



板前 鮓

はなれ
-HANARE-
赤坂

フードメニュー

FOOD MENU

美食菜单 음식 메뉴

別途サービス料 10%を頂戴いたします。
A 10% service charge will be added to your bill.
价格需加收10%服务费。
가격에는 10% 봉사료가 별도로 부과됩니다.



OMAKASE Course

— おまかせコース —

¥8,000 incl.tax [税込]

おつまみ10品 にぎり9貫
10 Seasonal dishes and 9 Nigiri sushi

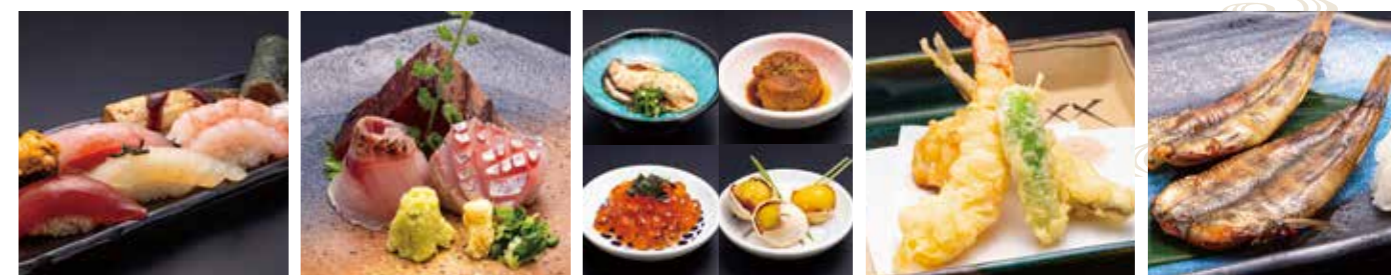
¥10,000 incl.tax [税込]

おつまみ10品 にぎり11貫
10 Seasonal dishes and 11 Nigiri sushii

¥15,000 incl.tax [税込]

おつまみ11品 にぎり12貫
11 Seasonal dishes and 11 Nigiri sushi

季節の食材を少しづつ・・・
特別なコースをご用意しました。



天候、仕入れにより内容が変わる場合がございます。 / Menu may vary due to weather/unforeseen situations. 因应气候或来货, 菜单或有所改变。 / 날씨나 매입 상황에 따라 내용이 변동될 경우가 있습니다.
※写真はイメージです。This picture is just an image.



Red Bream
红金眼鯛
금눈돔

金目鯛

きんめだい

The freshly caught fish is delivered directly from Edomae!
We use amazingly fresh and fatty red bream!

产地直送从江戸前刚捕获的鱼! 使用富含油脂、极度新鲜的金目鯛!
에도마에 갓 잡은 것을 직송! 기름지고 신선도가 뛰어난 금목돔을 사용합니다!



江戸前の獲れたてを直送! 脂ののった鮮度抜群の金目鯛



江戸前金目鯛 湯霜仕立て

Red Bream Yushimo Tsukuri Style
汤霜红金眼鯛 / 유시모금눈돔

さつと湯引きし旨みを引き出しました。
Quickly parboiled to bring out the flavor.
迅速川燙再以冷水冷却引出鲜味。 / 살짝 익혀 감칠맛을 더했습니다.



江戸前金目鯛 炙り

Broiled Red Bream
炙火红金眼鯛 / 굽는다 구운 금눈돔

ジワッと染み出た脂に香ばしさがたまりません。
The aroma of oozing fat is irresistible.
滲出的油脂香气扑鼻。 / 살짝 구워 스며나온 기름에 고소함에 절로 군침이 돌아요.



江戸前金目鯛 漬け

Red Bream pickled in soy sauce
腌红金眼鯛 / 절인다 금눈돔

漬けにすることで更に旨味を引き出しました。
Marinated to further bring out the flavor.
通过腌制更进一步引出鲜味。
절여서 감칠맛이 더 깊어졌습니다.



江戸前金目鯛 昆布ㄹ

Red Bream with marinated kelp
昆布腌红金眼鯛 / 다시마로 절인 금눈돔

昆布の旨味が溢れます!
Taste the bursting flavor of kelp!
海带的鲜美四溢!
다시마의 깊은 맛이 우리남니다!



江戸前金目鯛 昆布乗せ

Red Bream with sweet kelp
红金眼鯛白板昆布 / 백다시마를 올린금눈돔

深みを増した昆布の旨味をお楽しみください。
The deep flavor of the sweet kelp is exquisite.
请享受白板昆布的浓郁鲜味。
깊은 맛을 더한 백다시마의 감칠맛을 느껴 보세요.



江戸前金目鯛 おろしぼん酢

Red Bream with oroshi ponzu
橙汁红金眼鯛
간 무와 폰즈소스의 금눈돔

¥318
incl.tax [税込]

さっぱりとポン酢で仕上げました。
Finished with refreshing ponzu.
淋上柑橘制成清爽的主料。
깔끔하게 폰즈로 마무리 했습니다.

職人の技 その1 湯霜

Yushimo (Blanching)
汤霜 유시모

魚の皮目に熱湯をさつと通し、表面部分を加熱する事で皮ごと食せるようになる技。これにより元々眠っている皮目の下の旨味が更に凝縮される。また、魚の色をより美しく引き立たせ、食欲へ訴えかける。

Yushimo is a blanching technique in which boiling water is passed quickly over the skin of the fish to heat up the surface. This allows you to enjoy the skin by concentrating and bringing out the flavors beneath the skin, which were originally dormant. This also brings out the beautiful colors of the fish, appealing to the appetite.



Black Gnomefish
黑鮭魚
흑게르치

黒むつ

A rare high-quality fish with a delicate texture and perfect fattiness.

稀少、脂肪高雅且鱼身细腻的上等鱼!
희소 가치가 높으며 기름이 잘 오른 섬세한 식감의 고급생선!



その希少性と上品な脂のり、身質が身上の高級魚!



江戸前黒むつ 湯霜仕立て

Black Gnomefish Yushimo Tsukuri Style
汤霜黑鮭魚 / 유시모흑게르치

脂ののった絶品白身。
Fatty umami of white fish spreads in your mouth.
富含脂肪的极致白身。
기름이 두들하게 오른 환상생선이 아주 일품입니다.



江戸前黒むつ 炙り

Broiled Black Gnomefish
炙火黑鮭魚 / 굽는다 흑게르치

ジワッと染み出した脂に香ばしさがたまりません。
The aroma of oozing fat is irresistible.
滲出的油脂香气扑鼻。
살짝 구워 스며나온 기름에 고소함에 절로 군침이 돌아요.



江戸前黒むつ 漬け

Black Gnomefish pickled in soy sauce
腌黑鮭魚 / 절인다 흑게르치

漬けにすることで更に旨味を引き出しました。
Marinated to further bring out the flavor.
通过腌制更进一步引出鲜味。
절여서 감칠맛이 더 깊어졌습니다.



江戸前黒むつ 昆布ㄹ

Black Gnomefish with marinated kelp
昆布腌黑鮭魚 / 다시마로 절인 흑게르치

旨味引き出す江戸前の昆布締め仕事を堪能ください。
Enjoy the Edo-style kelp tightening technique that brings out the umami.
请享受带出鲜味的江戸前的昆布渍手法。
깊은 감칠맛을 내는 에도마에 전통적인 다시마 절임을 만끽해 보세요.



江戸前黒むつ 昆布乗せ

Black Gnomefish with sweet kelp
黑鮭魚白板昆布 / 백다시마를 올린 흑게르치

深みを増した昆布の旨味をお楽しみください。
The deep flavor of the sweet kelp is exquisite.
请享受白板昆布的浓郁鲜味。
깊은 맛을 더한 백다시마의 감칠맛을 느껴 보세요.



特製の醤油で漬け込む技。これによりねっとりとした口当たりとなり、醤油の風味が更に増し、濃厚な味わいとなる。
Tsukeru is a pickling technique in which the item is marinated in a special soy sauce. This gives a sticky texture, a rich taste and further enhances the flavor of the soy sauce.

職人の技 その2 漬ける
Tsukeru (Pickling)
腌渍 절인다



Wild Flounder
Edge
鱼裙边
광어지느러미

えんがわ

天然モノは超希少! 売り切れ御免!!

These wild fish are extremely rare!
Don't miss this chance!

天然食材极度稀少! 卖完为止!!

천연물은 굉장히 희소하여 조기완판되는 경우가 있습니다!



江戸前天然えんがわ

Wild Flounder Edge
天然鱼裙边 / 광어지느러미

大ぶりえんがわを贅沢に一貫で堪能。
Lavishly uses a remarkable taste of large Flounder Edge in one piece of sushi.
奢侈地享受一贯大鱼裙边。
금직한 광어지느러미를 한 절이에 담았습니다.



江戸前天然えんがわ 炙り

Wild Broiled Flounder Edge
炙火天然鱼裙边 / 굽는다 구운 광어지느러미

さつと炙って脂の旨味を引き出しました。
Broil it lightly is the great way to bring out the umami flavor.
稍微烤一下以带出脂肪的鲜味。
살짝 구워 기름이 한껏 올라 감칠맛이 풍부합니다.



たちうお

太刀魚

Largehead Hairtail
帶魚
갈치

刺身、天麩羅、焼き物と、どう調理しても美味しい太刀魚は名産地である小笠原を使用。ふっくらとした身の仕上がりは格別

Whether it be sashimi, tempura, or grilled, largehead hairtail is delicious no matter how you prepare it. Our largehead hairtail, from celebrated Koshiba, has exceptionally plump meat.

生魚片、天婦羅、烤鱼、怎么烹饪都好吃的带鱼是使用名产地的小笠原。丰满的鱼身所呈现出的料理格外美味。

생선회, 튀김, 구이 등 어떻게 조리해도 맛있는 갈치는 명산지인 고시바산을 사용합니다. 통통하고 부드러운 식감은 각별합니다.

職人の技
その3

あぶ
炙る

Aburu
(Searing)
炙烤
굽는다

魚を炙り表面に焼き目をつける。火の熱で脂が溶け出し、香ばしさが加わり魚の旨みを引き出す。
Aburu is a searing technique in which the fish is seared to create grill-marks on the surface. The heat of the fire melts the fat, adding an aromatic element and bringing out the flavor of the fish.



江戸前太刀魚 湯霜仕立て
Largehead Hairtail Yushimo Tsukuri Style
湯霜帶魚 / 유시모갈치
¥248
incl.tax [税込]

さっと湯引きし旨みを引き出しました。Quickly parboiled to bring out the flavor. 迅速川燙再以冷水冷却引出鮮味。

살짝 익혀 감칠맛을 더했습니다.



江戸前太刀魚 炙り
Broiled Largehead Hairtail
炙帶魚 / 굽는다 갈치
¥268
incl.tax [税込]

ほんのり香ばしさと白身の相性は最高です。White fish with a slight aroma is the perfect combination. 淡淡的香气和白肉的组合非常绝配。

은은하게 느껴지는 고소함과 원살생선의 궁합이 최고입니다.



江戸前太刀魚 漬け
Largehead Hairtail pickled in soy sauce
腌帶魚 / 절인다 모갈치
¥258
incl.tax [税込]

漬けにすることで更に旨味を引き出しました。Marinated to further bring out the flavor. 通过腌制更进一步引出鮮味。

절여서 감칠맛이 더 깊어졌습니다.



ひらめ

平目

Wild Flounder
比目魚
광어

Enjoy the texture and flavor of ocean-caught flounder. 享受天然比目魚獨特的口感和風味!
천연 광어만의 식감과 감칠맛을 느껴보세요!



天然の平目なら下はの食感と旨味をご堪能あれ!



