



春

おしながき



とろサーモン

たけのこ

しらす

炭焼き
塩鯉たたき

鯛



春のお薦め
5貫盛り

690円
(税込759円)



春の日替り三昧

内容・価格は日によって異なります

※写真はイメージです

春 の にぎり

鯛のさくら塩握り
340円(税込374円)

一貫握り

鯛の桜タルタル
天麩羅一貫握り
300円(税込330円)

菜の花天麩羅握り
210円(税込231円)

筍握り
180円(税込198円)

焼き穴子

穴子の合盛り
520円(税込572円)

煮穴子

焼き穴子
420円(税込462円)

すじこ
300円(税込330円)

一貫握り

駿河湾産!!

釜揚げしらすの
食べ比べ(卵黄・大根おろし)
260円(税込286円)

白取貝
230円(税込253円)

柚子香る
炭焼き塩鱈たたき握り
300円(税込330円)

螢イカ
230円(税込253円)

音羽グループ
55年目記念
特別商品



めかぶ黄身のせ軍艦
230円(税込253円)

駿河湾産!!

55しらすすじこ乗せ
800円(税込880円)

活け赤貝
※仕入れによって
価格は変わります。

一貫握り

大海老
320円(税込352円)

※写真はイメージです

春の逸品

当店の
イキ押し

柚子香る
炭焼き塩鱈たたき
620円(税込682円)



季節の饅頭

玉ねぎそばろ饅頭
~カレー風味仕立て~
420円(税込462円)



蛸イカ酢味噌
420円(税込462円)



白魚唐揚げ
600円(税込660円)

季節の
茶碗蒸し



鯛と筍の茶碗蒸し
450円(税込495円)
※具材は中に入っております



大海老・筍・菜の花
ごこみ・たら芽

3・4月限定!

大海老と春野菜の天麩羅
1000円(税込1100円)



ゲソ天麩羅
400円(税込440円)

当店の
イキ押し

かつお
鰹レアカツ
550円
(税込605円)



あさりと筍のクリームコロッケ
350円(税込385円)

※写真はイメージです

にぎり

おすすめ鮮魚も
日々入荷中!

マグロ

マグロ
260円(税込286円)

厚切り!

厚切り!

厚切り!

みなみ鮪 赤身
380円(税込418円)

みなみ鮪 中トロ
520円(税込572円)

みなみ鮪 大トロ(1貫)
420円(税込462円)

サーモン



サーモン
280円(税込308円)

オニオンサーモン
300円(税込330円)

トロサーモン
320円(税込352円)

貝類



つぶ貝 230円(税込253円)

ホタテ 380円(税込418円)

光物



赤貝 320円(税込352円)

ユハダ 180円(税込198円)

イカ・タコ



甲イカ
180円(税込198円)

・甲イカ 振りゆず
200円(税込220円)

活魚



たい鯛 320円(税込352円)

・鯛 腹身
340円(税込374円)
・鯛 振りゆず
340円(税込374円)

鯛ちり 340円(税込374円)

その他



カレイのエンガワ
260円(税込286円)

海老



海老
230円(税込253円)

活けの海老
260円(税込286円)

赤海老
320円(税込352円)



煮穴子
520円(税込572円)

かなき鰻
420円(税込462円)

数の子
520円(税込572円)

※表示価格は、一皿2貫の価格です。(細巻は1本6切です)※当店の米は、全て国産米です。

炙り



サーモン炙り
300円(税込330円)



まぐろ
鮪けんちゃん焼
300円(税込330円)



ホタテ炙り
380円(税込418円)



サーモンチーズ
320円(税込352円)



赤海老炙り
340円(税込374円)



生タコ炙り
340円(税込374円)



たい
鯛炙り
340円(税込374円)

その他



玉子
130円(税込143円)



胡瓜浅漬け
130円(税込143円)



アボカド
180円(税込198円)



茄子わさび漬け
130円(税込143円)



姫葱
280円(税込308円)

軍艦・細巻



コーン
130円(税込143円)



ネギトロ
340円(税込374円)



新香細巻
180円(税込198円)



納豆
130円(税込143円)



イクラ(1貫)
280円(税込308円)



梅しそ細巻
230円(税込253円)



カニマヨ
180円(税込198円)



ウニ(1貫)
340円(税込374円)



鉄火細巻
280円(税込308円)



海鮮ウッケ
130円(税込143円)



納豆細巻
180円(税込198円)



ネギトロ細巻
340円(税込374円)



蟹味噌
300円(税込330円)



胡瓜細巻
180円(税込198円)



トロ鉄火細巻
640円(税込704円)

お寿司のお供に



春限定

あおさ味噌汁
400円(税込440円)

春限定

鯛にゆうめん
550円(税込605円)



当店自慢の
特製出汁!



きつねうどん
380円(税込418円)



エビ天うどん
420円(税込462円)



昆布うどん
360円(税込396円)



魚の赤出汁
280円(税込308円)

あさりの赤出汁
340円(税込374円)

当店自慢の
特製出汁!



茶碗蒸し
380円(税込418円)

※写真はイメージです
具材は中に入っております

手仕込み!

鶏の唐揚げ
500円(税込550円)



揚げたて!

フライドポテト
250円(税込275円)

寿司屋の春デザート

春限定

とれとれ屋のアイスが
品質と味にこだわった
プレミアムソフトアイスに!



季節のソフト
練乳いちご
400円(税込440円)

北海道産練乳を使用し、
いちごの果肉を加えました。
練乳の濃厚感といちごの
フレッシュ感が特徴です。

北海道産生クリームを100%使用。
ミルクの風味を大切にした上質で
コクのある味わいに仕上げました。

石臼で丁寧に挽いた宇治抹茶を選定。
まろやかな乳感に程良い苦みが残る
上品な味わいに仕上げました。

当店手作り
桜プリン

400円(税込440円)

3&4月
限定

NEW
プレミアムバニラ
400円(税込440円)

NEW
プレミアム宇治抹茶
400円(税込440円)

ほのかに桜香るプリンに
桜の塩漬けと
三色だんごをトッピング
春の訪れを感じるプリン