

Nigiri Set にぎりセット

握寿司套餐 초밥세트

店長が厳選した
自信のネタを14種揃えました。
テレビでも紹介された
人気ナンバー1の
セットメニューです！



おまかせ

Omakase

3,800円(税込 4,180円)



The Manager's special selection 14 pieces altogether.
The most popular menu item, as seen on TV.

店长精选推荐的14种食材汇集一堂。也是电视台介绍最受欢迎第1位的套餐菜谱。

리사가 자신있게 엄선한 재료 14종을 담았습니다. 텔레비전에도 소개된 인기 넘버원의 세트메뉴입니다!



極 きわみ

Kiwami

4,500円
(税込 4,950円)

大とろ・あわび・
ぼたん海老を揃えた
お碗の付いた
贅沢なセット。



※お碗の提供は店内のみです。

A luxurious meal with fatty tuna, abalone, and Botan shrimp.
You can also choose your favorite soup.

包含大脂肉、鲍鱼、牡丹虾的豪华套餐。还可以挑选您喜欢的汤品。

오토로(참치 대벚살), 전복, 도화새우가 제공되는 호화로운 세트. 좋아하는 국을 선택할 수 있습니다.

右記より一品
お選びください

Please choose one soup
from the list on the right.

请从下列汤品中挑选一例
오른쪽에서 한 가지를 선택해 주세요.



・のり碗

Raw Seaweed Miso Soup
紫菜汤 / 김국

・あさり碗

Short-necked Clam Miso Soup
蛤蜊汤 / 바지락국

・しじみ碗

Freshwater Clam Miso Soup
蜆子汤 / 재첩국

・あら碗

Chunky Fish Miso Soup
鱼骨汤 / 생선뼈국

Owan お碗

Soups / 汤 / 국



のり碗

Raw Seaweed
Miso Soup
紫菜汤 / 김국

350円
(税込 385円)



あさり碗

Short-necked Clam
Miso Soup
蛤蜊汤 / 바지락국

450円
(税込 495円)



しじみ碗

Freshwater Clam
Miso Soup
蜆子汤 / 재첩국

450円
(税込 495円)



あら碗

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。季節・入荷状況により品物がない場合がございます。

大海で育った
良質の天然まぐろの
こだわりを
ご賞味ください。



Recommendation
名物逸品

こだわり天然まぐろセット

Kodawari Tennen Maguro Set

4,000円(税込 4,400円)



Taste our carefully selected natural tuna grown in the ocean.

请品尝使用海洋孕育出的优质天然金枪鱼制作的精选套餐。

넓은 바다에서 자란 양질의 자연산 참치의 맛을 즐겨보세요.

人気のハラス巻が入った、お得なセットです。

特選にぎり

Tokusen Nigiri

3,000円(税込 3,300円)



A special set including the popular salmon belly roll.

内含受欢迎的鱼腩寿司卷实惠套餐。

연어알뱃살말이가 들어있는 유익한 세트입니다.



にぎり10個ついたすし好の代表メニュー！

すし好

Sushiko

2,500円(税込 2,750円)



Sushiko's special -10 nigiri.

由10个握寿司组合的好寿司代表菜谱！

초밥 10개 스시코 대표메뉴!



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ない場合がございます。

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.