

厳選食材を
心のこもった
おもてなしで

MENU

築地 すし好

TSUKIJI SUSHIKO

食品表示のお知らせ

About the Symbols Shown for Ingredients / 食品标识的通知 / 식품 표시 안내

料理に含まれる原材料のなかで、下記の食材16品目に該当するものに、食材のピクトマークを表示しています。

We use symbols to indicate if each menu item contains any of the 16 items shown below.

菜单上的料理中,原材料里含有下列16种食材的,已做标记。

메뉴의 요리에 포함되는 원재료 중에서 아래 식재료 16품목에 해당하는 것에 그림 문자를 표시했습니다.

 牛 Beef 소 牛 牛	 豚 Pork 돼지 猪 猪	 鶏 Chicken 닭 鸡 雞	 羊 Lamb 양 绵羊 綿羊
 魚 Fish 생선 鱼 魚	 貝 Shellfish 조개 贝 貝	 かに Crab 게 螃蟹 螃蟹	 えび Shrimp 새우 虾 蝦
 アルコール Alcohol 알코올 酒精 酒精	 卵 Eggs 계란 蛋 蛋	 小麦 Wheat 밀 小麦 小麥	 そば Buckwheat 메밀 荞麦 蕎麥
 乳 Milk 우유 奶 奶	 落花生 Peanut 땅콩 花生 花生	 くるみ walnut 호두 核桃 核桃	 カシューナッツ Cashew 캐슈너트 腰果 腰果

食材に表記しております「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てい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.
食材中标注的“酒精”，由于是在料理过程中使用，因此做了标记，但料理中酒精已经挥发，所以儿童也可放心食用。

식재료에 표기된 '알코올'은 요리 과정상 사용하므로 표기했으나, 조리 중에 알코올 성분이 휘발되므로 어린이도 안심하고 먹을 수 있습니다.

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.

消費税の計算上、レジでの精算の際に合計額が異なる場合があります。

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
金枪鱼中脂肉 / 주토로(중뽕살)

中とろ
Chu-Toro

450円
(税込 495円)



Fatty Tuna
金枪鱼大脂肉 / 오토로(대뽕살)

大とろ
O-Toro

600円
(税込 660円)



Seared Fatty Tuna
火炙金枪鱼大脂肉 / 아부리오토로

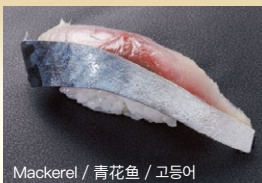
炙り大とろ
Aburi-O-Toro

600円
(税込 660円)



Silver-skinned fish / 银彩鱼类 / 은피물고기

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

450円
(税込 495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

600円
(税込 660円)



Sea Urchin
鲜海胆 / 생성게알

生うに
Nama-Uni

750円
(税込 825円)

かに
Crab
게



Boiled Crab
蟹肉 / 게살

かに身
Kanami

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

750円
(税込 825円)



海老



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)



Spot Prawn
牡丹虾 / 도화새우

ぼたん海老
Botan-Ebi

750円
(税込 825円)



Japanese Tiger Prawn
斑节虾 / 보리새우

車えび
Kuruma-Ebi

750円
(税込 825円)



New

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
Shiro-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

300円
(税込 330円)



Seared Salmon
火炙三文鱼 / 아부리연어

炙りサーモン
Aburi-Salmon

300円
(税込 330円)



Fatty Salmon
三文鱼大脂肪 / 트로 연어

とろサーモン
Toro-Salmon

400円
(税込 440円)



Sea Eel / 星鰻 / 봉장어

穴子
Anago

450円
(税込 495円)



Herring Roe / 干青鱼子 / 청어알

数の子
Kazunoko

500円
(税込 550円)



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

江戸前活穴子 1 本
Edomae-Ikejime-Anago-Ippon

1,500円
(税込 1,650円)



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 대뱃살), 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
蚬子汤 / 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
蚬子汤 / 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。

大海で育った良質な天然まぐろの
こだわりをご賞味ください。



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.

天然まぐろの深みと、サーモンのとろける甘み。

2大看板を味わい尽くす!



まぐろサーモンセット

Maguro/Salmon Set

3,200円(税込 3,520円)



The deep flavor of wild tuna and the melt-in-your-mouth sweetness of salmon. Enjoy two signature favorites to the fullest! 天然金槍魚の醇厚口感, 以及三文鱼入口即化的甘美。一盘尽享两大招牌美味! 자연산 참치의 깊은 맛과 사르르 녹는 연어의 감칠맛 두 가지 대표 메뉴를 마음껏 즐겨보세요!



