



# ITAMAE SUSHI

— P R I M E —

フードメニュー

FOOD MENU

美食菜单 음식 메뉴

お通し代として 330 円 (税込) をいただいております

Otoshi -cover charge-

It is an appetizer of Omotenashi culture. (traditional Japanese way of hospitality)

It'll be served to guests who order alcohol.

We require 330 yen (incl.tax) per person as Otoshi.

一开始都会给点酒的客人，日本的款待文化“开胃菜”

提供给每个点酒的客人一盘小菜配酒。¥ 330 (含税)

기본안주

음료(알코올)를 주문하시는 손님에게는 일본에 대접문화\* 에서 가벼운 안주를 한가지 제공해드립니다

가격은 330엔 (세금포함)



# OMAKASE COURSE

— おまかせコース —

¥5,500 incl.tax  
[税込]

おつまみ2品、旬の茶碗蒸し、  
江戸前にぎり鮫10貫と鉄火巻き1本、お椀付  
2 Seasonal dishes, Seasonal Egg Pudding, 10 Nigiri Sushi,  
1 roll Wild bluefin tuna roll and Soup

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.



## OMAKASE COURSE

—おまかせコース—

¥8,250 incl.tax  
[税込]

おつまみ5品、旬の茶碗蒸し、  
江戸前にぎり鮭11貫と鉄火巻き1本、お椀付

5 Seasonal dishes, Seasonal Egg Pudding, 11 Nigiri Sushi,  
1 roll Wild bluefin tuna roll and Soup

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.



# OMAKASE COURSE

— おまかせコース —

¥11,000 incl.tax  
[税込]

おつまみ8品、旬の茶碗蒸し、  
江戸前にぎり 鮭13貫と鉄火巻き1本、お椀付  
8 Seasonal dishes, Seasonal Egg Pudding, 13 Nigiri Sushi ,  
1 roll Wild bluefin tuna roll and Soup

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.

『東京に来たら板前寿司』

東京

When visiting Tokyo, Itamae Sushi is a must.

『来到东京一定要品尝板前寿司』『도쿄에 오면 이타마에스시』

東京寿司 ITAMAE SUSHI GINZA SIXとは

「日本独特の四季折々の変化は、料理の世界においても特別な意味を持ちます。OMAKASEとは文字通り「任せる」ことを意味し、料理人がその日に最も良いと判断した食材を使って、その時期ならではの味わいを表現する料理のスタイルを指します。

当店板前寿司-PRIME-では「OMAKASE COURSE」をご用意しました。

江戸前食材を中心に日本全国から集まった旬の食材で、季節の移り変わりを楽しんでいただく内容となっております。

About Tokyo Sushi ITAMAE SUSHI GINZA SIX

In Japan, the four seasonal changes have important meaning in the world of cuisine.

OMAKASE means "leave it to you" in Japanese, and refers to a style of cooking in which the chef uses ingredients that he or she has judged to be the best that day to express the unique flavors of the season.

At Itamae Sushi -PRIME-, we offer the "OMAKASE COURSE".

The menu features seasonal ingredients from all over Japan, with a focus on Edomae ingredients, allowing you to enjoy the changing seasons.

何谓东京寿司 ITAMAE SUSHI GINZA SIX

「日本独特の四季の変化、于料理の世界中也有特别的含义。OMAKASE在日文中表示「交付」,指料理人使用自身判断当天最合适的食材,表现出该时期独有的风味的料理的风格。

本店板前寿司-PRIME-准备了「OMAKASE套餐」。

以江戸前食材为中心,使用从日本全国各地汇集的时令食材,让顾客能尽享季节变化的套餐内容。

도쿄스시 ITAMAE SUSHI GINZA SIX란

일본 특유의 사계절 변화는 요리의 세계에서 특별한 의미를 지닙니다.

OMAKASE는 일본어로 '맡기다'라는 것을 의미하며, 요리사가 그날 가장 좋다고 판단한 식재료를 사용하여 그 시기만의 맛을 표현하는 요리 스타일을 말합니다.

저희 가게 이타마에스시-PRIME-에서는 'OMAKASE 니گری즈시 코스'를 준비했습니다.

에도식의 재료를 중심으로 일본 전국에서 모은 계절 식재료를 사용하여 계절의 변화를 즐기실 수 있도록 구성하였습니다.



職人の技

—その1—

ゆしも  
湯霜

Yushimo  
(Blanching)

汤霜 유시모



魚の皮目に熱湯をさっと通し、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.

