

江戸湾直送

# 東京すし街道

by ITAMAE SUSHI

世界一の美食都市東京

高級魚から身近な食卓の魚まで

黒潮の恩恵を受け魚種豊富な

江戸湾へ東京湾へ

Eat Your Way Around Tokyo 踏上东京的美食之旅 도쿄의 맛있게 굿순례

# 東京のうまいもの巡りへ

東京の誇る巨大生簀へいけすの

各地で獲れた厳選鮮魚を巡る

それが「東京すし街道」

本物の江戸前食材をご賞味ください

Tokyo — the world's capital of gastronomy. Benefiting from the Kuroshio Current, Edo Bay (Tokyo Bay) offers a broad spectrum of fish species, from premium delicacies to familiar household seafood. Indulging in a food experience of carefully selected fresh fish caught in various spots throughout Tokyo's massive fish tank. That's what "Tokyo Sushi Kaido" is all about. We hope you enjoy our authentic Edomae ingredients.

世界第一的美食都市東京。从高級魚到平日餐桌上的魚，因受惠于黒潮而使江戸湾（東京湾）的魚種豐富。品嘗从東京引以為傲的巨大大魚缸中各地捕獲的精選鮮魚。這就是「東京壽司街道」。請品嘗正宗的江戸前食材。

세계 제일의 미식도시 도쿄. 고급 생선부터 친숙한 생선까지 흑조의 혜택을 받아 어종이 풍부한 에도만(도쿄만). 도쿄가 자랑하는 거대한 활어조 <이케스> 각지에서 잡힌 엄선된 생어를 찾아 순례. 그것이「도쿄스시길」. 본격적인 에도마에 식재료를 맛보세요.



豊洲市場

やま幸の  
本まぐろ

富津・木更津  
スズキ



竹岡  
あじ  
すみいか  
かます



富津・館山・神津島

金目鯛



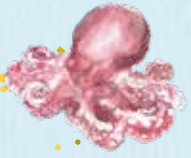
東京すし街道

本牧

江戸前  
穴子



小柴  
太刀魚  
カンヌキ



佐島  
またこ



黒むつ





# 江戸前にぎり

## きんめだい 金目鯛

Red Bream  
红金眼鯛  
금눈돔



江戸湾  
直送  
江戸前食材  
에도마에 식재

江戸湾の獲れたてを直送！  
脂ののった鮮度抜群の金目鯛

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

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

職人の仕事  
その1

## ゆしも 湯霜

Yushimo  
Tsukuri Style



皮目の下に眠る旨味を最大限引き出す技法  
A technique maximizing the umami flavor under the skin.

最大限度地发挥皮目下的鲜味的技巧  
겉질 아래의 감칠맛을 최대한으로 끌어내는 전통적인 기법입니다



江戸前金目鯛湯霜仕立て  
Red Bream Yushimo Tsukuri Style  
红金眼鯛 / 금눈돔  
490 円  
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.  
迅速川烫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  
炙红金眼鯛 / 살짝 구운 금눈돔  
510 円  
incl.tax [税込]

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.  
渗出的油脂香气扑鼻。  
살짝 구워 스며나온 기름에 고소함에 절로 군침이 돌아오.



江戸前金目鯛漬け  
Red Bream pickled in soy sauce  
腌红金眼鯛 / 절인 금눈돔  
510 円  
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鲜味。  
절여서 감칠맛이 더 깊어졌습니다.



江戸前金目鯛おろしポン酢  
Red Bream with oroshi ponzu  
橙汁红金眼鯛 / 간 무와 폰즈소스의 금눈돔  
510 円  
incl.tax [税込]

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



江戸前金目鯛昆布  
Red Bream with marinated kelp  
昆布腌红金眼鯛 / 다시마로 절인 금눈돔  
510 円  
incl.tax [税込]

昆布の旨味が溢れます！  
Taste the bursting flavor of kelp!  
海带的鲜味四溢！  
다시마의 깊은 맛이 우러납니다!



江戸前金目鯛白板昆布  
Red Bream with sweet kelp  
红金眼鯛白板昆布 / 백다시마를 올린 금눈돔  
610 円  
incl.tax [税込]

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

## まだい 真鯛

Red Snapper  
真鯛魚  
참돔



江戸湾  
直送  
江戸前食材  
에도마에 식재

『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!

'흰살생선의 왕'이라 불리는 참돔.  
천연 참돔은 격이 다르죠!



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



江戸前天然真鯛昆布  
Wild Red Snapper with marinated kelp  
昆布腌真鯛魚 / 다시마로 절인 참돔  
510 円  
incl.tax [税込]

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 에도만의 전통적인 다시마 절임을 만끽해 보세요







# えんがわ

Wild Flounder Edge  
鱼裙边  
광어지느러미

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(1貫)  
Wild Flounder Edge 1 piece  
鱼裙边 1贯  
광어지느러미1개  
580円  
incl.tax [税込]

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  
급직한 광어지느러미를 한 점시에 담았습니다

あぶ  
炙る Broil  
火炙  
살짝 구우기

職人の仕事  
その2

老若男女問わず、  
不動の人気を誇る技法  
A technique that creates wonderful  
flavor that everyone loves.  
不论年龄和性别、  
拥有不可动摇的人气的技巧  
남녀노소를 불문하고 부동의  
인기를 자랑하는 기법



江戸前  
炙り天然えんがわ(1貫)  
Wild Broiled Flounder Edge 1 piece  
火炙鱼裙边 1贯  
살짝 구운 광어지느러미1개  
590円  
incl.tax [税込]

さっ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



# ひらめ

Wild Flounder  
比目鱼  
광어

天然の平目ならではの食感と  
旨味をご堪能あれ!  
Enjoy the texture and flavor of ocean-caught flounder.  
享受天然比目鱼独特的口感和风味!  
천연 광어만의 식감과 감칠맛을 느껴보세요!



江戸前天然平目  
Wild Flounder  
比目鱼  
광어  
520円  
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.  
紧实、甘甜是最好的天然产品  
존득한 식감과 단맛이 일품인 천연광어



# あじ

Horse Mackerel  
竹荚鱼(鲹)  
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!  
제철을 맞은 에도만의 전갱이는 기름이 올라 아주 맛있답니다



江戸前  
真あじ塩メ  
Horse Mackerel  
竹荚鱼(鲹)  
전갱이  
490円  
incl.tax [税込]



江戸前天然平目昆布メ  
Wild Flounder with marinated kelp  
昆布腌比目鱼  
다시마로 절인 광어  
540円  
incl.tax [税込]

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 에도만의 전통적인 다시마  
절임을 만끽해 보세요



江戸前天然平目白板昆布  
Wild Flounder with sweet kelp  
天然比目鱼白板昆布  
백다시마를 올린  
천연 광어  
640円  
incl.tax [税込]

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



# スズキ

Sea Bass  
鲈鱼  
농어

クセがなく淡白なあじわい。  
夏に最盛期を迎える。

White fish with a light and refreshing taste that is best  
enjoyed in summer.  
味道清淡、没有强烈的味道。夏季是最美味的时期  
부드럽고 담백한 맛. 농어는 여름에 먹어야 제맛이랍니다



江戸前スズキ  
Sea Bass  
鲈鱼  
농어  
490円  
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.  
带透明的鱼肉充满了鲜味和脂肪  
투명한 색을 띤 살은 오동통 기름이 올라 맛이  
 좋습니다



