

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 즐겨주세요.



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

1,800円
(税込1,980円)



1人前 Serving for one
1人份 / 1인분

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)



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

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



銀ダラ西京焼

Gindara no Saikyoyaki

Grilled sablefish with Sweet Miso
西京烧烤银鲭鱼 / 대구 사이교야키

1,200円(税込 1,320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 / 참치볼살구이(소스, 소금) (1꼬치)

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 / 烤鱈鱼子 / 대구알구이

700円(税込 770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 4pieces
4个 / 4개

600円(税込 660円)



2個 2pieces
2个 / 2개

330円(税込 363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

Sushiko Salad

好寿司沙拉 / 스키코 샐러드

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



850円(税込 935円) **大** Large 大 / 대 1,300円(税込 1,430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

1,200円(税込 1,320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)

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
酱菜拼盘 / 장아찌 모듬

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。