通过将鱼皮用沸水快速浇淋加热表面部分使鱼皮整体都能食用的技术。藉此让沉睡于皮下的鲜美更加地浓缩。还能将鱼的颜色衬托地更美丽，勾起食欲。

생선 껍질에 뜨거운 물을 살짝 사용하여 표면 부분을 가열함으로써 껍질째 먹을 수 있게 하는 기술. 이를 통해 본래 잠들어 있는 껍질 아래의 감칠맛이 더욱 응축된다. 또한 생선의 빛깔을 더 아름답게 돋보이게 해 식욕을 돋운다.

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.

將鱼炙烤至表面留下烤过的颜色。火的热量融化了脂肪，增加了香气，发挥出鱼的美味。

생선을 구워서 표면에 구운 자국을 낸다. 불의 열로 기름기가 녹아내리고 고소함이 더해져 생선의 감칠맛을 이끌어낸다.

職人の技

—その5—

に  
煮る

Niru  
(Boiling)

煮 굽는다



水、酒、みりん、砂糖、醤油等を使用した煮汁で魚を煮ることで、ふっくらと仕上がる。この煮汁の割合、煮る時間は店毎に違い、魚を究極に美味しく仕上げるための最高難度と言っても過言ではない。

Niru is a boiling technique in which the fish is boiled in a broth of water, sake, mirin, sugar and soy sauce, causing it to become soft and plump. The broth ratio and cooking time varies from restaurant to restaurant, and it is no exaggeration to say that this is one of the most difficult techniques to master to make the fish most delicious.

藉由將鱼放入使用水、清酒、味醂、砂糖和醬油的汤汁中煮，鱼会变得松软。此汤汁的比例和煮的时间因餐厅而异，此技术说是使鱼变得极度美味的最高难度也不为过。

물, 술, 미림, 설탕, 간장 등을 사용한 국물로 생선을 끓이면 통통한 생선이 완성된다. 이 국의 비율이나 끓이는 시간은 업소마다 달라 생선을 궁극적으로 맛있게 만들기 위한 최고 난이도라 해도 과언이 아니다.



# 職人の技

Amazing skills of sushi artisans  
職人的技術 장인의 기술

ネタの美味しさを最大限に引き出す  
Maximizing the deliciousness of the ingredients  
最大限度地发挥出主料的美味

最大限度地发挥出主料的美味 재료의 맛을 최대한으로 끌어낸다

職人の技

—その2—

漬ける

Tsukeru  
(Pickling)

腌渍 절인다



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.

藉此赋予粘稠的口感，进一步增强酱油的风味，并创造出浓郁的味道。

특제 간장에 재우는 기술. 이를 통해 맛의 질도가 더해지며 간장의 풍미까지 더해져 더욱 진한 맛을 낸다.

職人の技

—その4—

こぶじめ  
昆布メ

Kobu-jime  
(Kelp Marination)

昆布渍 다시마 간



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、噛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 throughout the fish.

藉由將鱼轻轻撒上盐，沥干水分后夹在昆布之间静置，让海带的风味和鲜味渗透，放进嘴里中咬咬鲜味越溢满的技术。

생선에 가볍게 소금을 묻혀 수분을 뺀 뒤 다시마에 끼워 재우면 다시마의 풍미와 맛이 스며들어 입안에 넣고 씹을수록 감칠맛이 흘러나오는 기술이다.

職人の技

—その6—

すじめ しおじめ  
酢メ・塩メ

Su-jime, Shio-jime  
(Vinegar Marination, Salt Marination)

醋渍、盐渍  
식초, 소금간



酢や塩で魚を「める」技。これにより酢メは酸味加わり、さっぱりとした仕上がりになり食欲をそそる。塩メは魚の旨味をしっかりと閉じ込め、風味が高まる。

Su-jime and shio-jime are marination techniques in which the fish is "finished" with vinegar or salt. In Su-jime, the sourness of the vinegar is added to the fish, giving it a refreshing finish that further whets the appetite. Shio-jime enhances and seals in the flavor of the fish.

用醋或盐「腌渍」鱼的技术。藉此醋渍可增加酸味，变得清爽，刺激食欲。盐渍可锁住鱼的鲜美并增强风味。

식초나 소금으로 생선을 마무리하는 기술. 초의 신맛이 더해지며 산뜻한 마무리로 식욕을 돋우고, 소금은 생선의 감칠맛을 단단히 가둬 풍미를 높인다.