江戸前スズキ昆布メ  
Sea Bass with marinated kelp  
昆布腌鲈鱼  
다시마로 절인 농어  
510円  
incl.tax [税込]

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 에도만의 전통적인 다시마  
절임을 만끽해 보세요

# こんぶ じめ 昆布メ

marinated kelp  
昆布腌  
다시마로 절이기

旨味を凝縮させ、  
昆布の香りが食欲をそそる  
The umami is condensed, and the scent  
of kelp whets the appetite.  
凝縮鲜味、昆布の香气勾起食欲。  
감칠맛을 응축시켜, 다시마의  
향이 식욕을 돋웁니다



職人の仕事  
その3





# くろ 黒むつ

Black Gnomefish  
黑鮭魚 흑게르치

その希少性と上品な脂のり、身質が身上の高級魚！  
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



## 江戸前黒むつ

Black Gnomefish  
黑鮭魚 흑게르치  
700 円  
incl.tax [税込]

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鱼  
기름이 두둑하게 오른 흰살생선이 아주 일품입니다



## 江戸前黒むつ炙り

Broiled Black Gnomefish  
火炙黑鮭魚  
살짝 구운 흑게르치  
720 円  
incl.tax [税込]

ジワっ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 돌아오.



## 江戸前黒むつ漬け

Black Gnomefish pickled in soy sauce  
腌黑鮭魚  
절인 흑게르치  
720 円  
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鲜味。  
절여져 감칠맛이 더 깊어졌습니다.



## 江戸前黒むつ昆布メ

Black Gnomefish with marinated kelp  
昆布腌黑鮭魚  
다시마로 절인 흑게르치  
720 円  
incl.tax [税込]

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 에도만의 전통적인 다시마 절임을 만끽해 보세요



## 江戸前黒むつ白板昆布

Black Gnomefish with sweet kelp  
黑鮭魚白板昆布  
백다시마를 올린 흑게르치  
820 円  
incl.tax [税込]

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

に 煮る simmer 煨 조리다

食材によってガラーシ手法が異なる為、その扱いは店主が務める程非常に高度な技法。  
Changing the seasoning depending on the ingredients. This is a sophisticated technique performed by skilled chefs.  
根据原料的不同而改变调味料。  
这是由熟练的厨师进行的一种高级技术。  
재료에 따라 조미료를 마꾼다.  
숙련된 요리사가 하는 고도의 기술이다.

職人の仕事  
その5

あなたご 穴子 Sea Eel 星鰻 장어

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～小柴捕获的星鰻品质特别高，自古以来作为江戸前寿司的经典主料之一受到人们喜爱。  
예로부터 에도마에 스시의 스테디셀러 재료 중 하나로 사랑받는, 혼모쿠～코시마에서 잡히는 붕장어는 특히 질이 좋습니다.



江戸前活メ煮穴子(塩わさび)  
Sea Eel with Wasabi salt  
星鰻(盐芥末)/활붕장어(소금와사비)  
620 円  
incl.tax [税込]

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.

江戸前活メ一本煮穴子(1貫)  
Jumbo Sea Eel 1 piece  
特大星鰻 1贯  
활붕장어 통째조림1개  
880 円  
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  
붕장어 한마리를 그대로 사용



江戸前活メ煮穴子(山椒)  
Sea Eel with Japanese pepper  
星鰻(日本花椒)/활붕장어(초피나무)  
620 円  
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.  
山椒的辣味让人无法抗拒  
산초의 얼얼함이 더해주는 풍미를 느껴 보세요

# 漬ける

pickle in soy sauce

腌  
절이기

その4  
職人の仕事

古くから受け継がれる旨味を引き出す伝統の技法

A traditional technique bringing out the umami flavor that has been passed down since ancient times.  
提取自古传承的发挥鲜味的传统技巧  
예로부터 전해져 내려오는 감칠맛을 끌어내는 기법입니다







# いわし

Sardine  
沙丁魚  
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!



## 江戸前真いわし酢メ

Japanese Sardine  
marinated in vinegar  
醋腌日本沙丁魚  
정어리 초절임

490 円  
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!  
응축된 감칠맛, 뒷맛은 깔끔합니다!



## 江戸前真いわし白板昆布

Japanese Sardine with sweet kelp  
日本沙丁魚白板昆布  
백다시마를 올린  
정어리

590 円  
incl.tax [税込]

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



# たろうお 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柴産を使用。  
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.

生鱼片、天妇罗、烤鱼、怎么烹饪都好吃的带鱼是使用名产地的小柴产。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.



## 江戸前太刀魚 湯霜仕立て

490 円  
incl.tax [税込]

Largehead Hairtail Yushima Tsukuri Style  
帶魚 / 갈치

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



## 江戸前太刀魚炙り

Broiled Largehead Hairtail  
火炙帶魚  
살짝 구운 갈치

510 円  
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 흰살생선의  
궁합이 최고입니다.



## 江戸前太刀魚漬け

Largehead Hairtail  
pickled in soy sauce  
腌帶魚 / 절인 갈치

510 円  
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.  
通过腌制更进一步提升鲜味。  
절여서 감칠맛이 더 깊어졌습니다.

すじめ しおじめ

# 酢・塩

marinated in vinegar  
醋腌 / 초절임

marinated in salt  
盐腌 / 소금 절임

寿司のはじまりと言っても過言  
ではない代表的な技法  
Typical techniques that can be  
called the ABCs of sushi.

说是寿司的开端也不为过的经典技巧  
스시의 시조라 해도 과언이 아닌  
대표적인 기법

職人の仕事  
その6



かすごだい

# 春子鯛

Young Red Snapper  
春子鯛 (鯛魚幼魚)  
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の典型寿司主料  
에도만 스시에서 빼놓을 수 없는 대표적인 재료입니다



## 江戸前春子鯛 酢メ

Young Red Snapper  
marinated in vinegar  
醋腌春子鯛 (鯛魚幼魚)  
새끼도미 초절임

590 円  
incl.tax [税込]

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



# さば

Fatty Mackerel  
青花魚  
고등어 초절임



旬を迎えたさばは脂のり抜群!  
Mackerel is in season and has outstanding fat.  
应季的青花鱼脂肪极佳!  
제철을 맞아 맛있는 기름이 오른 고등어



## 江戸前メさば

Fatty Mackerel marinated in vinegar  
醋味青花魚  
고등어 초절임

490 円  
incl.tax [税込]

絶妙に酢締めした江戸前仕事を堪能。  
Exquisitely vinegared in Edo-mae style.  
享受绝妙地醋渍的江戸前手法  
에도만 스시의 전통적인 초절임



## 江戸前メさば白板昆布

Fatty Mackerel with sweet kelp  
醋味青花魚白板昆布  
다시마로 절인 고등어 초절임

590 円  
incl.tax [税込]

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

しろいたこんぶ

# 白板昆布

sweet kelp  
白板昆布  
백다시마

入手困難な希少な昆布。  
深みのあるまろやかな味わいを  
寿司ネタに加える技法。

Rare and hard to find kelp.  
This technique adds a deep,  
mellow flavor to sushi items.

稀有的昆布很难获得。这是一种为  
寿司添加深沉、醇厚味道的技术。  
구하기 어려운 희귀한 다시마, 스시 재료에  
값고 부드러운 맛을 더하는 기법.