江戸前天然平目
Wild Flounder
天然比目魚 / 광어
¥298
incl.tax [税込]

身のしまり、甘味は最高の天然もの。Enjoy the inherent sweetness with a firm texture of wild caught fish. 緊実、甘味は最高の天然産品。존득한 식감과 단맛이 일품인 천연광어.



江戸前天然平目 昆布み
Wild Flounder with marinated kelp
昆布腌天然比目魚 / 다시마로 절인 광어
¥318
incl.tax [税込]

旨味を引き出す江戸前の昆布締め仕事を堪能ください。Enjoy the Edo-style kelp tightening technique that brings out the umami. 請享受帶出鮮味的江戸前の昆布漬手法。깊은 감칠맛을 내는 에도마에 전통적인 다시마 절임을 만끽해 보세요.



江戸前天然平目 昆布乗せ
Wild Flounder with sweet kelp
天然比目魚白板昆布 / 백다시마를 올린 광어
¥328
incl.tax [税込]

深みを増した昆布の旨味をお楽しみください。The deep flavor of the sweet kelp is exquisite. 請享受白板昆布的濃郁鮮味。깊은 맛을 더한 백다시마의 감칠맛을 느껴 보세요.



まだい

真鯛

Red Snapper
真鯛魚
참돔

『白身の王様である。真鯛の天然モノは別格!』

Wild caught red snapper, known as "king of white fish," is amazing!

被誉为『白肉之王』的天然真鯛鱼非比寻常! 원살생선의 왕'이라 불리는 참돔, 천연 참돔은 격이 다르죠!



職人の技
その4

こぶじめ
昆布み

Kobu-jime
(Kelp Marination)
昆布漬
다시마간

魚を軽く塩でまぶし、水分を抜いてから昆布で挟みこみ寝かすことで昆布の風味と旨味が浸透し、口の中に入れ、嚼む程に旨味が溢れだしてくる技。
Kobu-jime is a marination technique in which the fish is lightly sprinkled with salt, drained, and then sandwiched between pieces of kelp and left to marinate. This allows the flavor and umami of the kelp to permeate thoroughly throughout the fish.



江戸前天然真鯛
Wild Red Snapper
天然真鯛魚 / 참돔
¥268
incl.tax [税込]

『白身の王様』である真鯛の天然モノは別格! Wild caught red snapper, known as "king of white fish," is amazing! 被誉为『白肉之王』的天然真鯛鱼非比寻常! 원살생선의 왕'이라 불리는 참돔, 천연 참돔은 격이 다르죠!



江戸前天然真鯛 昆布み
Wild Red Snapper with marinated kelp
昆布腌天然真鯛魚 / 다시마로 절인 참돔
¥288
incl.tax [税込]

旨味を引き出す江戸前の昆布締め仕事を堪能ください。Enjoy the Edo-style kelp tightening technique that brings out the umami. 請享受帶出鮮味的江戸前の昆布漬手法。깊은 감칠맛을 내는 에도마에 전통적인 다시마 절임을 만끽해 보세요.



江戸前天然真鯛 昆布乗せ
Wild Red Snapper with sweet kelp
天然真鯛魚白板昆布 / 백다시마를 올린 참돔
¥298
incl.tax [税込]

深みを増した昆布の旨味をお楽しみください。The deep flavor of the sweet kelp is exquisite. 請享受白板昆布的濃郁鮮味。깊은 맛을 더한 백다시마의 감칠맛을 느껴 보세요.



スズキ

Sea Bass
鲈魚
농어

White fish with a light and refreshing taste that is best enjoyed in summer. 味道清淡、沒有強烈的味道。夏季是最美味的時期 부드럽고 담백한 맛. 농어는 여름에 먹어야 제맛입니다



クセがなく淡白なあじわい。夏に最盛期を迎える。



江戸前スズキ
Sea Bass
鲈魚 / 농어
¥268
incl.tax [税込]

透明感のある身に旨味と脂がのってます。Beautiful white translucent flesh, rich and fatty. 帶透明的魚肉充滿了鮮味和脂肪。투명한 색을 띤 살은 오동통 기름이 올라 맛이 좋습니다.



江戸前スズキ 昆布み
Sea Bass with marinated kelp
昆布腌鲈魚 / 다시마로 절인 농어
¥288
incl.tax [税込]

旨味を引き出す江戸前の昆布締め仕事を堪能ください。Enjoy the Edo-style kelp tightening technique that brings out the umami. 請享受帶出鮮味的江戸前の昆布漬手法。깊은 감칠맛을 내는 에도마에 전통적인 다시마 절임을 만끽해 보세요.



江戸前スズキ 昆布乗せ
Sea Bass with sweet kelp
鲈魚白板昆布 / 백다시마를 올린 농어
¥298
incl.tax [税込]

深みを増した昆布の旨味をお楽しみください。The deep flavor of the sweet kelp is exquisite. 請享受白板昆布的濃郁鮮味。깊은 맛을 더한 백다시마의 감칠맛을 느껴 보세요.

あなた **江戸前 Edomae** **穴子** Sea Eel 星鰻 鱺

古くから江戸前寿司の定番ネタのひとつとして愛され、本牧〜小柴で獲れる穴子は特に上質です

Sea eel has traditionally been a classic of Edomae sushi. The sea eel caught between Honmoku and Koshiba is of especially high quality. 本牧〜小柴捕获の星鰻品質特別高、自古以来作为江戸前寿司的经典主料之一受到人们喜爱。エドマエ エドマエ スシのステディな 料理 中 하나로 사랑받는, 혼모쿠-코시바에서 잡히는 鰻장어는 특히 질이 좋습니다.



江戸前煮穴子 <タレ山椒>
Sea Eel with Japanese sauce & Sansho pepper
星鰻 (酱汁 花椒)
鱺어조림(산초 양념) **¥328** incl.tax [税込]

山椒のピリッと効かせた風味がたまらない。The spicy flavor of Japanese pepper is irresistible. 山椒の辣味让人无法抗拒。산초의 얼얼함이 더해주는 풍미를 느껴 보세요.



江戸前煮穴子 <塩わさび>
Sea Eel with Wasabi salt
星鰻 (盐芥末) **¥328** incl.tax [税込]
활봉장어 (소금와사비)

さっぱりと和の風味をきかせました。Enhanced with refreshing Japanese flavor. 具有清爽的日本风味。깔끔한 일본의 맛을 곁들였습니다.



江戸前一本煮穴子
Jumbo Sea Eel
特大星鰻
활봉장어통째조림 **¥1,080** incl.tax [税込]

豪快贅沢な穴子の一本仕立て。Dynamic and lavish single sea eel. 使用一整条星鰻的豪迈奢华寿司。봉장이 한마리를 그대로 사용.

かすごだい **江戸前 Edomae** **春子鰻** Young Red Snapper 春子鰻 (鯛鱼幼鱼) 새끼도미

江戸前寿司には欠かせない代表的な寿司ネタ

Sushi ingredients essential for Edo-style sushi. 江戸前寿司不可或缺的典型寿司主料。에도만 스시에서 빼놓을 수 없는 대표적인 재료입니다



江戸前春子鰻 酢み
Young Red Snapper marinated in vinegar
醋腌春子鰻
새끼도미 초절임 **¥298** incl.tax [税込]

柔らかな口当たりと風味豊かな旨味を楽しむ。Soft mouthfeel and rich flavor. 享受柔软的口感和口味丰富的鲜味。부드러운 식감과 풍부한 풍미를 더한 감칠맛을 느껴 보세요.



江戸前春子鰻 昆布み
Young Red Snapper with marinated kelp
昆布腌春子鰻
다시마로 새끼도미 **¥318** incl.tax [税込]

昆布の旨味が溢れます！Taste the bursting flavor of kelp! 海帶的鮮味四溢！다시마의 깊은 맛이 우리입니다!

江戸前 Edomae **すみいか** Golden Cuttlefish (Squid) 墨魚 갑오징어

歯切れが良いため食べやすく、甘みがあって非常に美味。It is very tender and deliciously sweet. 因为口感脆、容易入口、且香甜、非常美味。씹히는 맛이 좋아 먹기 좋으며, 단 맛이 우러나 정말 맛있습니



江戸前すみいかゲリ
Golden Cuttlefish Tentacles (Squid)
墨魚腿
갑오징어 다릿살 **¥198** incl.tax [税込]

この歯ごたえゲソ好きにはたまらない。The texture is irresistible for Cuttlefish Tentacles lovers. 这种口感让墨鱼腿爱好者无法抗拒。쫄깃한 식감이 일품으로 오징어 다릿살을 좋아하는 분에게 강추.



江戸前すみいか
Golden Cuttlefish(Squid)
墨魚
갑오징어 **¥298** incl.tax [税込]

甘味、歯ごたえが最高です。Amazing chewy texture with the natural sweetness of cuttlefish. 甘甜和口感是最好的。단맛, 식감이 아주 좋습니다.

こはだ **江戸前 Edomae** **小肌** Gizzard Shad 小肌魚 전어

江戸前を代表するネタ！真深いあじわい！

Ingredients representative of Edomae which have a rich flavor!

代表江戸前の寿司主料！口味深邃！에도마에을 대표하는 재료！ 깊은 맛을 느껴보세요!



江戸前小肌 酢み
Gizzard Shad marinated in vinegar
醋腌小肌魚
전어 초절임 **¥248** incl.tax [税込]

江戸前を代表するネタ！真深いあじわい！Ingredients representative of Edomae which have a rich flavor! 代表江戸前的主料！口味深邃！에도마에을 대표하는 재료！ 깊은 맛을 느껴보세요!

職人の仕事 その6 **江戸前 Edomae** **酢み塩み** Su-jime, Shio-jime (Vinegar Marination, Salt Marination) 醋渍、盐渍 식초, 소금 간

すじめしおじめ **酢み塩み**

Su-jime, Shio-jime (Vinegar Marination, Salt Marination) 醋渍、盐渍 식초, 소금 간



江戸前小肌 昆布乗せ
Gizzard Shad with sweet kelp
小肌魚白板昆布
백다시마를 올린 **¥278** incl.tax [税込]

深みを増した昆布の旨味をお楽しみください。The deep flavor of the sweet kelp is exquisite. 请享受白板昆布的浓郁鲜味。깊은 맛을 더한 백다시마의 감칠맛을 느껴 보세요.

江戸前 Edomae **サバ** Mackerel 青花魚 고등어초절임

旬を迎えたサバは脂のり抜群！

Mackerel is in season and has outstanding fat. 应季的青花鱼脂肪极佳！ 계절을 맞아 맛있게 기름이 오른 고등어



江戸前サバ
Mackerel
醋味青花魚
고등어초절임 **¥268** incl.tax [税込]

旬を迎えたサバは脂のり抜群！Mackerel is in season and has outstanding fat. 应季的青花鱼脂肪极佳！ 계절을 맞아 맛있게 기름이 오른 고등어.



江戸前サバ 昆布乗せ
Mackerel with sweet kelp
醋味青花魚白板昆布
다시마로 절인 고등어초절임 **¥298** incl.tax [税込]

深みを増した昆布の旨味をお楽しみください。The deep flavor of the sweet kelp is exquisite. 请享受白板昆布的浓郁鲜味。깊은 맛을 더한 백다시마의 감칠맛을 느껴 보세요.

江戸前 Edomae **いわし** Japanese Sardine 日本沙丁魚 울린 정어리

全国でも有数の名産地で獲れたいわしをどうぞ！

Enjoy the sardines caught in one of Japan's leading fishing ports. 享受在日本最著名的产地之一捕获的沙丁鱼！ 전국에서도 손꼽히는 명산지에서 잡은 정어리를 드셔보세요!