江戸前握り

Edomae NIGIRI  
江戸前握寿司 에도마에니그리



# 金目鯛

さんめだい

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!



Red Bream  
红金眼鯛  
금눈돔

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鲜味。 / 살짝 익혀 감칠맛을 더했습니다.

¥298

incl.tax [税込]



## 江戸前金目鯛 炙り

Broiled Red Bream

炙红金眼鯛 / 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.

¥318

incl.tax [税込]



## 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.

¥308

incl.tax [税込]



## 江戸前金目鯛 昆布め

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!

海苔の鲜味四溢！

다시마의 깊은 맛이 우러납니다!

¥318

incl.tax [税込]



## 江戸前金目鯛 昆布乗せ

Red Bream with sweet kelp

紅金眼鯛白板昆布 / 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.

¥328

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.

淋上橙醋制成清爽的主料。

깔끔하게 폰즈로 마무리 했습니다.

その1 職人の技

ゆしも 湯霜

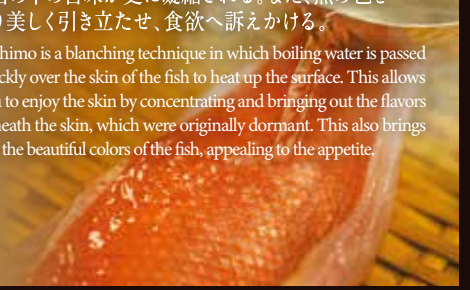
Yushimo (Blanching)

汤霜

유시모

魚の皮目に熱湯をさっと通し、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.





# 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!

희소치가 높으며 기름이 잘 오르는 섬세한 식감의 고급생선!



**Black Gnomefish** **その希少性と上品な脂のり、身質が身上の高級魚!**

黑鮭鱼  
흑게르치



## 江戸前黒むつ 湯霜仕立て

Black Gnomefish Yushimo Tsukuri Style  
汤霜黑鮭鱼 / 유시모흑게르치

¥358  
incl.tax [税込]

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



## 江戸前黒むつ 炙り

Broiled Black Gnomefish  
火炙黑鮭鱼 / 굽는다 흑게르치

¥378  
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.



## 江戸前黒むつ 漬け

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

¥368  
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.



## 江戸前黒むつ 昆布み

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

¥378  
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 에도마에 전통적인 다시마 절임을 만끽해 보세요.



## 江戸前黒むつ 昆布乗せ

Black Gnomefish with sweet kelp  
黑鮭鱼白板昆布 / 백다시마를 올린 흑게르치

¥388  
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.

職人の技  
その2

## 漬ける

Tsukeru (Pickling)  
腌渍  
절인다

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.



# 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

Wild Flounder Edge  
天然鱼裙边 / 광어지느러미

¥578  
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。  
큰직한 광어지느러미를 한 접시에 담았습니다.



## 江戸前天然えんがわ 炙り

Wild Broiled Flounder Edge  
火炙天然鱼裙边 / 굽는다 구운 광어지느러미

¥598  
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.





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 Koshihira, 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.

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 / 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 원산생선의 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鲜味。절여서 감칠맛이 더 깊어졌습니다.



ひらめ

# 平目

Wild Flounder

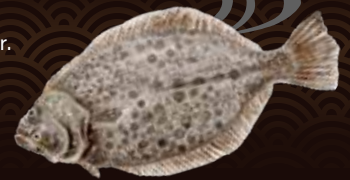
比目魚  
광어

Enjoy the texture and flavor of ocean-caught flounder.

享受天然比目鱼独特的口感和风味!

천연 광어만의 식감과 감칠맛을 느껴보세요!

天然の平目ならで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. 紧实、甘甜是最好的天然产品。끈득한 식감과 단맛이 일품인 천연광어.



## 江戸前天然平目 昆布ひ

Wild Flounder with marinated kelp  
昆布腌天然比目魚 / 다시마로 절인 광어

¥318  
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 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. 请享受白板昆布的浓郁鲜味。깊은 맛을 더한 백다시마의 감칠맛을 느껴 보세요.



# 真鯛

まだい

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 왕이라 불리는 참돔, 천연 참돔은 격이 다르죠!



職人の技  
その4

こぶじめ  
昆布め

Kobu-jime  
(Kelp Marination)

昆布漬  
다시마 간

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、噛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 왕이라 불리는 참돔, 천연 참돔은 격이 다르죠!