職人の仕事  
その7







# 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 우리나라 정말 맛있습니



## 江戸前すみいか

Golden Cuttlefish (Squid)  
墨魚  
갑오징어  
590 円  
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



## 江戸前すみいかゲソ

Golden Cuttlefish Tentacles (Squid)  
墨魚腿  
갑오징어 다릿살  
390 円  
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



# さより

Halfbeak  
水針魚  
학꽂치

非常に美しい身をしており上品な味わいを愉しめる

It has a very beautiful appearance and you can enjoy an elegant taste. 鱼身非常优美、可以享受到优雅的口味 학꽂치는 깔끔하고 선명한 맛을 내는 생선으로, 고급스러운 맛을 즐길 수 있습니다.



## 江戸前さより(1貫)

Halfbeak 1 piece  
水針魚 1貫  
학꽂치 1개  
480 円  
incl.tax [税込]

あっさりした白身の高級魚 Luxury white fish. Refreshing refined taste. 清爽的高级白身鱼 담백한 고급 흰살생선



## 江戸前さより昆布(1貫)

Halfbeak with marinated kelp 1 piece  
昆布腌水針魚 1貫  
다시마로 절인 학꽂치 1개  
490 円  
incl.tax [税込]

さっぱりした白身が絶品 Elegant white fish with light and refreshing flavor. 清爽的白身鱼是极品 담백하고 깔끔한 흰살생선이 일품



# こはだ小肌

Gizzard Shad  
小肌魚 / 전어

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



## 江戸前小肌の酢

Gizzard Shad marinated in vinegar  
醋腌小肌魚  
전어 초절임  
490 円  
incl.tax [税込]

江戸前の仕事定番の小肌酢締め Gizzard Shad marinated in vinegar, is one of the most common ingredients of Edomae-style sushi. 江戸前经典手法的醋渍小肌 에도만 스시에서 가장 흔하게 볼 수 있는 전어의 초절임



# あおやぎ

Trough Shell  
青柳貝  
개랑조개

寿司通好みの香りをした江戸前寿司の中でも定番の貝ネタ

Popular shellfish for sushi with an aroma sushi lovers like. 带有寿司鉴赏家喜欢的香味的江戸前寿司中经典的贝类主料 스키매니아들이 좋아하는 향을 가진 에도만 스시중에서도 제일 기본의 조개스시



## 江戸前あおやぎ(1貫)

Trough Shell 1 piece  
青柳貝 1貫  
개랑조개 1개

390 円  
incl.tax [税込]



# こばしら小柱

Trough Shell Adductor Muscle  
小贝柱  
인오바시라

あおやぎの貝柱は高級の中の高級ネタ Aoyagi adductor muscle is one of the most luxurious high-class items.

青柳的小贝柱是高级品中的高级主料 개랑조개의 판자는 고급중의 고급재료입니다



## 江戸前小柱昆布(1貫)

Trough Shell Adductor Muscle with marinated kelp 1 piece  
昆布腌小贝柱 1貫  
다시마로 절인 조개 판자 1개  
980 円  
incl.tax [税込]

昆布風味の効いた歯ごたえがたまらない Rich kelp flavor with a springy texture, it's just irresistible! 浓郁昆布味、口感让人无法抗拒 다시마의 풍미가 살아있는 식감이 아주 좋습니다



# 職人の仕事

Experienced chefs technique.  
 职人的手法  
 장인의 전문적인 방법

あぶ  
**炙る**  
 Broil  
 火炙  
 살짝 구우기

老若男女問わず、  
 不動の人気を誇る技法

A technique that creates wonderful  
 flavor that everyone loves.  
 不论年龄和性别、  
 拥有不可动摇的人气的技巧  
 남녀노소를 불문하고 부동의  
 인기를 자랑하는 기법



江戸前黒むつ炙り  
 Broiled Black Gnomefish  
 火炙黒鮭魚  
 살짝 구운 흑게르치

720 円  
 incl.tax [税込]



江戸前金目鯛炙り  
 Broiled Red Bream  
 火炙紅金眼鯛  
 살짝 구운 금눈돔

510 円  
 incl.tax [税込]



江戸前太刀魚炙り  
 Broiled Largehead Hairtail  
 火炙帶魚  
 살짝 구운 갈치

510 円  
 incl.tax [税込]



江戸前炙り  
 天然えんがわ(1貫)  
 Wild Broiled  
 Flounder Edge 1 piece  
 火炙魚裙边 1 贯  
 살짝 구운 광어지느러미 1개

590 円  
 incl.tax [税込]



炙りジャンボとろサーモン(1貫)  
 Broiled Fatty Jumbo Salmon  
 1 piece  
 火炙特大三文魚腹 1 贯  
 살짝 구운 점보연어 1개

620 円  
 incl.tax [税込]



炙りとろサーモン  
 Broiled Fatty Salmon  
 火炙三文魚腹  
 살짝 구운 연어

490 円  
 incl.tax [税込]

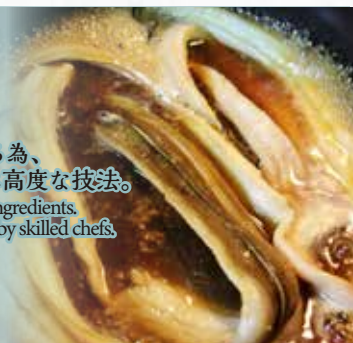


炙りほたて  
 Broiled Scallop  
 火炙扇貝  
 살짝 구운 가리비

690 円  
 incl.tax [税込]

に  
**煮る**  
 simmer  
 煨  
 조리다

食材によってガラリと手法が異なる為、  
 その扱いは店主が務める程非常に高度な技法。  
 Changing the seasoning depending on the ingredients.  
 This is a sophisticated technique performed by skilled chefs.  
 根据原料的不同而改变调味料。  
 这是由熟练的厨师进行的一种高级技术。  
 재료에 따라 조리료를 바꾼다.  
 숙련된 요리사가 하는 고도의 기술이다.



江戸前  
 活メ煮穴子  
 (塩わさび)  
 Sea Eel  
 with Wasabi salt  
 星鰻(盐芥末)  
 활봉장어(소금와사비)

620 円  
 incl.tax [税込]



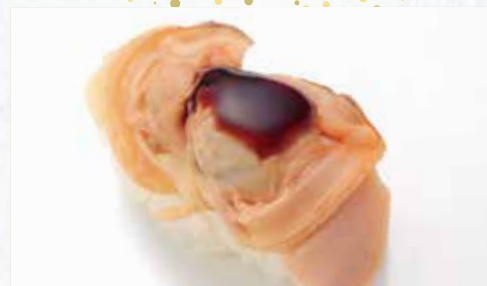
江戸前活メ  
 一本煮穴子(1貫)  
 Jumbo Sea Eel 1 piece  
 特大星鰻 1 贯  
 활봉장어  
 통째조림 1개

880 円  
 incl.tax [税込]



江戸前  
 活メ煮穴子  
 (山椒)  
 Sea Eel with  
 Japanese pepper  
 星鰻(日本花椒)  
 활봉장어(초피나무)

620 円  
 incl.tax [税込]



煮はまぐり  
 (1貫)  
 Simmered Orient Clam  
 1 piece  
 煨文蛤 1 贯  
 대합 1개

680 円  
 incl.tax [税込]