江戸前真いわし 酢み
Japanese Sardine marinated in vinegar
醋腌日本沙丁魚
정어리 초절임 **¥268** incl.tax [税込]

旨味凝縮、後味すっきり！旨い！Condensed umami, refreshing aftertaste! Delicious! 浓缩鲜味、回味爽口！美味！음속된 감칠맛, 뒷맛은 깔끔합니다!



江戸前真いわし 昆布乗せ
Japanese Sardine with sweet kelp
日本沙丁魚白板昆布
백다시마를 올린 정어리 **¥298** incl.tax [税込]

深みを増した昆布の旨味をお楽しみください。The deep flavor of the sweet kelp is exquisite. 请享受白板昆布的浓郁鲜味。깊은 맛을 더한 백다시마의 감칠맛을 느껴 보세요.

江戸前 Edomae **あじ** Horse Mackerel 竹荚魚 (鰹) 전갱이

旬を迎えた時の江戸前あじは脂のり抜群！

Seasonal horse mackerel has excellent fattiness.

应季的江戸前竹荚鱼脂肪超群！ 계절을 맞은 에도마에의 전갱이는 기름이 올라 아주 맛있습니



江戸前真あじ 塩み
Horse Mackerel
竹荚魚 (鰹) / 소금 전갱이 **¥248** incl.tax [税込]

旬を迎えた時の江戸前あじは脂のり抜群！Seasonal horse mackerel has excellent fattiness. 应季的江戸前竹荚鱼脂肪超群！ 계절을 맞은 에도마에의 전갱이는 기름이 올라 아주 맛있습니





創業80年 豊洲金枪鱼批发商
石司の天然金枪鱼
창업 80년 도오스 참치 도매
이시지 천연 참치랑어

80 years since the establishment, Toyosu's Maguro (Bluefin Tuna) Intermediate Wholesaler, Ishiji's Wild Bluefin Tuna

創業80年 豊洲まぐろ仲卸



四季を通じて変化する天然ものならでは、まぐろの味の違いを感じて楽しんでほしい！
扱うまぐろはすべて天然の本まぐろ！

All of our bluefin tuna are wild-caught natural tuna! As the seasons change, so does the flavor of the tuna, and we would like for you to enjoy the seasonal differences!

我们提供的金枪鱼全都是天然的金枪鱼！希望您能感受并享受到通过四季变化的天然食材独有的金枪鱼的不同味道！

다루는 참치는 모두 천연 참치랑어! 사계절 내내 변화하는 참치랑어 맛의 차이를 느끼고 즐기길 바라는 마음으로!



石司 三代目 篠田貴之氏は養殖まぐろと、天然まぐろの違いをこう語る。

「養殖まぐろの旨いは脂の量」

「天然まぐろの旨いはまぐろの味」

夏は脂さっぱり、まぐろ本来の旨味・酸味を楽しむ。

冬はしっかり、脂ののりや甘味を楽しむ。

春秋は両立されたバランスを楽しむ。

Takayuki Shinoda, Ishiji's third representative director, explains the difference between farmed and wild tuna.

“The deliciousness of farmed tuna lies in the amount of fat.”
“The deliciousness of wild tuna lies in the natural flavor of the tuna.”

Enjoy the natural umami and acidic flavor of summer tuna, which is light in fat.

Enjoy the sweetness of winter tuna, which is much fattier.

The quality of the tuna is determined by the flavor of the accompanying sushi rice, also known as the Shari. Each and every sushi restaurant begins with thinking about creating a different flavor for the Shari and competing for the best tuna.

Depending on the season, wild bluefin tuna varies in fat content, and these individual differences influence the acidity and sweetness, making it difficult to judge. Weather also has a large influence.

Even so, Ishiji is a bluefin tuna wholesaler that only sells the finest bluefin tuna to Michelin-starred and other high-end restaurants.

On this day, the tuna delivered to Itamae Sushi is natural wild bluefin tuna from Shiogama, Miyagi Prefecture.

The best part of the meat, taken right from the middle of the back, is always delivered to Itamae Sushi.

We can offer this experience to our customers all year round.

Itamae Sushi had also previously used domestically farmed fatty tuna; however, impressed by Ishiji's commitment to procuring high-quality, wild bluefin tuna, Itamae Sushi has decided to open a new chapter and stock Ishiji's wild-caught bluefin tuna in all its stores, despite the risk of the thin fat content in the summer.

まぐろの品定めはシャリの味。寿司屋1軒1軒違うシャリの味を考え、まぐろを競ることから始まる。天然ものは、季節による脂ののり、個体差によって酸味・甘味が違い目利きは非常に難しい。天候の影響も大きい。その中でも石司は、ミシュラン店、高級料理店をうならせる極上のまぐろのみを扱うまぐろ仲卸。

この日、板前寿司へ納品されるまぐろは『宮城県塩釜産の天然生本まぐろ』
板前寿司に納品されるのは常に、背中のど真ん中の最高の部位。これを一年通じてお客様へ提供し味わっていただくことができる。

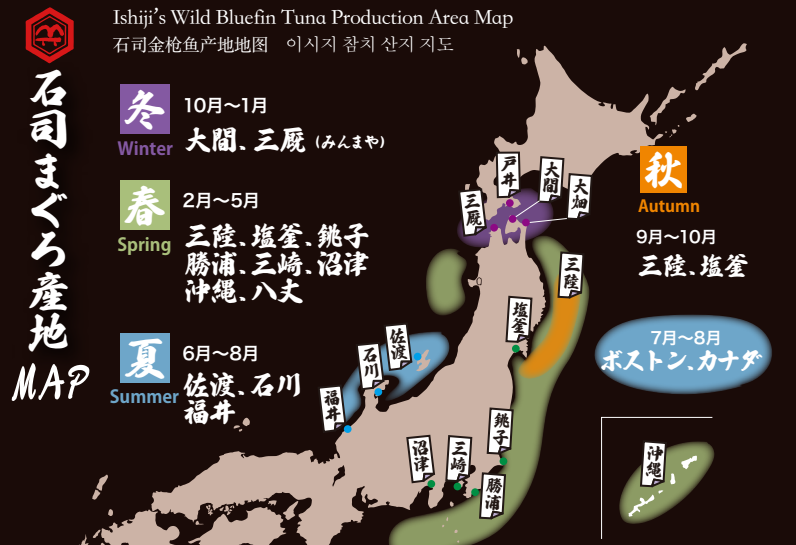
板前寿司も脂ののった国産養殖を使っていたが、夏場は脂がうすいなどリスクはあるが、石司の天然本まぐろへのこだわりに感銘を受けて全店で取り扱い、新しいステージへチャレンジしていきます。



豊洲市場 石司(いしじ) 代表取締役 三代目 篠田 貴之氏

Toyosu Market (Ishiji) Third Representative Director Takayuki Shinoda

豊洲市場 石司 (ISHIJI) 代表董事 第三代 篠田 貴之氏
도오스 시장 이시지(石司) 3대 대표
시노다 타카유키



鮮度の命は、船上での高い処理技術。長年磨き上げた目利きによって出来上がった石司のまぐろ！
The key to freshness is the high-level processing technology on board the fishing boats. Ishiji's wild bluefin tuna is represented by expertise honed over years and years of experience!
鮮度の关键在于船上先进的加工技术。经过多年磨练的鉴别专业达成的石司的金枪鱼！
신선도의 생명은 선상에서 이뤄지는 고도의 처리 기술. 오랜 세월 갈고 닦은 솜씨로 완성된 이시지의 참치!

天然本まぐろ握り



天然本まぐろ赤身 Wild Bluefin Tuna 极品天然金枪鱼赤身 천연 참치랑어 붉은살 ¥318 incl.tax [税込]	天然本まぐろ赤身 漬け Wild Bluefin Tuna pickled in soy sauce 极品天然金枪鱼赤身 절인다 참치랑어 ¥328 incl.tax [税込]	天然本まぐろ中どろ Wild Bluefin Fatty Tuna 极品天然金枪鱼中肥 천연 참치랑어 증뺏살 ¥458 incl.tax [税込]	天然本まぐろ大どろ Wild Bluefin Fattiest Tuna 极品天然金枪鱼大肥 참치랑어 대뺏살 ¥698 incl.tax [税込]
---	--	--	--

天然本まぐろ手巻き



天然本まぐろ 鉄火こんどび手巻き Wild Bluefin Tuna 极品天然金枪鱼赤身 / 천연 참치랑어 붉은살 ¥780 incl.tax [税込]	天然本まぐろ 中どろ鉄火こんどび手巻き Wild Bluefin Fatty Tuna 极品天然金枪鱼中肥 / 천연 참치랑어 증뺏살 ¥1,180 incl.tax [税込]	天然本まぐろ 大どろ鉄火こんどび手巻き Wild Bluefin Fattiest Tuna 极品天然金枪鱼大肥 / 참치랑어 대뺏살 ¥1,580 incl.tax [税込]
--	---	---

必食! 天然本まぐろ赤身と究極の海苔 “こんどび” コラボレーション!
Must-eat! A collaboration of wild bluefin tuna with the ultimate seaweed "Kontobi!"
必吃! 天然金枪鱼赤身和终极海苔 “Kontobi” 的合作!
참치랑어 전문점 붉은살과 김 전문점의 패랭이의 콜라보레이션!

必食! 天然本まぐろ中どろと究極の海苔 “こんどび” コラボレーション!
Must-eat! A collaboration of wild bluefin fatty tuna with the ultimate seaweed "Kontobi!"
必吃! 天然中脂金枪鱼和终极海苔 “Kontobi” 的合作!
참치랑어 전문점 증뺏살과 김 전문점의 패랭이의 콜라보레이션!

必食! 天然本まぐろ大どろと究極の海苔 “こんどび” コラボレーション!
Must-eat! A collaboration of wild bluefin fattiest tuna with the ultimate seaweed "Kontobi!"
必吃! 天然大脂金枪鱼和终极海苔 “Kontobi” 的合作!
참치랑어 전문점 대뺏살과 김 전문점의 패랭이의 콜라보레이션!

天候、仕入れにより内容が変わる場合がございます。 / Menu may vary due to weather/unforeseen situations. 因应气候或来货, 菜单或有所改变。 / 날씨나 메인 상황에 따라 내용이 변동될 경우가 있습니다.



最強まぐろメニュー

Itamae Tuna Menu
最强金枪鱼菜单 최강참치메뉴

板前寿司こだわりの天然の本まぐろをご堪能ください。天然ものならではのまぐろの味をお届け致します

Please enjoy the wild caught tuna carefully selected by Itamae Sushi. You can find the wonderful taste that only the wild fish has.
请品尝板前寿司坚持的天然的金枪鱼。我们提供天然食材独有的金枪鱼的味道。
이타메에서 엄선한 천연 참다랑어를 즐겨보세요. 천연 고유의 참치맛을 선사합니다.

※写真は3~4人前です。

刺身

Sashimi
生鱼片
サシミ(皿)

天然本まぐろ刺身盛り合わせ

Assorted Wild Bluefin Tuna Sashimi 板前极品天然金枪鱼生鱼片拼盘 / 천연 참다랑어 모듬회

1~2人前 1-2 servings 1-2人份 / 1-2인분	¥3,400 incl.tax [税込]	3~4人前 3-4 servings 3-4人份 / 3-4인분	¥6,800 incl.tax [税込]	5~6人前 5-6 servings 5-6人份 / 5-6인분	¥10,300 incl.tax [税込]
--	-------------------------	--	-------------------------	--	--------------------------



秘伝のたれ 天然本まぐろエツケ

Chopped Wild Bluefin Tuna Seasoned With Korean Sauce
秘制调味汁拌天然金枪鱼生鸡蛋
비빔양념 천연 참다랑어 육회
¥1,980
incl.tax [税込]

熟成した秘伝出汁。たっぷりネギと卵を豪快に混ぜてお召し上がりください。
Aged stock made with our secret recipe. Mix green onions and eggs for the greatest outcome.
选用秘制的调味汁。拌匀香葱和鸡蛋。配上金枪鱼鱼蛋。/오랜 시간 숙성시킨 비전육수, 파와 계란을 섞어 드세요.