江戸前天然真鯛 昆布め

Wild Red Snapper with marinated kelp  
昆布腌天然真鯛魚 / 다시마로 절인 참돔

¥288  
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 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.  
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

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 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  
鲈鱼 / 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.  
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 昆布め

Sea Bass with marinated kelp  
昆布腌鲈鱼 / 다시마로 절인 농어

¥288  
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 에도마에 전통적인 다시마 절임을 만끽해 보세요.



江戸前スズキ 昆布乗せ

Sea Bass with sweet kelp  
鲈鱼白板昆布 / 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.  
请享受白板昆布的浓郁鲜味。  
깊은 맛을 더한 백다시마의 감칠맛을 느껴 보세요.

あなご

# 江戸前 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 Koshihira 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 スシのステディな食材 中 하나로 사랑받는, 호노무~코시바에서 잡히는 붕장어는 특히 질이 좋습니다.

## 職人の技 その5 に 煮る

Niru  
(Boiling)  
煮  
끓인다

水、酒、みりん、砂糖、醤油等を使用した煮汁で魚を煮ることで、ふっくらと仕上がる。この煮汁の割合、煮る時間は店毎に違い、魚を究極に美味しく仕上げるための最高難度と言っても過言ではない技。

Niru is a boiling technique in which the fish is boiled in a broth of water, sake, mirin, sugar and soy sauce, causing it to become soft and plump. The broth ratio and cooking time varies from restaurant to restaurant, and it is no exaggeration to say that this is one of the most difficult techniques to master to make the fish most delicious.



### 江戸前煮穴子 〈タレ山椒〉

Sea Eel with Japanese sauce & Sansho pepper

星鰻 (酱汁 花椒)  
장어조림 (산초 양념)

¥328  
incl.tax [税込]

山椒のピリツ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.



### 江戸前煮穴子 〈塩わさび〉

Sea Eel with Wasabi salt

星鰻 (盐芥末)  
활봉장어 (소금와사비)

¥328  
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。봉장어 한마리를 그대로 사용.



# かすごだい 春子鯛

Young Red Snapper  
春子鯛 (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 すみいか

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 우레나 정말 맛있습니다



Golden Cuttlefish (Squid)  
墨鱼  
갑오징어



### かすごだい 江戸前春子鯛 酢み

Young Red Snapper marinated in vinegar

醋腌春子鯛  
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.



### かすごだい 江戸前春子鯛 昆布み

Young Red Snapper with marinated kelp

昆布腌春子鯛  
다시마로 새끼도미

¥318  
incl.tax [税込]

昆布の旨味が溢れます！ Taste the bursting flavor of kelp! 海苔の鮮味四溢！ 다시마의 깊은 맛이 우리남니다!



### 江戸前すみいかゲソ

Golden Cuttlefish Tentacles (Squid)

墨鱼腿  
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。졸깃한 식감이 일품으로 오징어 다릿살을 좋아하는 분에게 강추.



### 江戸前すみいか

Golden Cuttlefish (Squid)

墨鱼  
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 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!

## 職人の仕事 その6

酢や塩で魚を「める」技。これにより酢めは酸味が加わり、さっぱりとした仕上がりに食欲をそそる。塩めは魚の旨味をしっかりと閉じ込め、風味が高まる。

Su-jime and shio-jime are marination techniques in which the fish is "finished" with vinegar or salt. In Su-jime, the sourness of the vinegar is added to the fish, giving it a refreshing finish that further whets the appetite. Shio-jime enhances and seals in the flavor of the fish.

## すじめしおじめ 酢め塩め

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



### 江戸前小肌 酢め

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



### 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.



# 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!

제철을 맞아 맛있게 기름이 오른 고등어



# いわし

Japanese Sardine  
日本沙丁魚  
올린 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!



### 江戸前メサバ

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!  
제철을 맞아 맛있게 기름이 오른 고등어.



### 江戸前メサバ 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.



### 江戸前真いわし 酢め

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!  
응축된 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.



# あじ

Horse Mackerel  
竹莢魚(鰺)  
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 에도마에의 전갱이는 기름이 올라 아주 맛있답니다



### 江戸前真あじ 塩め

Horse Mackerel  
竹莢魚(鰺) / 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!  
제철을 맞은 에도마에의 전갱이는 기름이 올라 아주 맛있답니다.