こんぶ じめ  
**昆布** marinated kelp  
昆布腌 다시마로 절이기

旨味を凝縮させ、  
昆布の香りが食欲をそそる  
The umami is condensed, and the scent  
of kelp whets the appetite.  
凝縮鮮味、昆布の香气勾起食欲。  
감칠맛을 응축시켜, 다시마의  
향이 식욕을 돋웁니다




江戸前  
さより昆布メ (1貫)  
Halfbeak with marinated kelp  
1 piece  
昆布腌水针鱼 1贯  
다시마로 절인 학꽂치1개

490 円  
incl.tax [税込]



江戸前  
天然平日昆布メ  
Wild Flounder  
with marinated kelp  
昆布腌比目魚  
다시마로 절인 광어

540 円  
incl.tax [税込]



江戸前  
天然真鯛昆布メ  
Red Snapper  
with marinated kelp  
昆布腌真鯛魚  
다시마로 절인 참돔

510 円  
incl.tax [税込]



江戸前  
黒むつ昆布メ  
Black Gnomefish  
with marinated kelp  
昆布腌黑鲱魚  
다시마로 절인 흑게르치

720 円  
incl.tax [税込]



江戸前小柱  
昆布メ軍艦 (1貫)  
Trough Shell Adductor Muscle  
with marinated kelp 1 piece  
昆布腌小贝柱 1贯  
다시마로 절인  
조개 관자 군함1개

980 円  
incl.tax [税込]



江戸前スズキ昆布メ  
Sea Bass with marinated kelp  
昆布腌鱈魚  
다시마로 절인 농어

510 円  
incl.tax [税込]



江戸前金目鯛昆布メ  
Red Bream with marinated kelp  
昆布腌红金眼鯛  
다시마로 절인 금눈돔

510 円  
incl.tax [税込]



白海老昆布メ (1貫)  
Japanese Glass Shrimp with marinated kelp 1 piece  
昆布腌日本玻璃虾 1贯  
다시마로 절인 일본 유리 새우 1개

550 円  
incl.tax [税込]



平貝昆布メ  
Pen Shell with marinated kelp  
昆布腌栉江珠  
다시마로 절인 키조개

690 円  
incl.tax [税込]

**漬ける** pickle in soy sauce  
腌 절이기

古くから受け継がれる  
旨味を引き出す伝統の技法  
A traditional technique bringing out  
the umami flavor that has been  
passed down since ancient times.  
提取自古传承的发挥鲜味的传统技巧  
에로부터 전해져 내려오는 감칠맛을  
 끌어내는 기법입니다




漬けサーモン  
Salmon pickled in soy sauce  
腌三文魚  
절인 연어

490 円  
incl.tax [税込]



江戸前金目鯛漬け  
Red Bream pickled in soy sauce  
腌红金眼鯛  
절인 금눈돔

510 円  
incl.tax [税込]



江戸前太刀魚漬け  
Largehead Hairtail pickled in soy sauce  
腌带魚  
절인 갈치

510 円  
incl.tax [税込]



生めかじき漬け  
Fresh Swordfish pickled in soy sauce  
腌目棍木  
절인 황새치

690 円  
incl.tax [税込]



江戸前黒むつ漬け  
Black Gnomefish pickled in soy sauce  
腌黑鲱魚  
절인 흑게르치

720 円  
incl.tax [税込]



漬け炙り北寄貝 (3貫)  
Broiled Surf Clam pickled in soy sauce  
3 piece  
炙烤北寄贝 3贯  
살짝 구운 절인 북방대합3개

980 円  
incl.tax [税込]



すじめ しおじめ  
**酢・塩**  
marinated in vinegar / 醋腌 / 초절임  
marinated in salt / 盐腌 / 소금 경화

寿司のはじまりと言っても  
過言ではない代表的な技法  
Typical techniques that can be  
called the ABCs of sushi.  
说是寿司的开端也不为过的经典技巧  
스시의 시초라 해도 과언이 아닌 대표적인 기법




江戸前  
真いわし酢  
Japanese Sardine  
marinated in vinegar  
醋腌日本沙丁鱼  
정어리 초절임

490 円  
incl.tax [税込]



江戸前メさば  
Fatty Mackerel  
marinated in vinegar  
醋味青花鱼  
고등어초절임

490 円  
incl.tax [税込]



江戸前  
真あじ塩  
Horse Mackerel  
竹莢魚 (鯆)  
전갱이

490 円  
incl.tax [税込]



江戸前  
小肌の酢  
Gizzard Shad  
marinated in vinegar  
醋腌小肌鱼  
전어 초절임

490 円  
incl.tax [税込]



江戸前  
春子鯛酢  
Young Red Snapper  
marinated in vinegar  
醋腌春子鯛 (鯛鱼幼鱼)  
새끼도미 초절임

590 円  
incl.tax [税込]

ゆしも  
**湯霜** Yushimo  
Tsukuri Style

皮目の下に眠る旨味を  
最大限引き出す技法  
A technique maximizing the umami  
flavor under the skin.  
最大限度地发挥皮目下的鲜味的技巧  
겹질 아래의 감칠맛을 최대한으로  
 끌어내는 전통적인 기법입니다




江戸前金目鯛湯霜仕立て  
Red Bream Yushimo Tsukuri Style  
红金眼鯛  
금눈돔

490 円  
incl.tax [税込]



江戸前太刀魚湯霜仕立て  
Largehead Hairtail Yushimo Tsukuri Style  
带鱼  
갈치

490 円  
incl.tax [税込]

しろいたこんぶ  
**白板昆布** sweet kelp  
白板昆布  
백다시마

入手困難な希少な昆布。深みのあるまる  
やかな味わいを寿司ネタに加える技法。  
Rare and hard to find kelp. This technique  
adds a deep, mellow flavor to sushi items.  
稀有的昆布很难获得。  
这是一种为寿司添加深沉、醇厚味道的技术。  
유하기 어려운 희귀한 다시마. 스시  
재료에 깊고 부드러운 맛을 더하는 기법.




江戸前  
メさば白板昆布  
Fatty Mackerel  
with sweet kelp  
醋味青花鱼白板昆布  
다시마로 절인  
고등어초절임

590 円  
incl.tax [税込]



江戸前真いわし白板昆布  
Japanese Sardine with sweet kelp  
日本沙丁鱼白板昆布  
백다시마를 올린 정어리

590 円  
incl.tax [税込]



江戸前金目鯛白板昆布  
Red Bream with sweet kelp  
红金眼鯛白板昆布  
백다시마를 올린 금눈돔

610 円  
incl.tax [税込]



江戸前天然平目白板昆布  
Wild Flounder with sweet kelp  
天然比目鱼白板昆布  
백다시마를 올린 천연 광어

640 円  
incl.tax [税込]



江戸前黒むつ白板昆布  
Black Gnomefish with sweet kelp  
黑鲯鱼白板昆布  
백다시마를 올린 흑게르치

820 円  
incl.tax [税込]





# やま幸の 本まぐろ

【東京】豊洲市場

# 丸山海苔店 極上こんとび

【東京】築地

豊洲  
築地

東京



『やま幸まぐろ』 Yamayuki Bluefin Tuna  
山幸极品金枪鱼 / 아마유키 참치

『究極海苔手巻』 Ultimate Nori Temaki  
终极紫菜手卷 / 궁극 김 손권

まぐろ一筋40年名実ともに“世界最強まぐろプロ集団”。高級店、ミシュラン店の料理人がごぞって使用する『やま幸』のまぐろ。どのお店も、どの料理人も「産地よりも目利き」に重きを置いているのがその理由。大間を超えた目利きブランドへ飛躍した『やま幸まぐろ』を使用しています。

Devoted to tuna for 40 years, they're "The World's Best Professionals of Tuna," both in name and reality. Tuna from Yamayuki is preferred by Michelin-celebrated chefs across the board. The reason for restaurants and chefs is that they focus on "good eyes over production area." We use Yamayuki Tuna, a connoisseur brand that has grown to surpass Oma.