天然本まぐろ生春巻き

Fresh Spring Roll With Wild Bluefin Tuna
天然金枪鱼生春卷 / 천연 참다랑어 월남쌈

¥1,980
incl.tax [税込]

人気のまぐろ入り生春巻きにまぐろのたたきが贅沢にトッピング。
Popular fresh spring rolls with tuna, topped with generous amount of minced tuna.
天受歓迎! 金槍魚の生春巻、配り大量金槍魚泥。
 인기메뉴인 참치춘권에 다진 참치를 듬뿍 얹었습니다.

女性に人気!



天然本まぐろとアボカドタルタル

Wild Bluefin Tuna And Avocado Tartar
天然金枪鱼牛油果塔塔露 / 천연 참다랑어와 아보카도 타르타르

¥1,580
incl.tax [税込]

女性人気NO.1! まぐろとアボカドの絶妙なバランス!
No.1 dish for ladies! Have a delightful bite of this heavenly combination of avocado and tuna.
女性受歓迎NO.1! 金槍魚和牛油果的绝妙配搭!
여성분들께 인기 최고! 참치와 아보카도의 절묘한 조화!

女性に人気!



希少部位
頭肉使用!

天然本まぐろ串カツ(2本)

Deep-Fried Skewers of Wild-caught Tuna (set of 2)
天然金枪鱼炸串(2支) / 천연 참다랑어 꼬치카즈(2개)

¥1,480
incl.tax [税込]

希少部位まぐろの頭肉を使用した逸品。
A special dish with highly rare tuna head meat.
使用稀有部位的金枪鱼头肉的佳肴。
희귀 부위인 참치 머릿살을 사용한 일품.



天然本まぐろ串焼き

Wild Bluefin Tuna Skewer
极品天然金枪鱼串 / 천연 참다랑어 꼬치구이

¥780
incl.tax [税込]

中とろを贅沢に焼き上げたジューシー串焼き。
Skewer of juicy and tender fatty Bluefin tuna.
烤金枪鱼中肥鱼串。多肉多汁。
중토로를 사치스럽게 구운 육즙 꼬치구이.

中とろ使用!



Japanese Wagyu Beef Sushi

和牛寿司 / 와규 초밥

炎の先で軽く炙る!あふれる肉汁!
脂と赤身のバランスが絶妙な
黒毛和牛寿司

黒毛和牛 寿司



Lightly seared over a flame and overflowing with juiciness! Wagyu beef sushi offers an exquisite balance of fat and lean meat.

放在火上轻轻炙烤!肉汁满溢!
脂肪与红肉完美平衡的和牛寿司

불 끝으로 가볍게 구워 흘러넘치는 육즙!
지방과 살코기의 절묘한 균형을 이룬 와규 초밥

黒毛和牛

Japanese Wagyu Beef 日本和牛 / 흑털 일본소

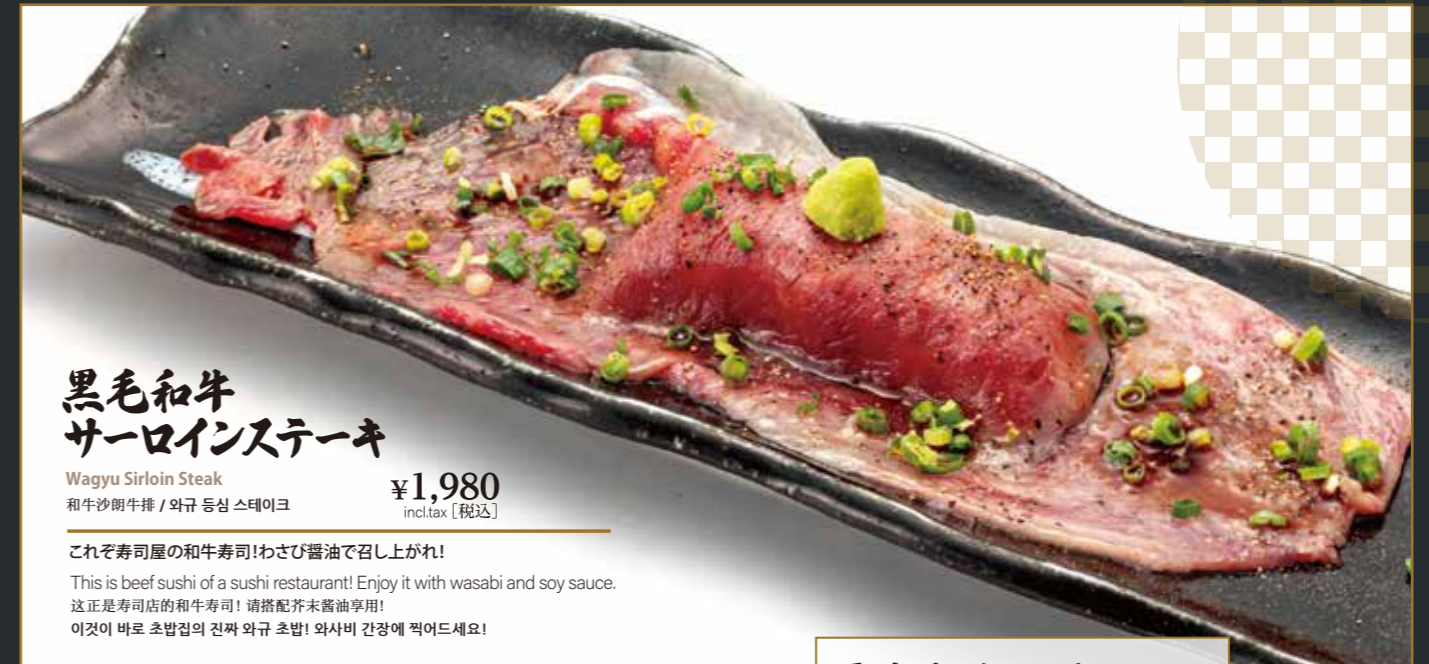
黒毛和牛の肉質は日本の牛肉の中でも最高ランクです。特徴は、なんととっても霜降り(サシ)のきめ細かさです。口に入れた瞬間にとろけるような食感と、上品な脂肪の甘みはやみつきになる美味しさです。



Japanese Wagyu Beef is known as top-quality Wagyu. The characteristics of meat quality is beautifully and finely marbled fat. Extremely smooth melting-in-the-mouth texture and the elegant sweetness of fat make you addictive.

黒毛和牛の肉質は日本牛肉中最高の等級。特徴は霜降りの細膩。放入口中の瞬間融化的口感和上等脂肪の甜味，是令人上瘾的美味。

일본 와규 쇠고기는 최고 품질로 알려져 있습니다. 육질의 특성이 아름답고 미세한 마블링 지방. 매우 부드러운 입에서 녹는 식감 지방의 우아한 단맛이 중독성을 불러일으킵니다.



黒毛和牛 サーロインステーキ

Wagyu Sirloin Steak
和牛沙朗牛排 / 와규 등심 스테이크 **¥1,980**
incl.tax [税込]

これぞ寿司屋の和牛寿司!わさび醤油で召し上がれ!
This is beef sushi of a sushi restaurant! Enjoy it with wasabi and soy sauce.
这正是寿司店的和牛寿司! 请搭配芥末酱油享用!
이것이 바로 초밥집의 진짜 와규 초밥! 와사비 간장에 찍어드세요!

黒毛和牛リブローズ ~すき焼きスタイル~

Wagyu Rib Roast - Sukiyaki Style
和牛肋眼~寿喜烧风味~ **¥2,480**
와규 갈비로스 ~스키야키풍~ incl.tax [税込]

甘醤油と卵黄でお召し上がりください。
Please enjoy it with sweet soy sauce and egg.
请与甜酱油和生鸡蛋黄一起享用。
단 간장과 계란과 함께 드세요.



黒毛和牛 リブローズ5貫

5 Wagyu Rib Roast Sushi
和牛肋眼5块 **¥2,680**
와규 갈비로스 5피스 incl.tax [税込]

人気の和牛寿司を大根おろしでさっぱりと、
思う存分味わってください。
Enjoy a refreshing taste of our popular wagyu sushi with
grated Japanese radish.
请尽情享受搭配萝卜泥的清爽的人气的和牛寿司。
 인기 있는 와규 초밥을 무즙과 함께 산뜻하게 맛보세요.





Sashimi
生鱼片 사시미 (회)



板前特選 豪快刺身5種盛り

Itamae Specialty Assorted Sashimi

板前特選5種生鱼片豪邁拼盘
이타마에 호쾌한 특선 회 5종 모듬

こだわりの天然の生本まぐろ。バランスの良い旬の白身達。
このコスパとボリューム!板前寿司本気の豪快刺し盛りです。必食!

It comes with fresh bluefin tuna and seasonal white fish sashimi.
This assorted sashimi gives you the best bang for your buck.
Do not miss!

顶级金枪鱼及时令美味的白身鱼。这个性价比与分量!板前寿司诚意推荐,
令人兴奋的生鱼片拼盘!

엄선한 천연 생 참다랑어. 균형 잡힌 계절 흰살 생선
가성비와 볼륨 만점! 이타마에스시의 진심을 담은 통근 모듬회입니다. 강력 추천!

3~4人前 ¥4,880
3-4 servings incl.tax [税込]
3~4人份/3~4인분

1~2人前 ¥2,480
1-2 servings incl.tax [税込]
1~2인분/1~2인분

※写真は3~4人前です。

limited quantity
数量限定
数量有限
수량 한정 상품

羽立の箱うに Fresh Sea Urchin from Hadate

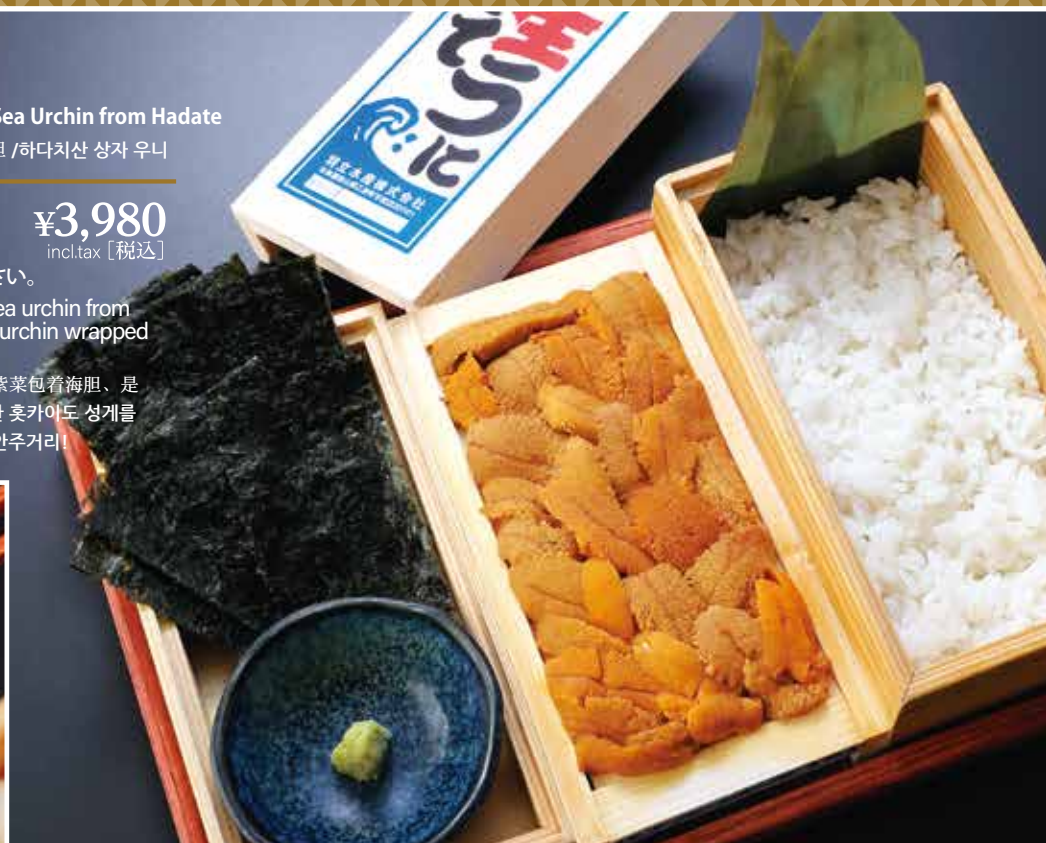
生海胆 / 하다치산 상자 우니

北海道の最高級ブランドの羽立うにを
箱ごと豪快に!!刺身で、海苔で巻いて、
手巻き寿司で。食べ方は自由にお楽しみ下さい。

Carefully selected by our chef, the fresh sea urchin from
Hokkaido is served in a wooden box. Sea urchin wrapped
in seaweed is a perfect snack for drinks!