すし好 にぎり10個のすし好代表メニュー!

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!



築地 にぎり8個と細巻きのセットです。

Tsukiji

2,000円(税込 2,200円)



8 Nigiri sushi plus thin rolled sushi (1 cut roll)

8个握寿司和细卷寿司的套餐。

초밥 8개와 김말이 세트.

Don 丼

Rice Bowl Dishes / 盖饭 / 덮밥

極上ばらちらし丼

Gokujou Bara Chirashi Don

Supreme Assorted Seafood Rice Bowl
极品什锦盖饭 / 최상 바라치라시 덮밥

3,800円 (税込 4,180円)



おすすめ!

極上カニ北海丼

Gokujou Kani Hokkai Don

Supreme Hokkaido Crab Rice Bowl
极品蟹北海盖饭 / 최상 게 복해 덮밥

3,800円 (税込 4,180円)



特上鉄火丼

TokuJo-Tekka Don

Lean Tuna Bowl
铁火盖饭 (金枪鱼红肉盖饭) / 참치덮밥

3,800円 (税込 4,180円)



特上江戸前ちらし

TokuJo-Edomae Chirashi

Special Chirashi Bowl
特选散寿司 / 특선 치라시

3,400円 (税込 3,740円)



北海丼

Hokkai Don

Salmon & Seafood Bowl
北海盖饭 / 홋카이도덮밥

3,000円 (税込 3,300円)



鉄火丼

Tekka Don

Lean Tuna Bowl
铁火盖饭 (金枪鱼红肉盖饭) / 참치덮밥

2,000円 (税込 2,200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。

新鮮なネタを贅沢に盛り付けした
当店限定の海鮮箱

極上海鮮宝石箱

Gokujo Kaisen Housekibako

Available only here! Topped with plenty of
deliciously fresh seafood!

盛満新鮮海味の本店限定豪華海鮮盖饭

신선한 재료를 가득 담은 저희 식당 한정 메뉴 카이센바코(해산물 덮밥)

4,000円(税込 4,400円)



ジャンボ 海老天丼

Janbo Ebi Tendon

Jumbo Shrimp Tempura Rice Bowl
大虾天妇罗盖饭 / 점보 새우 튀김 덮밥

3,000円(税込 3,300円)



うな重 (きも汁付)

Unaju(Kimojiru Tsuki)

Sweet and Savory Eel on Rice
(served with kimo-jiru soup)

鰻鱼饭(带肝汁) / 장어 덮밥(장어 간 국)

4,500円(税込 4,950円)



※小丼の2種セット
になります。

A set of two small rice bowls.
为小碗盖饭的二种海鲜套餐。/ 미니 덮밥 2종 세트입니다.

贅沢二種丼

Zeitaku Nishu Don

Two-Bowl Luxury Set

豪华二种海鲜盖饭 / 호화 2종 덮밥

3,800円(税込 4,180円)



Makimono 卷物 各種

Rolled Sushi etc. / 飯卷 / 마끼

大トロ・中トロ・マグロを
贅沢につかいました。



Sushiko Special Roll
极上好寿司卷 / 극상 스시코 말이

おすすめ!

極上すし好卷

Gokujou-Sushiko Maki

1,800円(税込 1,980円)



すし好卷

ねぎとろ たくあん 大葉 ごま

Sushiko Maki Sushiko Roll / 好寿司卷 / 스시코 말이

細卷

Thin Rolls / 细卷寿司 / 가늘말이

600円(税込 660円)



手卷

Hand Rolled Sushi / 手卷寿司 / 손말이

400円(税込 440円)



Special Thick Roll
特制太卷寿司 / 특제 굵은말이

特製太卷

Tokusei-Futo Maki

2,200円(税込 2,420円)



太卷

きゅうり えび 玉子 かんぴょう 味付けしいたけ

Futo Maki Thick Roll / 太卷寿司 / 굵은말이

1,500円(税込 1,650円)



おすすめ!

裏卷 各種

各種 1,000円(税込 1,100円)

Ura Maki / California Roll

・アボカドかに巻

Avocado Kani Maki

Avocado & Crab Roll
鳄梨蟹肉寿司卷 / 아보카도 게



・アボカドサーモン巻

Avocado Salmon Maki

Avocado & Salmon Roll
鳄梨三文鱼寿司卷 / 아보카도 연어



・アボカド海老巻

Avocado Ebi Maki

Avocado & Prawn Roll
鳄梨鲜虾寿司卷 / 아보카도 새우



・アボカドまぐろ巻

Avocado Maguro Maki

Avocado & Tuna Roll
鳄梨金枪鱼寿司卷 / 아보카도 참치



アボガドと
相性抜群の具材を
裏巻にしました。



California rolls with avocado
and foodstuffs that
go well with each other.

