
(税込 770円)

海老・かに



Sweet Shrimp
甜虾 / 단새우

甘えび
Ama-Ebi

350円
(税込 385円)



Boiled Shrimp
鲜虾 / 새우

海老
Ebi

350円
(税込 385円)



Boiled Crab
蟹肉 / 게살

かに身
Kanimi

500円
(税込 550円)



Snow Crab Legs
鲜堪察加拟石蟹 / 생대게

生ずわいがに
Nama-Zuwai-Gani

700円
(税込 770円)



Spot Prawn
牡丹虾 / 도화새우

ぼたん海老
Botan-Ebi

700円
(税込 770円)



いか・たこ



Squid Legs / 墨鱼腿 / 오징어다리

げそ
Geso

90円
(税込 99円)



Octopus / 章鱼 / 문어

たこ
Tako

200円
(税込 220円)



Uncooked Octopus
鲜章鱼 / 생문어

生たこ
Nama-Tako

200円
(税込 220円)



Squid / 墨鱼 / 오징어

いか
Ika

300円
(税込 330円)



Swordtip Squid
剑尖枪乌贼 / 겐사키이카

白いか
Ika

400円
(税込 440円)



その他



Omelette / 鸡蛋 / 계란

玉子
Tamago

90円
(税込 99円)



Chive Buds / 芽葱 / 싹파

芽ねぎ
Menegi

150円
(税込 165円)



Salmon / 三文鱼 / 연어

サーモン
Salmon

250円
(税込 275円)



Seared Salmon
火炙三文鱼 / 아부리연어

炙りサーモン
Aburi-Salmon

250円
(税込 275円)



Fatty Salmon
三文鱼大脂肉 / 트로 연어

とろサーモン
Toro-Salmon

350円
(税込 385円)



Sea Eel / 星鳗 / 봉장어

穴子
Anago

400円
(税込 440円)



Herring Roe / 干青鱼子 / 청어알

数の子
Kazunoko

500円
(税込 550円)



Whole sea eel nigiri 1pc.
江戸前星鳗1条 / 에도마에 봉장어 한마리

江戸前穴子 1 本
Edomae-Anago-Ippon

1,200円
(税込 1,320円)



寿司の上手な食べ方

Proper Etiquette for Enjoying Sushi

寿司的正确吃法 / 스시를 맛있게 먹는 방법

手で食べる

Using Your Hand 用手吃飯 / 손으로 먹기

にぎり寿司を、
形を崩さずにいただくには手で食べるのがよいとされる。



まず、お手拭きで手を拭きます。

Use a napkin to wipe off your hand first.

首先,用湿巾擦干净手。

먼저 물수건으로 손을 닦습니다.



にぎり寿司を横に寝かします。

Roll the sushi onto its side.

将握寿司侧放倒。

스시를 옆으로 눕힙니다.



ネタを下にして、ネタに
醤油をつけ、一口で食べます。

Please the toppings side down,
dip them in soy sauce first,
and eat in one bite.

主料朝下,使主料蘸上少许酱油,整个放入口中。

재료를 아래로 향하게 한 후,
재료에 간장을 찍어 한 입에 먹습니다.

はし お箸で食べる

Using Chopsticks 用筷子吃飯 / 젓가락으로 먹기

手を汚したくない時や
あらたまった席ではお箸で食べる方が良い。



軽くお寿司を持ち上げます。

Gently pick up the sushi.

将寿司轻轻夹起。

스시를 가볍게 들어 올립니다.



箸を使ってお寿司を横に倒します。

With your chopsticks,
roll the sushi onto its side.

用筷子将寿司侧放倒

젓가락으로 스시를 옆으로 눕힙니다.



ネタのみに少量の醤油をつけて
口へ運び、一口で口に投入します。

Dip just the topping into the soy sauce to
apply a small amount. Then,
eat the whole piece of sushi in a single bite.

仅使主料蘸上少许酱油,送到口边,整个放入口中。

재료에만 소량의 간장을 묻히고,
입으로 가져가 한 입에 넣습니다.



にぎり寿司のご飯の部分にお醤油をつけたり
ご飯が醤油皿に残ることは良くない食べ方とされています。

Please note that it is considered poor manners to dip the rice into the soy sauce,
or to leave grains of rice in the soy sauce dish.

据说,在握寿司的米饭部分蘸酱油或米饭残留在酱油碟中都是不好的吃法。

스시의 밥 부분에 간장을 묻히거나, 밥이 간장 접시에 남는 것은 좋지 않은 식사법으로 여겨집니다.

ガリでお口直し

Pickled Ginger as a Palate Cleanser

用清爽清潔你的味蕾 / 가리로 입가심하기

ガリ(塩漬けにしたショウガ)を少々食べる
ことで、今食べたネタの後味が消え、
次のお寿司をより楽しむことができます。



Gari, or pickled ginger, is provided as a palate cleanser.
Eat a piece to clear away the aftertaste of a sushi topping,
so you can better enjoy the topping on your next piece of sushi.

稍微吃一点腌姜片(腌渍生姜),消除刚刚吃过的主料余味,
能够更好地品尝下一个寿司的味道。

가리(소금에 절인 생강)를 조금 먹으면, 방금 먹은 재료의 뒷맛이 사라져,
다음 스시를 더 맛있게 먹을 수 있습니다.

軍艦巻きのお醤油のつけ方

How to Put Soy Sauce on Gunkan Sushi

如何在軍艦卷中添加醬油
군함말이에 간장을 묻히는 방법

はしを使い、ガリに醤油をつけ、
ネタの上に垂らす食べ方。
手で食べる場合も同じ要領で OK。



To put soy sauce on gunkan sushi, or wrapped nigiri sushi, use your
chopsticks to dip a piece of gari into soy sauce, then use that to drip
soy sauce onto the sushi.

You can also use this technique if you're using your hands to eat sushi.

用筷子夹着腌姜片蘸上酱油,滴在主料上的吃法。用手吃时也利用上述方法即可。

젓가락으로 가리를 집어 간장을 묻히고, 그 간장을 재료 위에 떨어뜨려서 먹습니다.
손으로 먹을 때도 같은 방법으로 먹으면 됩니다.