板前寿司の自信作。全盒北海道の新鮮海胆!用紫菜包着海胆、是
最佳的佐酒菜! / 이타마에스시가 자랑하는 신선한 홋카이도 성게를
상자에 듬뿍 담아 제공! 김에 말아 먹으면 최고의 안주거리!

¥3,980
incl.tax [税込]



天然本まぐろ刺身

Fresh Wild Bluefin Tuna Sashimi

极品天然金枪鱼生鱼片

참다랑어 사시미



天然本まぐろ 赤身刺身(4切)

Fresh Wild Bluefin Tuna Sashimi (set of 4 slices)

极品天然金枪鱼 赤身生鱼片(4片)
참다랑어 붉은살회(4등분)

¥1,270
incl.tax [税込]

まずはこれっ!板前寿司自慢の本まぐろをつまみでどうぞ!

Try bluefin tuna! It's the best Itamae Sushi appetizer!

首先就点这道! 请将板前寿司自豪的金枪鱼作为下酒菜享用吧!

우선은 이 메뉴부터! 이타마에 스시가 자랑하는 참다랑어를 안주로 즐겨보시기 바랍니다!



天然本まぐろ 中とろ刺身(4切)

Fresh Wild Bluefin Fatty Tuna Sashimi (set of 4 slices)

极品天然金枪鱼 中肥生鱼片(4片)
참다랑어 중뺏살회(4등분)

¥1,820
incl.tax [税込]

口の中でとろける旨さ!イチオシです!

Enjoy delicious fatty tuna! It melts like butter in your mouth!

宛如在口中融化般的美味! 超级推荐!

입안에서 녹아내리는 맛! 강추입니다!



天然本まぐろ 大とろ刺身(4切)

Fresh Wild Bluefin Fattiest Tuna Sashimi (set of 4 slices)

极品天然金枪鱼 大肥生鱼片(4片)
참다랑어 대뺏살회(4등분)

¥2,780
incl.tax [税込]

脂ノリノリ絶品の大とろ!

Super fatty tuna, Itamae Sushi specialty is so tasty!

脂肪丰厚的地品大肥!

지방질이 풍부한 별미 참다랑어 대뺏살!



子持ち昆布刺身(4切)

Herring Roe on Kelp Sashimi (set of 4 slices)

鱼籽昆布生鱼片(4片) / 청어알 다시마회(4등분)

¥1,980
incl.tax [税込]

プチプチとした食感がたまりません!

Enjoy the popping texture. / 颗粒的口感让人无法抗拒! / 쫄쫄쫄쫄 식감이 최고!



一品料理

A la carte
单品料理 일품 요리



板前豪快 海鮮ばくだん

Itamae Rich Seafood
Appetizer Bakudan

板前豪邁混合海鮮
이타마에의 호쾌한 해산물 모듬 **¥1,780**
incl.tax [税込]

まぐろたたき、サーモン、ズワイガニ、とびっこ、玉子、
活きたこ、納豆、甘海老! 豪快海鮮ネタを詰め込んだ
板前寿司人気のおつまみ。
Minced tuna, salmon, snow crab, flying-fish roe, egg,
fresh octopus, natto soybean and sweet shrimp! Enjoy the
rich seafood appetizer.
金枪鱼泥、三文鱼、雪蟹、飞鱼卵、鸡蛋卷、鲜活章鱼、纳豆、甜虾! 豪
邁地盛装着多种海鲜食材的板前寿司人气下酒菜。
침치 다진살, 연어, 대게, 날치알, 달걀, 활문어, 낫토, 북쪽분홍새우!
해산물을 호쾌하게 담은 이타마에 스시의 인기 안주.

【追加】
いくらトッピング

Topping: Salmon Roe **¥600**
配料: 三文鱼子
토핑: 연어알
incl.tax [税込]



海苔で巻いて
お召上がり下さい



Vegetarian
option
available
対応可能



板前海の幸サラダ ~特製すりおろし 野菜ドレッシング~

Harvest Salad - From the Sea -
with Our Special Grated Vegetable Dressing

板前海鮮沙拉 - 特制磨碎蔬菜酱汁
이타마에해산물샐러드-특제 채소 드레싱- **¥1,580**
incl.tax [税込]

たっぷりシーフードにアンチョビ風味の特製ドレッシングを
かけて召し上げられ。

Lavish seafood salad with anchovies dressing.
多款海鮮配以凤尾鱼风味的特制酱汁。
볼륨 있는 해산물에 안초비 풍미의 특제 드레싱을 뿌려서 드셔 보세요.

Vegetarian



漬物盛り合わせ

Assorted Pickles
酱菜拼盘 / 절임채소 모듬

¥780
incl.tax [税込]

べつたらと季節の野菜を丁寧に漬け込んだ絶品漬物。お酒もすすみます!
Seasonal vegetable pickles carefully pickled with molted rice and sugar. It goes well with any
alcoholic drinks!
嘩騰萝卜加上将季节性蔬菜精心腌渍而成的绝品酱菜。非常配酒。
벤틀라 무절임과 계절 야채를 사용하여 정성껏 만든 별미 절임. 술안주에도 좋습니다!



特製つまみ玉子焼き

Egg Omelet Special Appetizer

特制下酒菜鸡蛋卷
특제 안주 일본식 계란말이

¥580
incl.tax [税込]

やや甘めに仕上げた板前特製玉子焼き!
Itamae special egg omelet with mildly sweet taste!
带点微甜口感的板前特制鸡蛋卷! / 조금 달달하게 만든 이타마에 특제 일본식 달걀말이!



焼き物

烤鱼 구운 생선
Grilled fish



肉厚カレイの 西京焼き

Flounder With Saikyo Soybean Paste
厚肉鲷鱼西京烧
통통한 가자미된장구이 **¥1,480**
incl.tax [税込]

こだわりの西京みそで仕上げました。
Finished off with the savory Saikyo miso.
以特级的西京烧腌制。
특제 사이쿄된장양념을 사용했습니다.



銀鮭西京焼き

Grilled Miso-Marinated Coho Salmon / 银鮭西京烧 / 은연어 사이쿄야키

¥1,480
incl.tax [税込]

西京みその甘味と香ばしさが口の中に広がります。
You can enjoy the sweetness and rich flavor from the first bite.
西京味噌的甜味和香气在口中蔓延。 / 사이쿄 된장의 단맛과 고소함이 입안에 퍼집니다.



銀ダラ西京焼き

Grilled Miso-Marinated Black Cod / 银鯧西京烧 / 은대구 사이쿄야키

¥1,980
incl.tax [税込]

フワッと焼き上げた白身の王様銀ダラは脂もついでに絶品です。
Our grilled black cod, which is known as "king of white fish," is fluffy and
delicious with rich fat.
烤地松软的白肉王银鲷鱼肥美且绝妙。
부드럽게 쪄낸 흰살 은대구는 기름기까지 더해져 일품입니다.

蒸し物

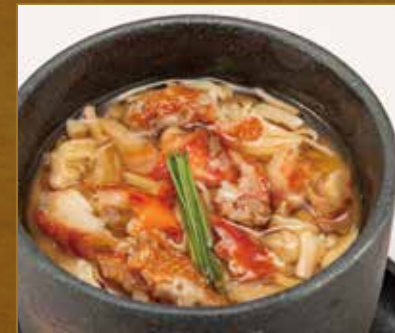
蒸食食品
Steamed food



たっぷりあさりの 茶碗蒸し

Asari Clam Egg Pudding
蛤蜊茶碗蒸 / 바지락계란찜 **¥480**
incl.tax [税込]

ふんだんに使用したあさり。身も香りもお楽しみ
いただける海鮮茶碗蒸し。
A generous amount of asari clams. Enjoy the
ingredients and aroma with this seafood egg
pudding.
使用大量的蛤蜊。可以享受肉质和香气的海鲜蒸鸡蛋羹。
푸짐하게 사용한 바지락. 탱탱한 식감과 향도 즐길 수
있는 해물계란찜.



たらば蟹茶碗蒸し

Red King Crab Egg Pudding
帝王蟹茶碗蒸 / 왕게 계란찜 **¥580**
incl.tax [税込]

カニ身をたっぷり使用した贅沢茶碗蒸し。
A luxurious steamed egg custard with plenty of
red king crab.
使用大量蟹肉制成的奢华茶碗蒸。
게살이 듬뿍 들어간 호화 계란찜.



あわび茶碗蒸し

Abalone Egg Pudding
鲍鱼茶碗蒸 / 전복 계란찜 **¥580**
incl.tax [税込]

柔らかく蒸し上げたあわびを贅沢にトッピング。
高級料亭顔負けの自慢の茶碗蒸し。
Luxuriously topped with soft steamed
abalone. The quality is just same as that at
a high-end restaurant.
奢华放上柔软的蒸鲍鱼。引以为傲的茶碗蒸不输高级餐厅。
부드럽게 쪄낸 전복을 듬뿍 토핑. 고급 요리집에 뒤지지
않는 최고의 계란찜.



天麩羅

Tempura
天妇罗 튀김



天麩羅の盛り合わせ

Assorted Tempura
天妇罗拼盘 / 덴푸라 튀김 모듬 **¥1,980**
incl.tax [税込]

サクサクの海老、いかゲノ、子持ち昆布と野菜の盛り合わせ天ぷら。
Assorted crispy tempura with shrimps, cuttlefish tentacles(squid), herring roe on kelp and vegetables.
酥脆明虾、墨鱼腿、鱼子海带及蔬菜的天妇罗拼盘。
바삭바삭한 새우, 갑오징어, 청어알 다시마 다릿살 아재의 모듬 덴푸라 튀김.



海老の天麩羅

Shrimp Tempura 明蝦天妇罗 / 새우 덴푸라 튀김 **¥1,480**
incl.tax [税込]

フワフワの大ぶりな海老を衣で包んだおすすめ天ぷら。
Special big shrimp tempura with plump texture.
Q彈大蝦被面衣包住的天妇罗，非常推荐。
살이 탱탱한 큼직한 새우를 가지고 만든 추천 덴푸라 튀김.



いかゲノの天麩羅

Squid Tentacles Tempura 墨鱼腿天妇罗 / 오징어 다리 튀김 **¥1,280**
incl.tax [税込]

コリコリした食感が癖になる!
It's chewy texture is addictive!
有嚼劲的口感让人上瘾!
고독고독한 식감이 중독적!