专注于金枪鱼40年、名副其实的“世界最强金枪鱼专业集团”。高级餐厅和米其林星级餐厅的厨师都在使用的『山幸』金枪鱼。这就是每一家餐厅、每一位厨师都认为“比起产地更重视鉴赏家”的理由。我们使用它超越了大间跃升为鉴赏家品牌的『山幸金枪鱼』。

참치 외길 40년, 명실상부 "세계 최강 참다랑어프로집단". 고급 가게, 미슐랭 가게의 요리사들이 앞다퉈 사용하는 '아마유키' 참다랑어. 어느 가게보다, 어느 요리사나 '산지보다 눈썰미'에 무게를 두고 있는 것이 그 이유. 오오마를 초월한 감정이 브랜드로 도약한 '아마유키 참치'를 사용하고 있습니다.

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 산물 이기 때문에 희소성이 높고, 그 혼합 상태에 따라 향기와 풍미가 달라, 야취 넘치는 맛으로 고급 가게의 사랑을 받는 마루야마 김 가게. 그 중에서도 최고 품질의 「극상 콘토비」를 사용하고 있습니다.



本まぐろ鉄火こんとび手巻き  
Fresh Bluefin Tuna  
极品金枪鱼赤身  
참다랑어 붉은살 탕카 720円 <sup>incl.tax</sup> [税込]

本まぐろ中とろ鉄火こんとび手巻き  
Fresh Bluefin Fatty Tuna  
极品金枪鱼中脂  
참다랑어 중뱃살 탕카 820円 <sup>incl.tax</sup> [税込]

本まぐろ大とろ鉄火こんとび手巻き  
Fresh Bluefin Fattiest Tuna  
极品金枪鱼大脂  
참다랑어 대뱃살 탕카 920円 <sup>incl.tax</sup> [税込]

必食！やま幸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 Yamayuki tuna with the ultimate seaweed "Kontobi!"  
必吃！山幸金枪鱼赤身和终极海苔“Kontobi”的合作！  
참다랑어 전문점 아마유키의 붉은살과 김 전문점의 파래김의 콜라보레이션!

必食！やま幸まぐろ中とろと究極の海苔  
“こんとび”コラボレーション！  
Must-eat! A collaboration of Yamayuki fatty tuna with the ultimate seaweed "Kontobi!"  
必吃！山幸中脂金枪鱼和终极海苔“Kontobi”的合作！  
참다랑어 전문점 아마유키의 중뱃살과 김 전문점의 파래김의 콜라보레이션!

必食！やま幸まぐろ大とろと究極の海苔  
“こんとび”コラボレーション！  
Must-eat! A collaboration of Yamayuki fattiest tuna with the ultimate seaweed "Kontobi!"  
必吃！山幸大脂金枪鱼和终极海苔“Kontobi”的合作！  
참다랑어 전문점 아마유키의 대뱃살과 김 전문점의 파래김의 콜라보레이션!



本まぐろ赤身  
Fresh Bluefin Tuna  
极品金枪鱼赤身 / 참다랑어 살코기 590円 <sup>incl.tax</sup> [税込]

本まぐろ中とろ  
Fresh Bluefin Fatty Tuna  
极品金枪鱼中肥 / 참다랑어 중뱃살 790円 <sup>incl.tax</sup> [税込]

本まぐろ大とろ  
Fresh Bluefin Fattiest Tuna  
极品金枪鱼大肥 / 참다랑어 대뱃살 990円 <sup>incl.tax</sup> [税込]



# 定番にぎり

Nigiri 握寿司 초밥 스시

江戸湾直送 東京市街道  
By ITAMAE SUSHI



玉子焼き (シャリ無し)  
Egg Omelet (without sushi rice)  
不加寿司米饭鸡蛋卷  
계란말이 (밥 없음)  
280 円  
incl.tax [税込]



玉子焼き  
Egg Omelet  
鸡蛋卷  
계란말이  
300 円  
incl.tax [税込]



いなり寿司  
Inari Sushi  
豆皮寿司  
유부초밥  
380 円  
incl.tax [税込]



芽ねぎ  
Young Green Onion  
葱嫩芽  
싹눈과  
420 円  
incl.tax [税込]



生サーモン  
Fresh Salmon  
生鮮三文魚  
연어

470 円  
incl.tax [税込]



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



炙りとろサーモン  
Broiled Fatty Salmon  
火炙三文鱼腹 / 살짝 구운 연어  
490 円  
incl.tax [税込]



ねぎとろ軍艦  
Minced Tuna  
葱花金枪鱼绒军舰 / 네기토로군함  
470 円  
incl.tax [税込]



とろたく軍艦  
Minced Tuna with Pickled Radish  
金枪鱼泥黄萝卜咸菜军舰 / 참치 다진살과  
470 円  
incl.tax [税込]



ねぎとろたく軍艦  
Minced Tuna  
with Green Onion  
and Pickled Radish  
葱花鲔鱼腌萝卜军舰  
단무지가 들어간  
네기토로 군함

490 円  
incl.tax [税込]



赤貝 (1貫)  
Ark Shell 1 piece  
赤贝1贯 / 활피조개1개  
520 円  
incl.tax [税込]



白海老  
昆布 (1貫)  
Japanese Glass Shrimp  
with marinated kelp  
1 piece  
昆布腌日本玻璃虾1贯  
다시마로 절인 일본  
유리 새우 1개

550 円  
incl.tax [税込]



つぶ貝 (1貫)  
Whelk Shell 1 piece  
海螺1贯 / 활고둥1개  
550 円  
incl.tax [税込]



本まぐろ赤身  
Fresh Bluefin Tuna  
极品金枪鱼赤身  
참다랑어 살코기  
590 円  
incl.tax [税込]



とろサーモン (ハラス使用)  
Fatty Salmon  
三文鱼腹  
구운 연어  
590 円  
incl.tax [税込]



炙りジャンボとろサーモン (1貫)  
Broiled Fatty Jumbo Salmon 1 piece  
火炙特大三文鱼腹1贯  
살짝 구운 점보연어1개  
620 円  
incl.tax [税込]





ほたて  
Scallop  
扇贝 / 가리비

670 円  
incl.tax [税込]



生めかじき  
Fresh Swordfish  
目棍木  
황새치

670 円  
incl.tax [税込]



煮はまぐり (1貫)

Simmered Orient Clam 1 piece 680 円  
燉文蛤 1贯 / 대합1개 incl.tax [税込]



炙りほたて

Broiled Scallop 690 円  
火炙扇贝 / 살짝 구운 가리비 incl.tax [税込]