創業80年 豊洲まぐろ仲卸

# 石司の天然本まぐろ

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

創業80年 豊洲金枪鱼批发商

石司的天然金枪鱼

창업 80년 도요스 참치 도매

이시지 참치 천연 참치 도매

扱うまぐろはすべて天然の本まぐろ!

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!



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 참치로! 세계질 내내 변화하는 참치로 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、脂のりや甘味を楽しむ。

春秋は両立されたバランスを楽しむ。

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、背中のだ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。

板前寿司も脂が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で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。

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.



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  
도요스 시장 이시지(石司) 3대 대표 시노다 타카유키



Ishiji's Wild Bluefin Tuna Production Area Map  
石司金枪鱼产地地图 이시지 참치 산지 지도

石司まぐろ産地MAP

**冬** 10月~1月  
Winter 大間・三尻 (みんまや)

**春** 2月~5月  
Spring 三陸・塩釜・銚子  
勝浦・三崎・沼津  
沖繩・八丈

**夏** 6月~8月  
Summer 佐渡・石川  
福井



**秋**  
Autumn

9月~10月  
三陸・塩釜

7月~8月  
ボストン・カナダ

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 전장에서 이뤄지는 고도의 처리 기술, 오랜 세월 갈고 닦은 솜씨로 완성된 이시지의 참치!



## 天然本まぐろ握り

## Wild Bluefin Tuna NIGIRI

天然金枪鱼握寿司 / 천연 참다랑어 초밥



### 天然本まぐろ赤身

Wild Bluefin Tuna  
极品天然金枪鱼赤身  
천연 참다랑어 붉은살

¥318  
incl.tax [税込]



### 天然本まぐろ赤身 漬け

Wild Bluefin Tuna pickled in soy sauce  
极品腌天然金枪鱼赤身  
절인다 참다랑어

¥328  
incl.tax [税込]



### 天然本まぐろ中とろ

Wild Bluefin Fatty Tuna  
极品天然金枪鱼中肥  
천연 참다랑어 중뺏살

¥458  
incl.tax [税込]



### 天然本まぐろ大とろ

Wild Bluefin Fattiest Tuna  
极品天然金枪鱼大肥  
참다랑어 대뺏살

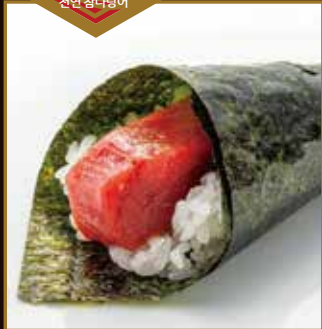
¥698  
incl.tax [税込]



## 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 전문점 붉은살과 김 전문점의 파래김의 콜라보레이션!



### 天然本まぐろ 中とろ鉄火こんとび手巻き

Wild Bluefin Fatty Tuna  
极品天然金枪鱼中肥 /  
천연 참다랑어 중뺏살

¥1,180  
incl.tax [税込]

必食! 天然本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 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 전문점 중뺏살과 김 전문점의 파래김의 콜라보레이션!



### 天然本まぐろ 大とろ鉄火こんとび手巻き

Wild Bluefin Fattiest Tuna  
极品天然金枪鱼大肥 /  
참다랑어 대뺏살

¥1,580  
incl.tax [税込]

必食! 天然本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 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 전문점의 대뺏살과 김 전문점의 파래김의 콜라보레이션!



### 自家製ねぎとろたく手巻き

Homemade Minced Tuna with Greenonion and Japanese Pickled Radish  
自家金枪鱼碎配葱和日本腌萝卜 /  
홈메이드 다진 참치와 대파, 단무지 무 절임

¥1,480  
incl.tax [税込]

天然本まぐろ赤身・天然本まぐろ中とろ・ねぎ・たくあんを黄金比率で職人自ら包丁で叩き合わせます。  
Combine wild bluefin tuna, wild bluefin fatty tuna, green onions, and pickled radish in golden ratio, carefully chopped together by our skilled chefs.  
我们的熟练厨师按黄金比例精心搭配天然金枪鱼赤身、天然金枪鱼中肥、青葱黄萝卜，用心混合。  
천연 참다랑어 붉은살, 천연 참다랑어 중다지, 파, 피클 무를 황금 비율로 숙련 요리사가 직접 칼로 함께 다져냅니다.

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.  
因天气或进货, 菜单有所改变。 / 날씨나 매입 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蓝鳍金枪鱼。我们提供天然食材独有的金枪鱼的味道。

이타메에스에서 엄선한 천연 참다랑어를 즐겨보세요. 천연 고유의 참치맛을 선사합니다.

