

本日のおすすめ

(税込価格)

枝豆 550円

茹でたてをどうぞ!

煮いかつまみ 770円

秘伝の煮つめで


さざえ壺焼き 990円

あゆ塩焼き 990円

20分程お時間頂きます

煮あなごつまみ 1650円

秘伝の煮つめで

 ふぐの唐揚げ 1760円

15分程お時間頂きます。

おまかせ刺身 3点盛り 3300円

※ご利用人数で盛り合わせも出来ます。

白身刺身 3点盛り 3300円

ひかり物刺身 3点盛り 2640円

すし屋のとりあえず

(税込価格)

いかの塩辛 605円

赤ほやの塩辛 605円

珍味・日本酒のあてに

まぐろの酒盗 605円

大根おろしを添えて、日本酒のあてに

もずく酢 605円

さっぱりと!

たまご焼きつまみ 715円

とりあえず

干瓢と煮椎茸 770円

旭鮨自慢のかんぴょうです。

たこぶつ 880円

まぐろ ぶつ 990円

定番のおすすめ

(税込価格)

海鮮茶碗蒸し 770円

15分程お時間頂きます。

サーモンハラス焼き 990円

脂たっぷり

本日のカマ焼き 1320円

カンパチ・タイなど

ふぐの唐揚げ 🍤 1760円

15分程お時間頂きます。

サーモンサラダ 1320円

柚子和風ドレッシング

海鮮サラダ(ハーフ) 880円

(1人前) 柚子和風ドレッシング

海鮮サラダ 1760円

(2~3人前) 柚子和風ドレッシング

デザート 食後にいかがですか？

バニラアイス 330円

抹茶アイス 330円

お好み一個にぎり(税込)

220円

- ・玉子
- ・もんごいか
- ・ポイル海老
- ・げそ

275円

- ・サーモン
- ・あじ
- ・たこ
- ・いわし

330円

- ・赤貝ひも
- ・メさば
- ・はたて
- ・甘えび
- ・ざわい軍艦

385円

- ・あおやぎ
- ・こはだ
- ・かんばち
- ・かつお

440円

- ・赤貝
- ・本鮪あかみ
- ・ほっき貝
- ・いさき
- ・旬のいか
- ・いくら
- ・子持ち昆布

550円

- ・煮あなご
- ・白身昆布

660円

- ・白えび
- ・本鮪とろ

880円

- ・大車えび
- ・本鮪大とろ

1100円

- ・うに

※季節などによって入荷のない食材もございます。

7月・8月期間限定メニュー



粋香

—すいか—

炙り握り2種類を入れた8個と
旭鮭こだわりの干瓢巻、暑い夏にサッパリと！
もずく酢、茶碗蒸し、お椀、デザート付き。

3,520円 (本体価格 3,200円)

特定原材料 (卵、かに、小麦、乳、)
特定原材料に準ずるもの (大豆、いか、いくら、サーモン、さば)

季節限定おすすめにぎり

期間限定：2024年7月1日～8月末日まで



海味 -うみ-

3,850 円〈税込〉

とろ、うに、うなぎなど にぎり10個・玉子肴
冬瓜蟹鉛かけ・お椀

特定原材料・・・エビ、カニ、小麦、卵、乳
特定原材料に準ずるもの・・・あわび・いか・大豆
Umi

10 pieces of Sushi, Egg omelet, Winter melon crab sauce and Soup

【特定原材料】・・・醤油には「小麦」、お椀には「乳」が含まれます。

その他、【卵・乳・えび・かに・小麦・そば・落花生・くるみ】に関しましては商品それぞれに記載してあります。

さざ



蒸

日~8月末日まで

夏のセットメニュー

期間限定： 2024年8月末日まで



さざえつぼ焼き と にぎり寿司

<全4品> 4,950円<税込>

冷製煮物 (冬瓜蟹餡かけ)

さざえつぼ焼き

蒸しあわび・うなぎなど にぎり8個、玉子肴

お椀

特定原材料・・・カニ、卵、小麦、乳

特定原材料に準ずるもの・・・あわび、いくら、大豆

【税込】

玉子肴
・お椀

小麦、卵、乳
・・・あわび、いか、大豆

Winter melon crab sauce and Soup

記載してあります。

【特】・・・醤油には「小麦」、お椀には「乳」が含まれます。

【例】「卵・乳・そば・かき・小麦・そば・落花生・くるみ」に関しましては商品それぞれに記載してあります。

料理長厳選
江戸前おま

入荷不安定の為
赤貝を帆立に変更させていただきます



6個にぎり

本まぐろとろ、旬の白身、旬の貝類など

2,970円

(本体価格 2,700円)

特定原材料えび、小麦、乳、醤油に小麦を使用しております。
特定原材料に準ずるもの：大豆、いか、いくら

8個にぎり

本まぐろとろ、旬の白身、
うに、車海老など

4,400円

(本体価格 4,000円)

特定原材料えび、小麦、乳、醤油に小麦を使用しております。
特定原材料に準ずるもの：大豆、いか、いくら

10個にぎり

本まぐろとろ、旬の白身、
うに、車海老、穴子など

5,500円

(本体価格 5,000円)

特定原材料えび、小麦、乳、醤油に小麦を使用しております。
特定原材料に準ずるもの：大豆、いか、いくら

美味しいにぎり!