いくら軍艦

Salmon Roe 690 円  
三文鱼子军舰 / 연어알군함 incl.tax [税込]



平貝昆布

Pen Shell with  
marinated kelp  
昆布腌栉江珧  
다시마로 절인 키조개

690 円  
incl.tax [税込]



白ミル貝  
Japanese  
Geoduck Clam  
白象拔蚌  
코끼리조개

690 円  
incl.tax [税込]



生めかじき漬け

Fresh Swordfish pickled in soy sauce 690 円  
腌目棍木 / 절인 황새치 incl.tax [税込]



国産生甘海老 (1貫)

Fresh Japanese Sweet Shrimp 1 piece 790 円  
国产生鲜甜虾 1贯 / 북쪽분홍새우1개 incl.tax [税込]



本まぐろ中とろ

Fresh Bluefin Fatty Tuna 790 円  
极品金枪鱼中肥 / 참다랑어 증맷살 incl.tax [税込]



活車海老 (1貫)

Live Prawn 1 piece  
活大虾 1贯  
활(活)보리새우1개

790 円  
incl.tax [税込]



茹で車海老 (1貫)

Boiled Prawn 1 piece 790 円  
熟明虾 1贯 / 삶은보리새우1개 incl.tax [税込]



生うに軍艦 (1貫)

Fresh Sea Urchin 1 piece 920 円  
生鲜海胆军舰 1贯 / 생성게군함1개 incl.tax [税込]



塩水うに (1貫)

Premium Sea Urchin 1 piece  
盐水海胆 1贯  
염수 성게1개

980 円  
incl.tax [税込]



北寄貝 (3貫)

Surf Clam 3 pieces 980 円  
北寄贝 3贯 / 북방대합3개 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  
북방대합3개

980 円  
incl.tax [税込]



本まぐろ  
大とろ

Fresh Bluefin  
Fattiest Tuna  
极品金枪鱼大肥  
참다랑어 대맷살

990 円  
incl.tax [税込]



# おすすめ 3貫/5貫セット



は、江戸湾直送メニュー

Edomae ingredients  
江戸前食材 エドマエ 仕様

Nigiri 3 pieces / 5 pieces set 3貫/5貫套 3貫 / 5貫 세트

江戸湾直送  
江戸前食材  
エドマエ 仕様

## 江戸前 3貫セット

3 Specially Selected Nigiri from Edo Bay  
江戸湾 3貫套  
에도만 3중세트

980 円  
incl.tax [税込]

- ・ 真あじ
- ・ 中とろ
- ・ 旬の白身

Seasonal Sushi, Fatty Tuna, Horse Mackerel  
时令主料、金枪鱼中肥、竹荚鱼(鲭)  
제철재료, 증벳살, 전갱이

江戸湾直送  
江戸前食材  
エドマエ 仕様

## 本まぐろ 3貫セット

Bluefin Tuna Nigiri 3 pieces  
极品金枪鱼寿司 3贯  
참다랑어 3중세트

1,180 円  
incl.tax [税込]

- ・ 赤身
- ・ 中とろ
- ・ 大とろ

Fresh Bluefin Tuna, Fatty Tuna, Fattiest Tuna  
金枪鱼赤身、中肥、大肥  
붉은살, 증벳살, 대벳살

江戸湾直送  
江戸前食材  
エドマエ 仕様

## 江戸前 5貫セット

5 Specially Selected Nigiri from Edo Bay  
江戸湾 5貫套  
에도만 5중세트

1,480 円  
incl.tax [税込]

- ・ 金目鯛
- ・ 真あじ
- ・ 中とろ
- ・ 旬の白身
- ・ 旬のネタ

Seasonal Sushi (2 kinds), Fatty Tuna, Horse Mackerel, Red Bream  
时令主料 (2种)、金枪鱼中肥、竹荚鱼(鲭)、红金眼鲷  
제철재료(2종), 증벳살, 전갱이, 금눈돔

江戸湾直送  
江戸前食材  
エドマエ 仕様

## サーモン 3貫セット

Salmon Nigiri 3 pieces  
三文鱼 3贯  
연어초3중세트

720 円  
incl.tax [税込]

- ・ 炙りサーモン
- ・ 漬けサーモン
- ・ サーモン

Salmon, Salmon pickled in soy sauce, Broiled Salmon  
三文鱼、腌制、炙烤  
연어, 절임, 살짝 구움

江戸湾直送  
江戸前食材  
エドマエ 仕様

## 炙り 3貫セット

Broiled Nigiri 3 pieces  
炙寿司 3贯  
살짝 구운 3중세트

880 円  
incl.tax [税込]

- ・ 真いわし
- ・ サーモン
- ・ 中とろ

Broiled Fatty Tuna, Salmon, Japanese Sardine  
炙金枪鱼中肥、炙三文鱼腹、炙日本沙丁鱼  
참다랑어 증벳살, 연어, 에도만 정어리

江戸湾直送  
江戸前食材  
エドマエ 仕様

## 江戸前光物 3貫セット

Silver Skinned Fish Nigiri 3 pieces  
荧光鱼 3贯  
등푸른 생선 3중세트

720 円  
incl.tax [税込]

- ・ 旬の光物を  
ご用意いたします

We serve seasonal silver skinned fishes.  
我们将准备应季的光物  
제철을 맞은 등푸른 생선을 준비해 드립니다



# 丸山海苔店の細巻き

Seaweed Rolled Sushi  
细卷军舰寿司  
세권 군합



納豆巻き  
Natto Soybean  
纳豆卷 / 닛토말이

380 円  
incl.tax [税込]



もろきゅう巻き  
Cucumber  
黄瓜卷 / 갓파마키

580 円  
incl.tax [税込]



お新香巻き  
Japanese Pickled Radish  
酱菜卷 / 단무지말이

380 円  
incl.tax [税込]



かんぴょう巻き  
Seasoned Gourd  
干瓢卷 / 간표마키

380 円  
incl.tax [税込]



鉄火巻き  
Bluefin Tuna  
铁火卷 / 잇카마키

780 円  
incl.tax [税込]



ねぎとろ巻き  
Minced Tuna  
葱花金枪鱼绒卷 / 네기토로말이

680 円  
incl.tax [税込]



とろたく巻き  
Minced Tuna With Japanese Pickled Radish  
金枪鱼黄萝卜卷 / 단무지참치말이

680 円  
incl.tax [税込]



ねぎとろたく巻き  
Minced Tuna with Green Onion and Pickled Radish  
葱花鲔鱼腌萝卜寿司卷 / 단무지가 들어간 네기토로 말이

680 円  
incl.tax [税込]

## お味噌汁 & 茶碗蒸し

Miso soup & Egg pudding  
味噌汤和茶碗蒸 / 된장국&찜잔점



江戸前金目鯛あら汁  
Red Bream Head Soup  
紅金目鯛日式杂鱼汤  
금눈돔 된장국

580 円  
incl.tax [税込]

濃厚な出汁で至極の風味！  
Rich broth and exquisite flavor!  
浓郁的汤底、极致的风味！  
진한 육수로 깊은 풍미를 느낄 수 있습니다.