お椀

Miso Soup
味噌汤 된장국



板前特製 えび汁

Shrimp Miso
板前鲜虾汤
이타마에 특제 새우된장국 **¥380**
incl.tax [税込]

えびの香り豊かな特製お味噌汁。
Special miso soup with aromatic shrimp flavor.
选用鲜虾制成的香浓味噌汤。
새우향이 향긋한 특제 된장국.



江戸前しじみの赤だし

Waterclam With Dark Miso
江戸前蛸子赤醬汤
에도마에 바지락된장국 **¥380**
incl.tax [税込]

江戸前のしじみとコクのある赤だし仕立てです。
Rich, red miso soup with locally caught fresh water clams.
江戸前の香濃蛸肉紅味噌汤。
에도마에의 바지락과 깊은맛이 나는 적된장을 사용했습니다.



板前特製 あら汁(あおさ)

Arajiru with Seaweed
板前日式杂鱼汤(海生菜)
이타마에 특제 생선뼈 수프(파래) **¥380**
incl.tax [税込]

濃厚な魚の風味と磯の香りが口いっぱい広がります。
寿司を更に引き立たせる!
The rich fish flavor and aroma of the ocean will fill your mouth and make the sushi even more appealing!
濃郁的鱼香和海洋香气充满口腔，让寿司更加诱人!
 풍부한 생선 맛과 바다의 향기가 입안을 가득 채워 초밥을 더욱 매력적으로 만들어줍니다!



3貫握り

Nigiri 3 pieces
3贯寿司 초밥3중세트

人気シリーズをお得な盛り込みでご用意しました
Assortment of popular items
人气系列的丰富组合/ 인기 시리즈를 저렴한 가격으로 제공합니다



江戸前炙り3貫セット

Specially Selected Edomae Broiled Nigiri 3 pieces
江戸前炙り寿司3貫 / 아부리 3피스 세트 **¥880**
incl.tax [税込]

金目鯛炙り、黒むつ炙り、太刀魚炙り。
Broiled Red Bream, Broiled Black Gnomefish, Broiled Largehead Hairtail.
炙り紅金目鯛、炙り黒鯛魚、炙り太刀魚。 / 살려 구운 금눈돔, 살려 구운 흑게리치, 살려 구운 갈치.



江戸前3貫セット

Specially Selected Edomae Nigiri 3 pieces
江戸前寿司3貫 / 3피스 세트 **¥980**
incl.tax [税込]

中とろ、真あじ塩炙、江戸前天然白身。
Fatty Tuna, Horse Mackerel, Seasonal White Fish.
金枪鱼中肥、竹荚鱼(鲹)、时令白身魚 / 참다랑어 증벧살, 전갱이, 계절재료.



江戸前光物3貫セット

Silver Skinned Fish Nigiri 3 pieces
炙り光物寿司3貫 / 등푸른 생선 3중세트 **¥720**
incl.tax [税込]

メサバ、小肌、真いわし。
Mackerel, Gizzard Shad, Japanese Sardine.
青花魚、小肌魚、日本沙丁魚 / 고등어, 진이, 경이리.



天然本まぐろ4貫セット

Wild Bluefin Tuna Nigiri 4 pieces
极品天然金枪鱼寿司4贯 / 천연 참다랑어 4피스 세트 **¥1,720**
incl.tax [税込]

大とろ、中とろ、赤身、ねぎとろ軍艦。
Fresh Bluefin Fattiest Tuna, Fatty Tuna, Tuna, Minced Tuna.
金枪鱼大肥、中肥、赤身、葱花金枪鱼泥军舰 / 대벧살, 증벧살, 살코기, 네기토로군함



塩すだち3貫セット

Salt&Citrus Sudachi Nigiri 3 pieces
盐和柠檬橘寿司3贯 / 소금영글 3중세트 **¥980**
incl.tax [税込]

生ほたて、すみいか、活たこ。
Fresh Scallop, Golden Cuttlefish(Squid), Fresh Octopus.
生鮮扇貝、墨魚、鮮活章魚。 가리비, 갑오징어, 활문어.



極上貝3貫セット

Best Quality Shellfish Nigiri 3 pieces
极品贝类寿司3贯 / 고급조개 3중세트 **¥1,620**
incl.tax [税込]

赤貝、生ホタテ、つぶ貝。
Ark Shell, Fresh Scallop, Whelk.
赤貝、生鮮扇貝、海螺。 / 락조개, 가리비, 고동.



握り

Nigiri
握り
Edomae
초밥
스시



玉子焼き
Egg Omelet
鸡蛋卷 / 계란말이
¥198
incl.tax [税込]



江戸前すまいかゲソ
Golden Cuttlefish Tentacles (Squid)
墨鱼腿 / 갑오징어 다릿살
¥198
incl.tax [税込]



芽ねぎ
Young Green Onion
葱嫩芽 / 싹나파
¥248
incl.tax [税込]



えんがわ
Flounder Edge
鱼裙边 / 광어지느러미
¥248
incl.tax [税込]



江戸前小肌酢
Gizzard Shad marinated in vinegar
醋腌小肌鱼 / 전어 초절임
¥248
incl.tax [税込]



江戸前真あじ塩
Horse Mackerel
竹荚鱼 (鲹) / 소금 전갱이
¥248
incl.tax [税込]



江戸前太刀魚湯霜仕立て
Largehead Hairtail
Yushima Tsukuri Style
汤霜带鱼 / 유시모갈치
¥248
incl.tax [税込]



江戸前太刀魚漬け
Largehead Hairtail
pickled in soy sauce
腌带鱼 / 절인다 모갈치
¥258
incl.tax [税込]



江戸前メサバ
Mackerel
醋味青花鱼 / 고등어 초절임
¥268
incl.tax [税込]



江戸前天然真鯛
Wild Red Snapper
天然真鲷鱼 / 참돔
¥268
incl.tax [税込]



江戸前真いわし酢
Japanese Sardine
marinated in vinegar
醋腌日本沙丁鱼 / 경어리 초절임
¥268
incl.tax [税込]



江戸前又ズキ
Sea Bass
鲈鱼 / 농어
¥268
incl.tax [税込]



江戸前太刀魚炙り
Broiled Largehead Hairtail
火炙带鱼 / 굽는다 갈치
¥268
incl.tax [税込]



生サーモン
Fresh Salmon
生鲜三文鱼 / 연어
¥268
incl.tax [税込]



漬けサーモン
Salmon pickled in soy sauce
腌三文鱼 / 절인 연어
¥278
incl.tax [税込]



炙りとろサーモン
Broiled Fatty Salmon
火炙三文鱼腹 / 살짝구운 연어
¥298
incl.tax [税込]



江戸前小肌昆布乗せ
Gizzard Shad with sweet kelp
小肌鱼白饭昆布 / 백다시마를 올린
¥278
incl.tax [税込]



江戸前天然真鯛昆布
Wild Red Snapper
with marinated kelp
昆布腌天然真鲷鱼 / 다시마로 절인 참돔
¥288
incl.tax [税込]



江戸前又ズキ昆布
Sea Bass with marinated kelp
昆布腌鲈鱼 / 다시마로 절인 농어
¥288
incl.tax [税込]



江戸前金目鯛湯霜仕立て
Red Bream
Yushima Tsukuri Style
汤霜红金眼鲷 / 유시모갈치
¥298
incl.tax [税込]



江戸前天然平目
Wild Flounder
天然比目鱼 / 광어
¥298
incl.tax [税込]



ねぎとろ軍艦
Minced Tuna
葱花金枪鱼泥军舰
네기트로군함
¥298
incl.tax [税込]



とろたく軍艦
Minced Tuna with Japanese
Pickled Radish
金枪鱼泥萝卜 咸菜军舰
참치 다진살과 단무지 군함말이 초밥
¥298
incl.tax [税込]



**板前特製サバ棒寿司
昆布乗せ(一貫)**
Broiled Mackerel Sushi
with sweet kelp 1 piece
火烤青花鱼条形寿司白饭昆布 1贯
고등어초밥 1개
¥298
incl.tax [税込]



天然本まぐろ握り Wild Bluefin Tuna NIGIRI 天然金枪鱼握寿司 / 천연 참다랑어초밥



活きたこ
Fresh Octopus
鲜章鱼 / 활문어
¥298
incl.tax [税込]



江戸前すまいか
Golden Cuttlefish (Squid)
墨鱼 / 갑오징어
¥298
incl.tax [税込]



江戸前春子鯛酢
Young Red Snapper
marinated in vinegar
醋腌春子鲷 / 새끼도미 초절임
¥298
incl.tax [税込]



江戸前メサバ昆布乗せ
Mackerel with sweet kelp
醋味青花鱼白饭昆布
다시마로 절인 고등어초절임
¥298
incl.tax [税込]



江戸前真いわし昆布乗せ
Japanese Sardine with sweet kelp
日本沙丁鱼白饭昆布
백다시마를 올린 경어리
¥298
incl.tax [税込]



江戸前又ズキ昆布乗せ
Sea Bass with sweet kelp
鲈鱼白饭昆布
백다시마를 올린 농어
¥298
incl.tax [税込]



江戸前天然真鯛昆布乗せ
Wild Red Snapper with sweet kelp
天然真鲷鱼白饭昆布
백다시마를 올린 참돔
¥298
incl.tax [税込]



江戸前金目鯛漬け
Red Bream pickled in soy sauce
腌红金眼鲷 / 절인다 금눈돔
¥308
incl.tax [税込]



江戸前春子鯛昆布
Young Red Snapper
with marinated kelp
日本沙丁鱼白饭昆布
昆布腌春子鲷 / 다시마로 새끼도미
¥318
incl.tax [税込]



江戸前天然平目昆布
Wild Flounder
with marinated kelp
昆布腌天然比目鱼 / 다시마로 절인 광어
¥318
incl.tax [税込]



天然本まぐろ赤身
Wild Bluefin Tuna
极品天然金枪鱼赤身
전연 참다랑어 붉은살
¥318
incl.tax [税込]



江戸前金目鯛昆布
Red Bream with marinated kelp
昆布腌红金眼鲷
다시마로 절인 금눈돔
¥318
incl.tax [税込]



江戸前金目鯛炙り
Broiled Red Bream
火炙红金眼鲷
굽는다 구운 금눈돔
¥318
incl.tax [税込]



江戸前金目鯛おろしぼん酢
Red Bream with oroshi ponzu
橙汁红金眼鲷
굽는다 구운 금눈돔
¥318
incl.tax [税込]



江戸前煮穴子(ダレ山椒)
Sea Eel with Japanese sauce
& Sansho pepper
星鲷 (酱汁 花椒)
활봉장어 (소금와사비)
¥328
incl.tax [税込]



江戸前煮穴子(塩わさび)
Sea Eel with Wasabi salt
星鲷 (盐芥末)
활봉장어 (소금와사비)
¥328
incl.tax [税込]



江戸前金目鯛昆布乗せ
Red Bream with sweet kelp
红金眼鲷白饭昆布
백다시마를 올린 금눈돔
¥328
incl.tax [税込]



天然本まぐろ赤身漬け
Wild Bluefin Tuna pickled
in soy sauce
极品腌天然金枪鱼赤身
절인다 참다랑어
¥328
incl.tax [税込]



江戸前天然平目昆布乗せ
Wild Flounder with sweet kelp
天然比目鱼白饭昆布
백다시마를 올린 광어
¥328
incl.tax [税込]



いくら軍艦
Salmon Roe
三文鱼子军舰 / 연어알군함
¥348
incl.tax [税込]



江戸前黒むつ湯霜仕立て
Black Gnomefish
Yushima Tsukuri Style
汤霜黑鲷鱼 / 유시모흑게르치
¥358
incl.tax [税込]



江戸前黒むつ漬け
Black Gnomefish
pickled in soy sauce
腌黑鲷鱼 / 절인다 흑게르치
¥368
incl.tax [税込]



江戸前黒むつ炙り
Broiled Black Gnomefish
火炙黑鲷鱼 / 굽는다 흑게르치
¥378
incl.tax [税込]



江戸前黒むつ昆布
Black Gnomefish
with marinated kelp
昆布腌黑鲷鱼
다시마로 절인 흑게르치
¥378
incl.tax [税込]

天候、仕入れにより内容が変わる場合がございます。 / Menu may vary due to weather/unforeseen situations. 因应气候或来货, 菜单或有所改变。 / 날씨나 매입 상황에 따라 내용이 변동될 경우가 있습니다.