※写真は3~4人前です。

## 刺身

Sashimi

生鱼片

사시미(회)

### 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 ¥3,400  
1-2 servings incl.tax [税込]  
1~2人份 / 1~2인분

3~4人前 ¥6,800  
3-4 servings incl.tax [税込]  
3~4人份 / 3~4인분

5~6人前 ¥10,300  
5-6 servings incl.tax [税込]  
5~6人份 / 5~6인분



### 秘伝のたれ 天然本まぐろユッケ

Chopped Wild Bluefin Tuna Seasoned With Korean Sauce

秘制调味汁拌天然金枪鱼生鸡蛋 ¥1,980  
비법양념 천연 참다랑어 육회 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，配上金枪鱼品尝。/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.  
大受欢迎! 金枪鱼的生春卷, 配上大量金枪鱼泥。  
인기메뉴인 참치춘권에 다진 참치를 듬뿍 얹었습니다.



### 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酱 / 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.  
女性受欢迎NO.1! 金枪鱼和牛油果的绝妙搭配!  
여성분들께 인기 최고! 참치와 아보카도의 절묘한 조화!



### 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 참다랑어꼬치가츠(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.





# 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、なんといっても霜降り(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上の等級。特徴は霜降りの繊細。放入口中の瞬間融化的な食感と上等脂肪の甘味、は令人上癮の美味。

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 찍어주세요!

## 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~

와규 갈비로스~스키야키편~

¥2,480  
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 リブロース5貫

5 Wagyu Rib Roast Sushi

和牛肋眼5块

와규 갈비로스 5피스

¥2,680  
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 신맛하게 맛보세요.



# 刺身

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种生鱼片豪迈拼盘 / 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 통큰 모듬회입니다. 강력 추천!

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

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

※写真は3~4人前です。



## 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!!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! 超极推荐!

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!

脂肪丰厚的绝品大肥! 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! / 끈득끈득한 식감이 최고!



# 一品料理

A la carte  
单品料理 일품 요리

海苔で巻いて  
お召上がり下さい



## 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、天然本まぐろ赤身、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, fresh wild bluefin tuna, snow crab, flying-fish roe, egg, fresh octopus, natto soybean and sweet shrimp! Enjoy the rich seafood appetizer.

金枪鱼泥、极品天然金枪鱼 赤身、雪蟹、飞鱼卵、鸡蛋卷、鲜活章鱼、纳豆、甜虾! 豪迈地盛装着多种海鲜食材的板前寿司人气下酒菜。

침치 다진살, 참다랑어 볶은살, 대게, 날치알, 달걀, 활문어, 낫토, 북쪽분홍새우! 해산물을 호쾌하게 담아낸 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]



Vegetarian  
ベジタリアン  
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 -特製磨碎蔬菜醬汁  
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がれ。

Lavish seafood salad with anchovies dressing.  
多款海鮮配以凤尾鱼风味的特制酱汁。

볼품 있는 해산물에 안초비 풍미의 특제 드레싱을 뿌려서 드셔 보세요.



## 肉厚カレイの西京焼き

Flounder With Saikyo Soybean Paste  
厚肉鰈鱼西京烧 / 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.  
以特级的西京烧烤制。  
특제 사이쿄된장양념을 사용했습니다.

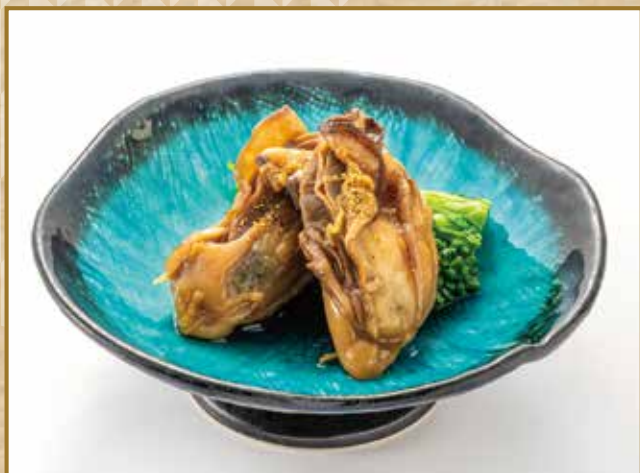


## めひかり一夜干し

Over night dried Green eyes  
目光鱼一夜干烧 / 파랑눈매통이건어물

**¥780**  
incl.tax [税込]

1尾ずつ丁寧に仕上げ、サッと焼き上げた逸品。  
Each fish is carefully finished and quickly grilled to perfection.  
每条鱼都经过精心烹制，并迅速烤至完美。  
생선 하나하나를 정성스럽게 마무리하여 완벽하게 구워냅니다.



