ず 旬のネタをご堪能くださいひとつひとつが豊かな味わい

に

竹にぎり(中) 8貫	1,650円
梅にぎり(上) 7貫巻物1本	2,200円
桜にぎり(特上)9貫	3,000円
三陸赤泉、タイ、エビ、イカ各2ヶ	2,200円
近海中トロ、穴子、ホタテ貝、甘エビ各2ヶ	3,000円
北海大トロ、カニ、イクラ、ウニ 各2ヶ	4,400円





○初日にぎり(セット付)

○北海

初日にぎり 10貫 フォアグラ入り	3,850円
お好み初日にぎり お好みのネタ10種 選べます	4,000円
極 (きわみ) にぎり 13貫 フォアグラ入り	5,500円
和牛の炙りにぎり 8貫	4,000円
江戸前にぎり コハダ·穴子·煮蛤·づけまぐろ·蒸し海老·白身魚の昆布〆·玉子	2,200円 子焼き
	2,200円
二代目 秋次郎の寿司 赤酢のにぎり(明治42年当時のお寿司)	2,200円
お子様寿司 つくし 幼稚園・小学校低学年様用 お菓子・ドリンク付 いなほ 小学校高学年様用	1,000円 1,500円

竹ちらし	1,750円	うに重	4,500円
梅ちらし	2,300円		3,500円
桜ちらし	3,300円		





おもいやりネタを一口サイズにお切り致します。

◆赤酢の寿しシャリもできます。 にぎりの大きさもご要望に応じます。

初 日自慢の本マ グ U

まぐろ	赤身 8貫	2,700円
ろに	づけ 8貫	2,700円
だぎり	中卜口 8貫	4,400円
	大卜口 8貫	6,600円
	まぐろづくし 8貫	4,400円



をご賞味ください。

赤身

中トロ

卜口

◆赤酢の寿しシャリもできます。 にぎりの大きさもご要望に応じます。

当店では、本マグロ及びインドマグロ

を使用しております。本物のマグロの味

とろかきおとし井 3,500円

にぎり盛り合せ

何人前でも調製致しますので、お気軽にお申し付けください。

二人前 4,200円 潮 上握り盛り合せ 本海 特上握り盛り合せ 二人前 6,000円



○写真はイメージです。

330円

◆赤酢の寿しシャリもできます。 にぎりの大きさもご要望に応じます。

特選握り盛り合せ 二人前 7,700円

鉄火卷(赤身)	1本	660 _F
鉄火卷(中トロ)	1本	1,100円
鉄火卷(大トロ)	1本	1,650円
ネギとろ巻	1本	1,100円
とろたく巻	1本	1,100円
太卷	1本	1,650 _F
助六のり巻いな	り) 1人前	880 _F

かつぱ巻 1本 かんぴょう巻 1本 330円 梅卷 330円 1本 330円 納豆卷 1本 おしんこ巻 1本 330円 穴きゅう 1,100円 1本 ひもきゅう 1本 1,100円 なみだ巻 1,100円

広がります 味わう楽しみが お好みいろいろ

2,700円

4,400円

6,600円

◆1人前は3本です。



どのお寿司でもお持ち帰りできます。 ご希望のお客様は、 お早めにお申し付けください。 ※別途折代をいただきます。

お持ち帰り

家でお待ちの

大切な方に…

◆金額はすべて税込表示です。