江戸前握り
Edomae NIGIRI 江戸前握寿司 / 에도마에니기리



江戸前黒むつ昆布乗せ
Black Gnomefish with sweet kelp
黒鮫魚白板昆布
백다시마를 올린 흑게르치
¥388
incl.tax [税込]

天然本まぐろ握り
Wild Bluefin Tuna NIGIRI 天然金枪鱼握寿司 / 천연 참다랑어초밥



筋子(すじこ)
Salted Salmon Roe
筋子 / 연어알
¥398
incl.tax [税込]



天然本まぐろ中どろ
Wild Bluefin Fatty Tuna
极品天然金枪鱼中肥
천연 참다랑어 중뺏살
¥458
incl.tax [税込]



生ほたて
Fresh Scallop
生扇贝 / 가리비
¥458
incl.tax [税込]



子持ち昆布
Herring Roe On Kelp
鱼籽昆布 / 청어알 다시마
¥498
incl.tax [税込]



煮あわび
Simmered Abalone
煮鮑魚 / 전복 조림
¥498
incl.tax [税込]



江戸前天然えんがわ
Wild Flounder Edge
天然鱼裙边 / 광어지느러미
¥578
incl.tax [税込]



江戸前炙り天然えんがわ
Wild Broiled Flounder Edge
炙天然鱼裙边
굽는다 구운 광어지느러미
¥598
incl.tax [税込]



活赤貝
Fresh Ark Shell
活赤贝 / 활피조개
¥598
incl.tax [税込]



活つぶ貝
Fresh Whelk Shell
生海螺 / 활고동
¥598
incl.tax [税込]



白えび昆布
White Shrimp Seasoned with Kelp
昆布漬白虾
썰새우 다시마 절임
¥648
incl.tax [税込]



天然本まぐろ大どろ
Wild Bluefin Fattiest Tuna
极品天然金枪鱼大肥
참다랑어 대뺏살
¥698
incl.tax [税込]



穴さきゅう巻き
Sea Eel And Cucumber
星鱈黄瓜卷
붕장어오이말이
¥698
incl.tax [税込]



ねぎとろ巻き
Minced Tuna
蔥花金枪鱼泥卷
네기토로말이
¥698
incl.tax [税込]



とろたく巻き
Minced Tuna With Japanese Pickled Radish
金枪鱼泥黄萝卜咸菜卷
단무지참치말이
¥698
incl.tax [税込]



筋子(すじこ) きゅう巻き
Salted Salmon Roe and Cucumber
筋子黄瓜卷 / 연어 오이마키
¥698
incl.tax [税込]



牡丹海老
Botan Shrimp
牡丹虾 / 모란새우
¥980
incl.tax [税込]



活車海老
Live Prawn
活大虾 / 활(活)보리새우
¥980
incl.tax [税込]



漬け炙り北寄貝(3貫)
Broiled Surf Clam pickled in soy sauce 3 pieces
炙烤北寄贝3贯 / 살짝 구운 절인 북방대합 3개
¥980
incl.tax [税込]



黒毛和牛リブロース~すき焼きスタイル~
Wagyu Rib Roast - Sukiyaki Style
和牛肋眼~寿喜烧风味~ / 외규 갈비로스 ~스키야키풍~
¥2,480
incl.tax [税込]



江戸前一本煮穴子
Jumbo Sea Eel
特大星鱈 / 활붕장어통째조림
¥1,080
incl.tax [税込]



黒毛和牛サーロインステーキ
Wagyu Sirloin Steak
和牛沙朗牛排 / 외규 등심 스테이크
¥1,980
incl.tax [税込]

丸山海苔店の細巻き

Maruyama Nori's Seaweed Rolled Sushi
細巻军舰寿司 마루야마 김 가게의 호소마키

【東京】築地 **丸山海苔店 極上こんとび** 『究極海苔手巻』
Ultimate Nori Temaki
终极紫菜手卷 / 궁극 김 손권

創業安政元年(1854年)自然の産物ゆえに希少性が高く、その混ざり具合で香りや風味が違い、野趣あふれる味わい。高級店から愛される丸山海苔店。その中でも最高品質の「極上こんとび」を使用しています。

Founded in 1854, Maruyama Nori is loved by many high-class restaurants. With a rustic taste and scarcity value as a product of nature, their seaweed has varying aromas and flavors that depend on the blending situation. Of these products, we use the highest quality "Gokujo Kontobi."

创立于1854年,因为是大自然的产物,所以非常稀有、香气和味道因混合方式而异、满溢质朴的风味。深受高档餐厅喜爱的丸山海苔店。其中,我们使用最高品质的「Gokujo Kontobi」。

1854년 창업으로, 자연의 산물이기 때문에 희소성이 높고, 그 혼합 상태에 따라 향기와 풍미가 달라, 야취 넘치는 맛으로 고급가게의 사랑을 받는 마루야마 김 가게. 그중에서도 최고 품질의 「극상 콘토비」를 사용하고 있습니다.



天然本まぐろ鉄火巻き
Wild Bluefin Tuna
天然金枪鱼铁火卷/천연 참다랑어 탕타마키
¥798
incl.tax [税込]



納豆巻き
Natto Soybean
纳豆卷 / 낫토말이
¥398
incl.tax [税込]



梅さきゅう巻き
Plum And Cucumber
梅子黄瓜卷
매실오이말이
¥398
incl.tax [税込]



お新香巻き
Japanese Pickle
酱菜卷 / 단무지말이
¥398
incl.tax [税込]



かんぴょう巻き
Seasoned Gourd
干瓢卷 / 간표마키
¥398
incl.tax [税込]



もろさきゅう巻き
Cucumber
黄瓜卷 / 갖파마키
¥598
incl.tax [税込]



穴さきゅう巻き
Sea Eel And Cucumber
星鱈黄瓜卷
붕장어오이말이
¥698
incl.tax [税込]



ねぎとろ巻き
Minced Tuna
蔥花金枪鱼泥卷
네기토로말이
¥698
incl.tax [税込]



とろたく巻き
Minced Tuna With Japanese Pickled Radish
金枪鱼泥黄萝卜咸菜卷
단무지참치말이
¥698
incl.tax [税込]



筋子(すじこ) きゅう巻き
Salted Salmon Roe and Cucumber
筋子黄瓜卷 / 연어 오이마키
¥698
incl.tax [税込]



季節の江戸前おぼろ昆布巻き
Seasonal Edomae Sushi Roll with Thinly Sliced Kelp
时令江戸前脆昆布卷
계절 에도마에 오보로 다시마마키
季節によって中身のネタが変わります。
The inside ingredients change with the seasons.
寿司の主料根据季节而变化。
계절에 따라 들어가는 재료가 달라집니다.
¥898
incl.tax [税込]

天然本まぐろ手巻き

Wild Bluefin Tuna Hand Rolled Sushi

天然金枪鱼手卷寿司 / 천연 참다랑어 핸드 롤 스시



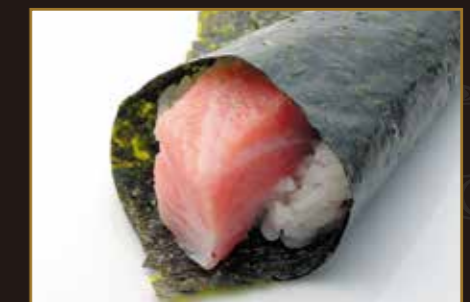
天然本まぐろ鉄火こんとび手巻き
Wild Bluefin Tuna
极品天然金枪鱼赤身
천연 참다랑어 붉은살
¥780
incl.tax [税込]

必食!天然本まぐろ赤身と究極の海苔
"こんとび" コラボレーション!
Must-eat! A collaboration of wild bluefin tuna with the ultimate seaweed "Kontobi!"
必吃! 天然金枪鱼赤身和终极海苔 "Kontobi" 的合作!
참다랑어 진문점 붉은살과 김 전문점의 파래김의 콜라보레이션!



天然本まぐろ中どろ鉄火こんとび手巻き
Wild Bluefin Fatty Tuna
极品天然金枪鱼中脂
천연 참다랑어 중뺏살
¥1,180
incl.tax [税込]

必食!天然本まぐろ中どろと究極の海苔
"こんとび" コラボレーション!
Must-eat! A collaboration of wild bluefin fatty tuna with the ultimate seaweed "Kontobi!"
必吃! 天然中脂金枪鱼和终极海苔 "Kontobi" 的合作!
참다랑어 진문점 중뺏살과 김 전문점의 파래김의 콜라보레이션!



天然本まぐろ大どろ鉄火こんとび手巻き
Wild Bluefin Fattiest Tuna
极品天然金枪鱼大脂
참다랑어 대뺏살
¥1,580
incl.tax [税込]

必食!天然本まぐろ大どろと究極の海苔
"こんとび" コラボレーション!
Must-eat! A collaboration of wild bluefin fattiest tuna with the ultimate seaweed "Kontobi!"
必吃! 天然大脂金枪鱼和终极海苔 "Kontobi" 的合作!
참다랑어 진문점 대뺏살과 김 전문점의 파래김의 콜라보레이션!

天候、仕入れにより内容が変わる場合がございます。 / Menu may vary due to weather/unforeseen situations. 因应气候或来货, 菜单或有所改变。 / 날씨나 메인 상황에 따라 내용이 변동될 경우가 있습니다.

ロール寿司 Rolled Sushi
卷寿司 롤



カリフォルニアロール(3ヶ)

California Roll 3 pieces
加州寿司卷 / 캘리포니아롤 허프

¥780
incl.tax [税込]

定番中の定番! 人気No.1です。
Best of the Best! Our No.1.
经典之选! 人气第一。
기본 중의 기본! 인기 1위 메뉴입니다.



スパイシーツナロール(3ヶ)

Spicy Tuna Roll 3 pieces
香辣味鲔鱼卷 / 스파이시튜나롤 허프

¥780
incl.tax [税込]

まぐろとペッパーが刺激的!
Love the tangy combination of tuna and pepper.
金枪鱼配胡椒, 非常刺激美味!
참치와 후추의 조화가 자극적!



サーモン&いくらロール(3ヶ)

Salmon & Salmon Roe Roll 3 pieces
三文鱼 & 三文鱼子卷 / 연어&연어알 롤

¥980
incl.tax [税込]

人気のネタで巻き込んだ、見た目も華やかなロール寿司。
A gorgeous sushi roll with salmon and salmon roe, which are very popular ingredients for sushi.
卷进人气的主料制成的外观华丽的寿司卷
인기 있는 재료들로 감싼, 외형마저 화려한 롤 초밥.

棒寿司・太巻き Stick Sushi・Sushi Roll
棒寿司・粗卷寿司 봉초밥·후도마키

お持ち帰りができます
Take-out available
提供 外卖 服务
테이크 아웃 가능합니다



板前特製サバ棒寿司
~昆布巻せ~

¥2,380
incl.tax [税込]

Broiled Mackerel Sushi with sweet kelp
火烤青花鱼条形寿司白昆布
고등어초밥

肉厚なサバを香ばしく炙りました。
Aromatic, lightly-broiled thick mackerel.
香烤厚切片的青花鱼。
두툽한 고등어를 고소하게 구워냈습니다.