あおさ汁  
Seaweed Soup  
海生菜汤 / 파래된장국

380 円  
incl.tax [税込]

磯の香りが口いっぱいになり  
寿司を更に引き立たせる！  
The aroma of the sea fills the mouth and further  
enhances the sushi!  
大海の香气充满口腔，进一步提升了寿司的味道！  
바다 향이 입안 가득 퍼져 초밥을 더욱 돋보이게 한다!



たっぷりあさりの茶碗蒸し  
Asari Clam Egg Pudding  
蛤蜊茶碗蒸 / 바지락계란점

450 円  
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鸡蛋羹。  
푸짐하게 사용한 바지락. 탱탱한 식감과 향도 즐길 수 있는 해물계란점.



# 一品料理

A la carte

一品  
단품



## 江戸前金目鯛 なめろう

Finely Chopped Red Bream  
with Miso  
细碎的红金眼鲷与味噌  
금눈돔 나메로 (된장무침)

880 円  
incl.tax [税込]

味噌の風味が美味しさを  
引き立てます。  
The miso flavor brings out the  
delectability.  
味噌の風味引出了美味。  
된장의 풍미가 감칠맛을 더해줍니다.



## 特製つまみ 玉子焼き 2貫

Egg Omelet Special Appetizer 2 pieces  
特制下酒菜鸡蛋卷 2贯  
특제 안주 일본식  
계란말이 2개

280 円  
incl.tax [税込]

寿司屋が作る特製玉子焼き  
Special egg omelet made by  
sushi chefs  
寿司店特制的玉子焼  
초밥집이 만든 특제 계란말이



## 刺身盛り合わせ5種

Assorted Sashimi 5 kinds  
5种生鱼片拼盘 / 사시미 모듬 5종

1,980 円  
incl.tax [税込]

中とろ、金目鯛、いわし、スズキ、甘海老  
Fatty Tuna, Red Bream, Sardine, Sea Bass, Sweet Shrimp  
金枪鱼中肥、红金眼鲷、沙丁鱼、鲷鱼、甜虾  
참다랑어 증벳살, 금눈돔, 정어리, 농어, 북쪽분홍새우



## 江戸前金目鯛刺身三種盛り合わせ

Assorted Red Bream Sashimi 3 kinds  
什锦红金眼鲷刺身3种 / 금눈돔회 3종모듬

1,480 円  
incl.tax [税込]

湯霜仕立て、炙り、昆布締めでお楽しみいただけます  
Enjoy yushimo tsukuri style, broiled, and with  
marinated kelp.

可以以汤霜(过热水)、炙烤、昆布腌渍的料理法享用。  
뜨거운물로 살짝 데친 것, 살짝 구운 것, 다시마로 절인 것  
세 종류를 즐길 수 있습니다.



## 江戸前活メ穴子の天麩羅

Fresh Sea Eel Tempura  
星鰻天妇罗 / 활봉장어 튀김

1,280 円  
incl.tax [税込]

鮮度抜群な穴子の中はフワッと衣はカリッと仕上げました。  
Incredibly fresh sea eel finished to be fluffy on the  
inside with a crispy coating.  
新鮮の星鰻内部蓬松、面粉酥脆。  
신선한 봉장어를 안은 부드럽고 겉은 바삭하게 조리하였습니다.



## 海老の4本天麩羅

Assorted Shrimp Tempura 4 pieces  
明蝦天妇罗 4只 / 새우 덴푸라 튀김 4개

1,080 円  
incl.tax [税込]

ブリップリの大ぶりの海老を衣で包んだおすすめ天ぷら。  
Special big shrimp tempura with plump texture.

Q弹大虾被面包住的的天妇罗、非常推荐。  
살이 팽팽한 큼직한 새우를 가지고 만든 추천 덴푸라 튀김.



## 本まぐろねぎ間串(1本)

Bluefin Tuna and Leek Skewer (1 piece)  
大葱极品金枪鱼串(1串) / 참다랑어네기마 꼬치1개

380 円  
incl.tax [税込]

中トロ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 with leek.  
烤金枪鱼中肥鱼串 多肉多汁。  
중トロ를 사치스럽게 구운 육즙 꼬치구이.



## 鶏のから揚げ4ヶ

Deep-fried Chicken 4 pieces  
4块炸鸡肉 / 가라아게 4개

580 円  
incl.tax [税込]

サクッとジューシー定番メニュー  
A crispy and juicy favorite.

香脆多汁的经典菜单  
바삭하고 육즙이 풍부한 스테디셀러 메뉴



## フライドポテト

French fries  
薯条 / 감자튀김

580 円  
incl.tax [税込]

定番! の人気メニュー

Everyone's favorite dish.  
超经典! 的热门菜单  
스테디셀러의 인기 메뉴



## 枝豆

Edamame (Green soy beans)  
毛豆 / 풋콩

480 円  
incl.tax [税込]

定番のおつまみ

Japan's favorite otsumami appetizer  
经典小菜  
일본의 가벼운 기본 안주



## サーモンハラス焼

Grilled Salmon Belly  
烤三文鱼腩 / 연어햇살구이

880 円  
incl.tax [税込]

脂ののった部位をジューシーに焼き上げました  
Juicy grilled fatty part of salmon.  
将脂肪部分烤地多汁  
오동통 기름이 오른 부위를 촉촉하게 구웠습니다.



# ラーメン&うどん

Ramen & Udon

拉面 & 乌冬面

라면 & 우동



自家製  
あさりの塩ラーメン

580 円  
incl.tax [税込]

Asari Clam Ramen (Salt)  
蛤蜊拉面 (盐)  
특제 에도만 바지락 라멘 (소금 베이스)

あさりの旨味がぎゅーっと凝縮された塩ラーメン。  
Salt ramen with rich asari clam flavor.  
浓缩了蛤蜊鲜味的盐味拉面。  
바지락의 감칠맛이 짙 응축된 소금라면.



自家製  
あさりの醤油ラーメン

580 円  
incl.tax [税込]

Asari Clam Ramen (Soy sauce)  
蛤蜊拉面 (酱油)  
특제 에도만 바지락 라멘 (간장 베이스)

あさり出汁と醤油のあっさりスープ。  
Light soup with clam broth and soy sauce.  
蛤蜊高汤和酱油制成的清爽汤品  
바지락 육수와 간장베이스의 담백한 국물



すし屋の  
あさり出汁うどん

Sushi Restaurant's  
Udon Noodles with Dashi

寿司店の高汤乌冬面  
스시집 특제  
육수로 맛을 낸 우동

480 円  
incl.tax [税込]

あさり出汁をきかせたうどん。  
Udon noodles with clam broth  
蛤蜊高汤乌冬面  
바지락 육수로 국물을 낸 우동





# 甘味

## Dessert

甜点  
디저트



### 自家製濃厚プリン

Custard Pudding

浓稠的布丁 / 진한 수제 푸딩

480 円  
incl.tax [税込]

口どけやすい濃厚自家製プリン！  
Our homemade pudding will melt in your mouth!  
入口即化的浓郁自制布丁！  
입안에서 사르르 녹는 수제 푸딩!



