

A La Carte Dishes 一品料理

单点菜品 / 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。

鯛かぶと煮

Tai-Kabuto Ni

Simmered Sea Bream Head
煮鯛鱼头 / 도미머리조림

980円(税込 1,078円)



※写真は鯛かぶと煮

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)

Carefully selected fresh ingredients are used to create these exceptional dishes. 使用精進新鮮原料, 精心制作而成. 엄선된 신선한 소재로 심혈을 기울여 만들었습니다.



銀ダラ西京焼

Gindara no Saikyo-yaki

Grilled sablefish with Sweet Miso
西京焼烤银鳕鱼 / 대구 사이쿄야키

1,200円(税込 1,320円)



※写真はさざえつぼ焼

さざえつぼ焼

Sazae Tsuboyaki

Grilled Turban Shell
蜷螺壶烧 / 통소라구이



1,600円
(税込 1,760円)

さざえ刺身

Sazae Sashimi

Turban Shell Sashimi
蜷螺刺身 / 소라회

1,600円
(税込 1,760円)



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
참치불살구이(소스, 소금) (1꼬치)

800円(税込 880円)



本ししゃも焼 (2本)

Hon-Shishamo Yaki

Grilled Capelin (2 skewers)
烤柳叶鱼(2条) / 열빙어구이(2마리)

800円(税込 880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)



焼たらこ

Yaki Tarako

Grilled Cod Roe
烤鳕鱼子 / 대구알구이

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 다트타아게 튀김

800円(税込 880円)



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.

使用本店精選の魚貝類と野菜製成, 風味饱满、暖心又暖身一品佳肴。

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
煮星鰻小菜 / 봉장어조림 안주

1,800円(税込 1,980円)



穴子白焼

Anago Shirayaki

Grilled Sea Eel - no sauce
烤星鰻 / 봉장어구이

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
烤鮭鱼腩 / 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



自家製海鮮さつま揚げ

Jikasei Kaisen Satsuma-age

Deep-fried seafood cake
油炸海鮮鱼糕 / 해산물 어묵

850円(税込 935円)



Salads & Snacks

おつまみとサラダ

沙拉、小菜 / 샐러드·안주



おすすめ!

すし好サラダ

※写真は大きく
Large portion photo
照片为 / 사진은 (대)입니다.

Sushiko Salad

好寿司沙拉 / 스키코 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.

海鮮なっとう (ぼくだん)

Seafood and Fermented Soybeans

纳豆拌海鲜
해물 낫두



980円
(税込 1,078円)



おしんこ盛合せ

Assorted Pickles

酱菜拼盘
장아찌 모두



800円
(税込 880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)



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(税込 1,210円)

※シーザードレッシング使用
Use caesar dressing.



酢の物盛合せ

Assorted Vinegared Food

醋味拼盘 / 식초의 모두



1,100円
(税込 1,210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。