使用与鳄梨完美搭配的食材做成加州卷。

아보카도와 궁합이 잘 맞는 재료를 김 뒷면으로 말았습니다.

※写真はアボカドサーモン巻



イクラ鮭ハラス巻

Ikura-Sake-Harasu Maki

(1本) Whole Roll / 1条 / 1개

1,600円(税込 1,760円)

(ハーフ) Half Roll / 半份 / 반개

900円(税込 990円)



さば棒寿司

Sababou Zushi

(1本) Whole Fillet / 1条 / 한줄

2,100円(税込 2,310円)

(1個) 1 piece / 1个 / 1개

300円(税込 330円)



手巻寿司と細巻寿司

Temaki Sushi & Hosomaki Sushi



手巻寿司

Hand Rolled Sushi(1 roll)
手巻寿司(1条) / 손말이(1개)

300円(税込 330円)

細巻寿司

Thin Rolls
細巻寿司 / 가늘말이

400円(税込 440円)

手巻寿司

Hand Rolled Sushi(1 roll)
手巻寿司(1条) / 손말이(1개)

400円(税込 440円)

細巻寿司

Thin Rolls
細巻寿司 / 가늘말이

600円(税込 660円)

・おしんこ巻



Pickle Roll / 醬菜寿司卷 / 단무지

・かっぱ巻

Cucumber Roll / 黃瓜寿司卷 / 오이

・荳わさび巻



Wasabi Roll / 山葵荳寿司卷 / 와사비

・納豆巻

Fermented Soybean Roll / 納豆寿司卷 / 낫토

・山ごぼう巻



Pickled Burdock Root Roll / 山牛蒡寿司卷 / 우엉

・梅しそ巻



Pickled plum & Perilla Roll / 梅子紫苏寿司卷 / 우메 시소일

・かんぴょう巻



Gourd Strip Roll / 胡芦干寿司卷 / 박고지

・鉄火巻



Lean Tuna Roll / 鉄火巻(金枪鱼红肉寿司卷) / 참치

・ねぎとろ巻



Minced Tuna & Spring Onion Roll / 葱花金枪鱼脂肉寿司卷 / 파 다진참치

・すし好巻

ねぎとろ たくあん 大葉 ごま



Sushiko Roll / 好寿司卷 / 스시코 말이

・穴きゅう巻



Sea Eel & Cucumber Roll / 星鰻黃瓜寿司卷 / 붕장어 오이

・ひもきゅう巻



Ark Shell Ligament & Cucumber Roll / 魁蛤黃瓜寿司卷 / 피조개쪽띠 오이

・アボカド巻

Avocado Roll / 鰐梨寿司卷 / 아보카도

・いか納豆巻

Squid & Fermented Soybean Roll / 墨魚納豆寿司卷 / 오징어 낫토

大とろ・中とろ・赤身・炙り・づけの
5種セット。

まぐろづくし

Maguro Zukushi

1,900円(税込 2,090円)



5 piece set - Fatty tuna, medium-fatty tuna, lean tuna, seared tuna, marinated tuna

天然金枪鱼的大脂肉、中脂肉、红肉、火炙、腌渍5款组合最受欢迎寿司套餐。
천연 참치의 오토로, 주도로, 붉은속살,아부리, 간장절임 5종 인기세트.

人気づくし

Ninki Zukushi

1,850円(税込 2,035円)



5 piece set - Medium-fatty tuna, salmon, salmon roe, boiled shrimp, sea eel

金枪鱼中脂肉、三文鱼、鲑鱼子、虾、星鳗5款组合最受欢迎寿司套餐。
주도로, 연어, 연어알, 새우, 붕장어 5종 인기세트.

中とろ・サーモン・いくら・えび・穴子の
人気セット。



さば・あじ・こはだの3種セット。

ひかり三種盛

Hikari-Sanshu Mori

800円(税込 880円)



3 piece set - Mackerel, horse mackerel, gizzard shad
青花鱼、鲹鱼、中号鲱鱼3款组合寿司套餐。
고등어, 전갱이, 전어 3종세트.



大とろ・サーモン・さばの
3種セット。

炙り三種盛

Aburi-Sanshu Mori

1,100円(税込 1,210円)



3 piece seared set - Fatty tuna, salmon, mackerel
火炙金枪鱼大脂肉、三文鱼、青花鱼3款组合寿司套餐。
오토로, 연어, 고등어아부리 3종세트.