### 完熟いちごを使用した 自家製アイスクリーム

Ice Cream With Strawberry

草莓冰激凌

치바현산 딸기 수제 아이스크림

480 円  
incl.tax [税込]



### プレミアム濃厚 ソフトクリーム

Premium Rich  
Soft Serve Ice Cream

浓郁软冰激凌

진한 소프트 아이스크림

480 円  
incl.tax [税込]

北海道産濃厚ソフトクリーム  
Rich soft ice cream from Hokkaido  
北海道的浓郁冰激凌  
홋카이도산의 진한 소프트 아이스크림



### プレミアム濃厚 ソフトクリーム

～黒みつけ～

Premium Rich Soft Serve Ice Cream  
with Brown Sugar Syrup

黑蜜浓郁软冰激凌

흑당 진한 소프트  
아이스크림

500 円  
incl.tax [税込]

濃厚黒みつ使用！  
Using rich brown sugar syrup!  
使用浓稠的黑糖蜜！  
진한 흑당을 사용합니다!



### アイスクリーム

Ice Cream

冰激凌

아이스크림

400 円  
incl.tax [税込]

まろやかでクリーミーな  
濃厚バニラ。  
Mellow, creamy rich vanilla  
香醇、奶油般浓郁的香草  
부드럽고 크림리한 바닐라



### 黒みつ アイスクリーム

Ice Cream with Brown Sugar  
Syrup

黑蜜冰激凌

흑당 아이스크림

420 円  
incl.tax [税込]

濃厚黒みつ使用！  
Using rich brown sugar syrup!  
使用浓稠的黑糖蜜！  
진한 흑당을 사용합니다!



### 白玉ぜんざい

Shiratama Zenzai

白玉善哉红豆汤

경단이 들어간 일본식

차가운 단팥죽

380 円  
incl.tax [税込]

優しい甘みがほっとするデザート  
Dessert with a gentle sweetness  
带有柔和甜味、让人放松的甜点  
부드러운 단맛이 일품인 디저트



### 白玉ぜんざい ソフトクリーム

Shiratama Zenzai served with  
Soft Serve Ice Cream

白玉红豆汤冰激凌

경단이 들어간 팥죽과  
소프트아이스크림

680 円  
incl.tax [税込]

人気のデザート  
Popular dessert  
受欢迎的甜点  
인기 디저트



# お飲み物

Drink Menu 饮料菜单 음료 메뉴


## ビール Beer 啤酒 맥주

生ビール Draft Beer 生啤酒 / 생맥주 **税込 incl.tax ¥780**

瓶ビール [中瓶] Bottled Beer (medium) 瓶装啤酒 (中瓶) / 병맥주 (중) **税込 incl.tax ¥800**


ノンアルコールビール Alcohol-free Beer 无酒精啤酒 / 무알코올맥주 **税込 incl.tax ¥520**

## ハイボール Whisky Soda 威士忌碳酸 야마자키 하이볼

 ウィスキーハイボール Whisky Soda 威士忌碳酸 / 위스키+소다 **税込 incl.tax ¥680**

山崎ハイボール THE YAMAZAKI Whisky soda 山崎碳酸 / 야마자키 하이볼 **税込 incl.tax ¥1,050**


## サワー Sour 碳酸果酒 사와

 生レモンサワー Carbonated Shochu with Fresh Lemon 生檸檬烧酒加碳酸 / 생레몬 사와 **税込 incl.tax ¥650**

烏龍茶割 Shochu with Oolong tea 乌龙茶加烧酒 / 소주+우롱차 **税込 incl.tax ¥580**

生茶割 Shochu with Green Tea 绿茶加烧酒 / 소주+녹차 **税込 incl.tax ¥650**

## 梅酒 Sweet Plum Wine 梅酒 매실주 [ロック・水割・ソーダ割] On the rocks, with water or with soda. 加冰块、加水、加碳酸 온더락, 차가운 물로 희석, 탄산

 あらごし梅酒 Sweet Plum Wine 梅乃宿 梅酒 / 아라고시 매실주 **税込 incl.tax ¥680**  
バランス良い酸味と甘味！濃厚トロトロ果肉感が美味しい。

## 日本酒 Japanese Sake 日本酒 일본술(사케)

冷酒 新潟淡麗辛口 Cold Japanese Sake 冷酒 / 찬술 **税込 incl.tax ¥760**

燗酒 新潟淡麗辛口 Hot Japanese Sake 热燗 / 데운 술 **税込 incl.tax ¥760**

獺祭 純米大吟醸45 升酒/山口県 Dassai junmai daiginjo45 Masu sake 獺祭 纯米大吟醸 45 Masu sake / 닷사이 준마이 다이긴조45 Masu sake 山口県旭酒造。ふわわりと感じる控えめで優しい吟醸香と柔らかい口当たりが人気のお酒です。 Sake from Asahi Brewery in Yamaguchi Prefecture. A popular sake with a pleasant aroma (ginjo aroma) and smooth taste. 山口县旭酒造 具有让人感到柔软的清淡优雅的吟醸香气和柔和口感的人气清酒。 야마구치현 아사히주조 은은하게 느껴지는 긴조의 단향과 부드러운 질감이 인기인 술입니다 **税込 incl.tax ¥1,500**

獺祭 純米大吟醸45 ボトル720ml/山口県 Dassai junmai daiginjo45/Bottle720ml 獺祭 纯米大吟醸 45 瓶720ml / 닷사이 준마이 다이긴조45 병720ml 山口県旭酒造。ふわわりと感じる控えめで優しい吟醸香と柔らかい口当たりが人気のお酒です。 Sake from Asahi Brewery in Yamaguchi Prefecture. A popular sake with a pleasant aroma (ginjo aroma) and smooth taste. 山口县旭酒造 具有让人感到柔软的清淡优雅的吟醸香气和柔和口感的人气清酒。 야마구치현 아사히주조 은은하게 느껴지는 긴조의 단향과 부드러운 질감이 인기인 술입니다 **税込 incl.tax ¥6,600**

## 焼酎 Shochu 烧酎 소주 [ロック・水割・ソーダ割] On the rocks, with water or with soda. 加冰块、加水、加碳酸 온더락, 차가운 물로 희석, 탄산

【芋焼酎】富乃宝山 Tomino Hozan per glass 富乃宝山 (杯) / 도미노호잔 유리 **税込 incl.tax ¥760**

【芋焼酎】玉茜 Hozan Tama Akane per glass 宝山玉茜 (杯) / 호잔 타마 아카네 유리 **税込 incl.tax ¥760**

【麦焼酎】一粒の麦 Hitotsubu no Mugi per glass 一粒之麦 (杯) / 히토쓰부노무기 유리 **税込 incl.tax ¥620**

## グラスワイン Wine Per Glass 葡萄酒(杯) 글라스와인

グラスワイン白 White wine per glass 葡萄酒白 (杯) / 글라스와인 화이트 **税込 incl.tax ¥660**

グラスワイン赤 Red wine per glass 葡萄酒赤 (杯) / 글라스와인 레드 **税込 incl.tax ¥660**

## ソフトドリンク Softdrink 清凉饮料 소프트드링크

アイスウーロン茶 Iced Oolong Tea 冰乌龙茶 / 아이스 우롱차 **税込 incl.tax ¥460**    オレンジジュース Orange Juice 橙汁 / 오렌지주스 **税込 incl.tax ¥460**

アイス緑茶 Iced Green Tea 冰绿茶 / 아이스 녹차 **税込 incl.tax ¥460**    アップルジュース Apple Juice 苹果汁 / 사과주스 **税込 incl.tax ¥460**

コーラ Coke 可乐 / 콜라 **税込 incl.tax ¥460**