## 牡蠣(かき)佃煮

Oyster Tsukudani  
佃煮牡蛎 / 굴조림

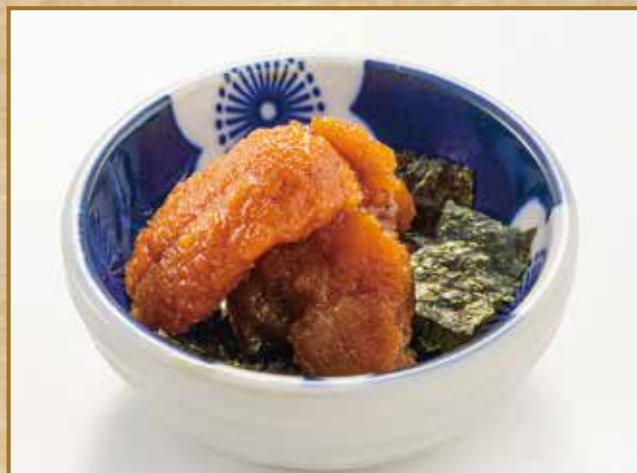
¥780  
incl.tax [税込]

鮮度抜群の牡蠣を甘辛く佃煮に。

Fresh oysters are boiled in sweet and spicy tsukudani (food boiled in soy sauce).

新鮮牡蠣用甜辣的佃煮(用酱油煮的食物)煮熟。

신선한 굴을 매콤달콤한 츠쿠다니(간장으로 끓인 음식)로 삶습니다.



## 雲丹(うに)佃煮

Sea urchin Tsukudani  
佃煮海胆 / 성게조림

¥1,280  
incl.tax [税込]

酒の肴に。お店で丹精込めて仕上げました

For Appetizers, Finished with great care in our Itamae.

开胃菜：在板前精心制作。

애피타이저의 경우, 이타마에에서 정성스럽게 완성했습니다.



## 自家製イカの塩辛

Home made Salted Squid  
自家盐渍鱿鱼 / 수제오징어 젓갈을

¥780  
incl.tax [税込]

自家製だからこそこの味わい。是非ご賞味ください。

The taste is only possible because it is homemade.

We hope you will enjoy it.

因为是自制的，所以才会有这样的味道。希望您能喜欢。

홈메이드이기 때문에 가능한 맛입니다. 맛있게 드시길 바랍니다.



Vegetarian

## 漬物盛り合わせ

Assorted Pickles  
酱菜拼盘 / 절임채소 모두

¥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!

曝腌咸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 정성껏만든 벌미

절임. 술안주로도 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

¥780  
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!



# 蒸し物

蒸食品 皿

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.



## あわび茶碗蒸し

Abalone Egg Pudding

鲍鱼茶碗蒸 / 진북 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.

奢华地放上柔软的蒸鲍鱼。引以为傲的茶碗蒸不输高级餐厅。부드럽게 찌낸 진북을 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 야채의 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]

ぷりぷり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弹大虾被面包衣的天妇罗，非常推荐。  
살이 탱탱한 큼직한 새우를 가지고 만든 추천 덴푸라 튀김.



## いかゲリの天麩羅

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.



## あおさ汁

Seaweed Miso soup  
海生菜汤  
파래 수프

¥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!  
The rich fish flavor and aroma of the ocean will fill your mouth and make the sushi even more appealing!  
浓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!



## あら汁(葛素麺入り)

Arajiro with Kudzu Somen  
日式杂鱼汤(含葛粉面条)  
생선찌개 수프(참국수)

¥580  
incl.tax [税込]

濃厚なあらだしを体に優しい葛素麺と共に。  
Rich aradashi soup with healthful kuzu somen noodles. Please enjoy it as a finish off the meal.  
浓郁的杂鱼汤和有益健康的葛粉面条。请在用餐结束后享用。진한 아라다시 수프와 건강에 좋은 쿠즈 소면, 식사 마무리로 즐겨주세요.