板前海鮮太巻き

Itamae Seafood Rolled Sushi
板前海鮮寿司大卷 / 이타마에 해산물김밥

¥2,980
incl.tax [税込]

海の幸ぎっしり贅沢太巻き! まぐろたたき、いか、海老、いくら、煮穴子、サーモン、とびっこ、きゅうり、かんぴょう、たくあん、大葉。

Minced tuna, squid, shrimp, salmon roe, boiled sea eel, salmon, tobikko (flying fish roe), cucumber, seasoned gourd, pickled radish and green shiso leaf (Japanese basil).

金枪鱼碎、鱿鱼、虾、三文鱼子、煮海鳗、三文鱼、飞鱼卵、黄瓜、干瓢、渍萝卜、紫苏叶。
파참치, 오징어, 새우, 연어알, 붕장어조림, 연어, 날치알, 오이, 박고지, 단무지, 차조기잎.

握りセット Sushi Combo
握寿司套餐 초밥세트

Each combo includes miso soup.
附带味噌汤 / 된장국 포함



天然本まぐろを
思う存分
堪能できる



最強天然本まぐろセット

Fresh Wild Bluefin Tuna Sushi Combo
最强顶级天然金枪鱼套餐 / 최강 참다랑어 세트

¥4,980
incl.tax [税込]

大とろ2貫、中とろ3貫、赤身5貫、ねぎとろ細巻1本、とろたく手巻き1本。人気No.1商品です! お椀付。

Fattiest tuna 2 pieces, fatty tuna 3 pieces, fresh bluefin tuna 5 pieces, minced tuna 1 roll, minced tuna with Japanese pickled radish 1 roll. This is the most popular. It comes with miso soup.
金枪鱼大肥2贯、金枪鱼中肥3贯、赤身5贯、葱花金枪鱼泥寿司卷1条、金枪鱼黄萝卜手卷寿司1件。热卖招牌菜! 附有味噌汤。
참다랑어 대뱃살 2개, 중뱃살 3개, 살코기 5개, 네기트로김말이 1개, 다진참치손말이 1개. 최고 인기 상품입니다! 된장국 포함.

最強天然本まぐろセット
ハーフ

¥2,980
incl.tax [税込]

Fresh Wild Bluefin Tuna Combo (half serving)
最强顶级天然金枪鱼套餐(半套) / 최강 참다랑어 세트 허프

中とろ2貫、赤身3貫、ねぎとろ軍艦1貫、とろたく軍艦1貫、ねぎとろ細巻1本。人気商品をハーフサイズでご用意しました。お椀付。

Fatty tuna 2 pieces, Bluefin tuna 3 pieces, minced tuna with green onion 1 piece, minced tuna with pickled radish 1 piece, minced tuna roll (small) 1 roll. This popular sushi combo is served in a half serving. It comes with miso soup.

金枪鱼中肥2贯、赤身3贯、葱花金枪鱼泥军艦1贯、葱花金枪鱼泥细卷1条、金枪鱼泥黄萝卜咸菜军艦1贯。为您提供人气商品的半套份量。附有味噌汤。
참치 중뱃살 2관, 붉은살 3관, 참치 다진살 군함말이 1관, 참치와 단무지 군함말이 1관, 참치 다진살 미니 김말이 1개. 인기 상품을 허프 사이즈로 즐겨보시기 바랍니다. 된장국 포함.

板前寿司厳選の
江戸前握りを
思う存分堪能できる



江戸前にぎりセット

Edomae Sushi Combo
江戸前握寿司套餐 / 에도마에니그리 세트

¥2,980
incl.tax [税込]

10貫、細巻き、お椀付。中とろと赤身に、江戸前直送の魚たちを使用したセット。

This combo menu includes 10 pieces of nigiri sushi, thin rolled sushi and miso soup. It includes a low-fat red fish, medium fatty tuna, and fish delivered directly from Tokyo bay.
10貫、附細巻、湯品。使用中脂肉、赤肉和江戸前直送的鱼的套餐。
초밥 10개+호소마키, 된장국 포함. 중뱃살과 붉은살에 더해 에도마에 직송 생선들을 사용한 세트 요리.

天候、仕入れにより内容が変わる場合がございます。 / Menu may vary due to weather/unforeseen situations. 因应气候或来货, 菜单或有所改变。 / 날씨나 메인 상황에 따라 내용이 변동될 경우가 있습니다.



井ぶり

Rice Bowl
盖饭 どんぶり

ご飯大盛
Rice Extra
+¥110
税込 incl.tax



まぐろ納豆バクダン丼

Tuna & Natto Bowl / 金枪鱼纳豆盖饭 / 참치, 낫토 콩 바쿠단 돈부리

¥1,880
incl.tax [税込]

天然本まぐろの赤身は納豆にも負けない味の濃さ!一気にかき込みたくなる旨さ!
寿司屋のバクダンをお試しあれっ!!お椀付。

Wild bluefin tuna has a richer taste and flavor than natto! It's so delicious that you can't stop eating! Try this special sushi called "bakudan" in Japanese. It comes with miso soup.
天然金枪鱼的赤身有着不输给纳豆的浓郁滋味!让人想一口气扒进嘴里的美味!请务必尝尝看看寿司店的金枪鱼纳豆盖饭!!附有味噌汤。
천연 참다랑어의 붉은 살은 낫토의 맛에도 꿀리지 않는 진한 맛! 멈출 수 없는 맛! 초밥집의 바쿠단 덮밥을 드셔보세요!!된장국 포함.



特選ばらちらし

Assortment of Raw Fish Bowl / 特选散寿司 / 특선 바라 회덮밥

¥1,980
incl.tax [税込]

まぐろたたき、甘海老、白身魚、サーモン、小肌、いくら、煮穴子、生しらす、玉子、椎茸、お椀付。
Minced tuna, fresh sweet shrimp, white fish, salmon, gizzard shad, salmon roe, boiled sea eel, raw young sardines, egg omelet, shitake mushroom. It comes with miso soup.
金枪鱼泥、甜虾、白身鱼、三文鱼、小肌鱼、煮星鳗、生小沙丁鱼、鸡蛋卷、香菇、附有味噌汤。
참치 다진살, 단새우, 흰살생선, 연어, 전어, 연어알, 삶은 붕장어, 생 생어, 달걀, 된장국 포함.



甘海老&白身魚漬け丼

Fresh Sweet Shrimp & White Fish Bowl
甜虾&腌渍白身鱼盖饭 / 단새우&흰살생선절임 돈부리

¥1,980
incl.tax [税込]

甘海老、白身魚、卵黄、お椀付。
Fresh sweet shrimp, white fish and egg yolk. It comes with miso soup.
甜虾、白身鱼、生鸡蛋黄、附有味噌汤。 / 단새우, 흰살생선, 날달걀, 된장국 포함.



ねぎとろ丼

Minced Tuna with Green Onion Bowl
葱花金枪鱼泥盖饭 / 참치 다진살 돈부리

¥2,180
incl.tax [税込]

脂ののったねぎとろづくし!お椀付。
Enjoy fatty minced tuna with green onion! It comes with miso soup.
用尽带有脂肪的葱花金枪鱼泥!附有味噌汤。
지방질이 풍부한 참치 다진살을 듬뿍! 된장국 포함.



最強天然本まぐろ丼

Wild Tuna & Fatty Tuna Bowl
顶级天然金枪鱼盖饭
최강 천연 참다랑어 덮밥 ¥2,980
[税込] incl.tax

赤身、中とろ、大とろ、まぐろたたき、ねぎ、お椀付。
Bluefin tuna, bluefin fatty tuna, bluefin fattiest tuna, minced tuna with green onion. It comes with miso soup.
金枪鱼赤身、金枪鱼中肥、金枪鱼大肥、葱花金枪鱼泥、附有味噌汤。
붉은 살, 중벧살, 대벧살, 참치 다진살, 된장국 포함.



全品みそ汁付

Each combo includes miso soup.
附带味噌汤 / 된장국 포함



天然本まぐろ鉄火丼

Seasoned Wild Bluefin Tuna Bowl
极品天然金枪鱼盖饭 / 천연 참다랑어 덮밥 ¥2,480
incl.tax [税込]

秘伝ダレ漬けまぐろの熟成感がたまらない!お椀付。
Enjoy this amazing taste created by the combination of well-seasoned tuna and special sauce! It comes with miso soup.
以秘传酱汁腌渍的金枪鱼,有着让人欲罢不能的熟成感!附有味噌汤。
비전의 소스를 사용한 참치 절임의 참을 수 없는 맛! 된장국 포함.



豪華三色丼

Fresh Salmon, Crab & Minced Tuna Bowl
豪华三色盖饭 / 호화 삼색 돈부리 ¥2,480
incl.tax [税込]

サーモン、ズワイガニ、まぐろたたき、ねぎ、お椀付。
Fresh salmon, snow crab, minced tuna with green onion. It comes with miso soup.
三文魚、雪蟹、金枪鱼泥、附有味噌汤。 / 연어, 대게, 참치 다진살, 된장국 포함.



漬けサーモン丼

Salmon Bowl
腌三文鱼盖饭 / 연어절임 돈부리

¥2,180
incl.tax [税込]

美味い!!豪快サーモンづくし丼、お椀付。
Delicious!! Rich salmon bowl! It comes with miso soup.
美味!!用尽三文鱼的豪迈盖饭、附有味噌汤。
맛있다!! 연어를 호쾌하게 담은 덮밥, 된장국 포함.



とろたく丼

Minced Tuna with Japanese Pickled Radish Bowl
金枪鱼泥萝卜咸菜盖饭 / 참치 다진살과 단무지 돈부리

¥2,180
incl.tax [税込]

絶妙な食感と脂ののったトロのコンビネーション。とろたくファン必食!!お椀付。
Minced fatty tuna really goes well with crispy Japanese pickled radish! It's a Toro-taku lovers' favorite bowl! It comes with miso soup.
绝妙的口感与带有脂肪的金枪鱼组合。喜爱金枪鱼泥萝卜咸菜的人必吃!!附有味噌汤。
단무지의 절묘한 식감과 지방질이 풍부한 참치 다진살의 조합, 꼭 한번 드셔보시기 바랍니다!! 된장국 포함.



炙りサーモン&アボカドタルタル丼

Broiled Salmon & Avocado Tartar Bowl
火炙三文鱼牛油果塔塔盖饭 / 구운 연어 & 아보카도 타르타르 돈부리

¥2,180
incl.tax [税込]

スパイスに仕上げた豪快サーモン井ぶり!アボカド、とびっこ、卵黄がアクセント!お椀付。
Dynamic salmon bowl with peppery tartar sauce. Avocado, flying fish roe and egg yolk give accent to the dish. It comes with miso soup.
香辛味三文鱼盖饭拌牛油果、飞鱼籽、生鸡蛋黄。附有味噌汤。
매운 완성된 호쾌한 연어 덮밥! 아보카도, 토비코, 달걀 노른자가 액센트!! 된장국 포함.



いくら&サーモンユッケ丼

Salmon Roe & Salmon Yukhoe Bowl
三文鱼子&三文鱼生鸡蛋黄盖饭 / 연어알 & 연어 육회 돈부리

¥2,380
incl.tax [税込]

とろける濃厚いくらと厚切りサーモンの贅沢丼!お椀付。
Luxurious combination of melt-in-the-mouth texture of salmon roe and thick-sliced salmon. It comes with miso soup.
入口即化味道浓厚的三文鱼子&厚片三文鱼盖饭。附有味噌汤。
녹는 질은 얼룩과 두껍게 자른 연어의 호화 덮밥!

天候、仕入れにより内容が変わる場合がございます。 / Menu may vary due to weather/unforeseen situations. 因应气候或来货, 菜单或有所改变。 / 날씨나 매입 상황에 따라 내용이 변동될 경우가 있습니다.