みる貝・赤貝・ほたての
3種セット。

貝三種盛

Kai-Sanshu Mori

1,300円(税込 1,430円)



3 piece set - Giant Clam, Ark Shell, Scallop
海松贝、毛蛤、鲜扇贝3款组合寿司套餐。
왕우럭조개, 피조개, 생가리비 3종세트.



平目・金目鯛・いかの3種セット。

塩・すだち三種盛

Shio-Sudachi-Sanshu Mori

1,050円(税込 1,155円)



3 piece seared set - Flounder, Red Bream, Squid
比目鱼、金眼鲷、墨鱼3款组合寿司套餐。
광어, 금눈돔, 오징어3종세트.

グループで来店されたお客様に大人気！
東京都中央卸売市場から新鮮なネタを毎朝直送。
厳選された新鮮素材でのご提供です。

にぎわい

にぎり14種28個+すし好巻細巻1本。

Nigiwai

8,600円(税込 9,460円)



Nigiri sushi (28pcs=2each of 14types.)
and 1 thin rolled Sushiko Maki. Popular with groups.
内含14种握寿司28个和好细卷寿司1条，深受团体客人欢迎！
초밥 14종 28개 + 스시코 가는말이 한줄, 단체 손님에게 대인기!



お子様寿司

Okosama Sushi

700円(税込 770円)



Kids Sushi / 儿童寿司 / 어린이용 초밥

※小学生以下のお客様に限らせていただきます。

For customers with elementary or preschool children.

※是小学生以下の儿童用寿司。

※초등학생 이하의 손님용 초밥입니다.

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ございません。

Osashimi お刺身

刺身(生鱼片) / 회

こだわりの旬の素材を
ご堪能ください。

Made with special seasonal ingredients for your eating pleasure!
请尽情品尝采用应季原料制作的美味佳肴。
제철 소재를 고집하여 만듭니다. 맛을 즐겨 주세요.



おまかせ 刺身盛合せ

Omakase Sashimi Moriawase

Chef's Special Sashimi Platter
经典刺身拼盘 / 추천 모듬회

2人前 2 servings / 2人份 / 2인분

5,000円(税込 5,500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

Jo-Sashimi Moriawase

Premium Sashimi Platter
上级刺身拼盘 / 상급 모듬회

4,200円
(税込4,620円)



2人前 2servings
2人份 / 2인분

※ 写真は二人前です。

Note: 2 servings shown in photo
※照片为2人份。/ ※사진은 2인분입니다.



New

あわび刺身

ひと口ごとに磯が香る、極上のあわび。

Awabi Sashimi

Abalone Sashimi
鲍鱼刺身 / 전복회

2,500円
(税込2,750円)



Exquisite abalone offering a fresh,
briny aroma with every bite.

每一口都浓缩了海岸气息的顶级鲍鱼。
한입 한입마다 바다 내음 가득 퍼지는 최상급 전복.



刺身盛合せ

Sashimi Moriawase

Assorted Sashimi Platter
刺身拼盘 / 회 모듬

3,100円
(税込3,410円)



2人前 2servings
2人份 / 2인분

※ 写真は二人前です。

Note: 2 servings shown in photo
※照片为2人份。/ ※사진은 2인분입니다.



薄造り各種

Usuzukuri

A Variety of Thinly Sliced Sashimis
各种生鱼薄片 / 얇게 포를 뜬 각종 생선회

1,700円
(税込1,870円)



1人前 Serving for one
1人份 / 1인분

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。

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。

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.

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)



※写真は鯛かぶと煮



銀ダラ西京焼

Gindara no Saikyoyaki

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

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 / 통소리구이



さざえ刺身

Sazae Sashimi

Turban Shell Sashimi
蜷螺刺身 / 소리회

1,600円
(税込 1,760円)

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 다츠타아게 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



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 / 셀러드・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 / 스시코 셀러드

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 (ばくだん)

Kaisen Natto

Seafood and Fermented Soybeans
纳豆拌海鲜
해물 낫토



980円

(税込 1,078円)



おしんこ盛合せ

Oshinko Moriawase

Assorted Pickles
醬菜拼盘
장아찌 모듬



800円

(税込 880円)

かに味噌つまみ

Kanimiso Tsumami

Boiled Crab with Crab Miso
蟹肉醬汁小菜
게내장 안주



1,000円

(税込 1,100円)



酢の物盛合せ

Sunomono Moriawase

Assorted Vinegared Food
醋味拼盘 / 식초의 모듬



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

Sabano Shouyu to Gomaae

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)



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.



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。

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,送到嘴边,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.