入
ーいり

美味しいにぎりを少しだけ召し上がりたい方へ



入江

—いりえ—

2,200 円

(本体価格 2,000 円)

にぎり5個
本まぐろとろ、いくら、旬の白身など

小鉢(日替わり)・お椀

Irie 5 pieces of Sushi, Small dish and Soup

特定原材料 かに えび 小麦 乳 醤油に小麦を使用しております。
特定原材料に準ずるもの:大豆、いくら

用しております。

用しております。



Assortment of Sushi and Soup

※お椀 付き



山水

—さんすい—

1,980 円

(本体価格 1,800 円)

にぎり 8 個

季節の食材、まぐろ赤身、白身、光物、いか、
海老、サーモン、玉子

干びよう巻 2 切・お椀

Sansui 8 pieces of Sushi, Sushi Roll and Soup

特定原材料 卵 えび 小麦 乳 穀類に小麦を使用しております。
特定原材料に準ずるもの:大豆・いも・そば・さけ



千鳥

—ちどり—

2,420 円

(本体価格 2,200 円)

にぎり 9 個

本まぐろ赤身 2 個、季節の食材、白身 2 個、
光物、海老、かに、玉子

干びょう巻 2 切・お椀

Chidori 9 pieces of Sushi, Sushi Roll and Soup

入荷不安定の為

子持ち昆布を白身に変更させていただきます

子持ち

赤貝を



市松

—いちまつ—

3,630 円

(本体価格 3,300 円)

にぎり10個

本まぐろトロ、本まぐろ赤身、季節の食材、白身、
ほたて、光物、子持ち昆布、生海老、いくら、穴子

干びょう巻1切・お椀

入荷不安定の為

子持ち昆布をイクラに変更させていただきます

赤貝を帆立に変更させていただきます

きます



唐草

ーからくさー

4,840 円

(本体価格 4,400 円)

にぎり11個

本まぐろトロ2個、季節の食材2個、白身、
うに、子持ち昆布、光物、生海老、赤貝、穴子

干びょう巻1切・お椀

Karakusa 11 pieces of Sushi, Sushi Roll and Soup



七宝

—しっぽう—

5,830 円

(本体価格 5,300 円)

にぎり12個

本まぐろトロ、本まぐろトロ炙り、本まぐろ赤身、
季節の食材、おすすめ白身、おすすめいか、うに、
いくら、車海老、煮蛤または煮あわび、小肌、穴子

干びょう巻1切・お椀

Shippo 12 pieces of Sushi, Sushi Roll and Soup

お子様すし

880 円

(本体価格 800 円)

にぎり5個・巻物・オレンジジュース
おもちゃ付

Okosama Sushi 5 pieces of Sushi and Sushi Roll

特定原材料 卵 えび 小麦 乳 醤油に小麦を使用しております。

特定原材料に準ずるもの: 大豆・いか・いくら・オレンジ



ちらし

2,420 円

(本体価格 2,200 円)

お椀付き

Chirashi Unrolled Sushi served in box and Soup

特定原材料 卵 えび 小麦 乳 醤油に小麦を使用しております。

特定原材料に準ずるもの: 大豆・ごま・いか・いくら・さば

上ちらし

3,630 円

(本体価格 3,300 円)

お椀付き

Jyou Chirashi Unrolled Sushi served in box and Soup

特定原材料 卵 えび 小麦 乳 醤油に小麦を使用しております。

特定原材料に準ずるもの: 大豆・ごま・いか・いくら・さば



上ちらし (Jyou Chirashi)

円
00 円)

醤油に小麦を使用しております。
か・いくら・(あわび)

サッポロ黒ラベル
生ビール (中) 825 円
(小) 715 円

サッポロ黒ラベル
(中瓶) 825 円

エビス
(小瓶) 825 円

プレミアム アルコール フリー
(小瓶) 660 円

ハイボール (デュワーズ) 715 円

■ ■ ■ ソフトドリンク ■ ■ ■

ウーロン茶 385 円

コーラ 385 円

ジンジャーエール 385 円

オレンジドリンク 385 円
(オレンジ果汁 25%)



全て税込価格になっております。

■ ■ ■ 本格焼酎 ■ ■ ■

桜島 (芋) (グラス) 715 円

からり芋 (芋) (グラス) 715 円

磨千貫 (芋) (グラス) 825 円

和ら麦 (麦) (グラス) 715 円

酔麦香 (麦) (グラス) 825 円

■ ■ ■ 四合瓶 ■ ■ ■
《お集まりごとに。》

磨千貫 一みがきせんがん 芋焼酎
(720ml) 5,280 円

酔麦香 一すいばくかー 麦焼酎
(720ml) 5,280 円

■ ■ ■ 梅酒 ■ ■ ■

梅酒 (ロック・ソーダ・水割) 715 円

梅ぼし 1個 110 円

レモンサワー (グラス) 715 円

ウーロンハイ (グラス) 715 円

全て税込価格になっております。

日本酒 一合180ml

菊正宗 -兵庫県- 770円

メ張鶴雪 -新潟県- 1,375円

花垣 (純米) 福井県 1,375円

巻機 (純米吟醸) 新潟県 1,650円

鯉川 (特別純米) 山形県 1,375円

天鷹 (特別純米) 栃木県 1,375円

4合瓶も取り揃えております。

入荷状況にお取り揃えがな物ございます

無くなり次第終了です

全て税込価格になっております。

Wine

■白

ペリート・シャルドネ

チリ産
ほどよい辛口タイプ

〈グラス〉 715円

〈ボトル〉 3,300円

ラブレロワ シャルドネ

フランス ブルゴーニュ
キレ味、口当たり良く魚介類にマッチ。

〈ボトル〉 3,850円

シャトーマルス 甲州

山梨、南アルプス市白根産甲州種
やや辛口、お燗に良く合います。

〈ボトル〉 4,730円

シャブリ ハーフ

フランス ブルゴーニュ
辛口の代表。繊細な果実味と酸味。

〈ボトル〉 4,620円

■赤

ペリート・カベルネソーヴィニオン

チリ産
親しみやすい味わい

〈グラス〉 715円

〈ボトル〉 3,300円