# 握り

Nigiri  
握寿司  
초밥 스시



江戸前握り Edomae NIGIRI 江戸前握寿司 / 에도마에니그리



### 玉子焼き

Egg Omelet  
鸡蛋卷 / 계란말이

¥198  
incl.tax [税込]



### 江戸前すいかゲソ

Golden Cuttlefish Tentacles (Squid)  
墨鱼腿 / 갑오징어 다릿살

¥198  
incl.tax [税込]



### 芽ねぎ

Young Green Onion  
葱嫩芽 / 싹눈파

¥248  
incl.tax [税込]



### 江戸前小肌酢み

Gizzard Shad marinated in vinegar  
醋腌小肌鱼 / 전어 초절임

¥248  
incl.tax [税込]



### 江戸前真あじ塩み

Horse Mackerel  
竹荚鱼 (鯖) / 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]



### 江戸前みサバ

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]



### 江戸前真いわし酢み

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

¥268  
incl.tax [税込]



### 江戸前スズキ

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]



### 江戸前小肌昆布乗せ

Gizzard Shad with sweet kelp  
小肌鱼白板昆布 / 백다시마를 올린

¥278  
incl.tax [税込]



### 江戸前天然真鯛昆布み

Wild Red Snapper with marinated kelp  
昆布腌天然真鲷鱼 / 다시마로 절인 참돔

¥288  
incl.tax [税込]



### 江戸前スズキ昆布み

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 / 유시모금눈돔

¥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]



### 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板昆布 1贯  
고등어초밥 1개

¥298  
incl.tax [税込]



### 江戸前すみいか

Golden Cuttlefish(Squid)  
墨鱼 / 갑오징어

¥298  
incl.tax [税込]



### 江戸前春子鯛酢み

Young Red Snapper marinated in vinegar  
醋腌春子鲷 / 새끼도미 초절임

¥298  
incl.tax [税込]



### 江戸前みサバ昆布乗せ

Mackerel with sweet kelp  
醋味青花鱼白板昆布  
다시마로 절인 고등어 초절임

¥298  
incl.tax [税込]



### 江戸前真いわし昆布乗せ

Japanese Sardine with sweet kelp  
日本沙丁鱼白板昆布  
백다시마를 올린 정어리

¥298  
incl.tax [税込]



### 江戸前スズキ昆布乗せ

Sea Bass with sweet kelp  
鲈鱼白板昆布  
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  
天然真鲷鱼白板昆布  
백다시마를 올린 참돔

¥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



**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  
昆布腌春子鯛 / 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  
천연 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  
炙红金眼鲷  
굽는다 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  
간 무와 폰즈소스의 금눈돔  
¥318  
incl.tax [税込]



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



**江戸前煮穴子(塩わさび)**  
Sea Eel with Wasabi salt  
星鳗 (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  
红金眼鲷白板昆布  
백다시마를 올린금눈돔  
¥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  
天然比目鱼白板昆布  
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 Yushimo Tsukuri Style  
汤霜黑鲹鱼 / 유시모흑게르치  
¥358  
incl.tax [税込]



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



**江戸前黒むつ炙り**  
Broiled Black Gnomefish  
炙黑鲹鱼 / 굽는다 흑게르치  
¥378  
incl.tax [税込]



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



**江戸前黒むつ昆布乗せ**  
Black Gnomefish with sweet kelp  
黑鲹鱼白板昆布  
백다시마를 올린 흑게르치  
¥388  
incl.tax [税込]



**北寄貝**  
Surf Clam  
北寄贝 / 개조개  
¥450  
incl.tax [税込]



**天然本まぐろ中とろ**  
Wild Bluefin Fatty Tuna  
极品天然金枪鱼中肥  
천연 참다랑어 중뺨살  
¥458  
incl.tax [税込]



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



**北寄貝炙り**  
Broiled Surf Clam  
炙黑北寄贝 / 굽는다개조개  
¥470  
incl.tax [税込]



**子持ち昆布**  
Herring Roe On Kelp  
鱼籽昆布 / 청어알 다시마  
¥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]





### 江戸前握り

Edomae NIGIRI 江戸前握寿司 / 에도마에니기리



### 天然本まぐろ握り

Wild Bluefin Tuna NIGIRI 天然金枪鱼握寿司 / 천연 참다랑어초밥



#### 自家製ねぎとろたく

Homemade Mince Tuna with Green onion and Japanese Pickled Radish  
自家金枪鱼碎配葱和日本腌萝卜 / 홈메이드 다진 참치와 대파, 단무지 무 절임

¥580  
incl.tax [税込]



#### 江戸前炙り天然えんがわ

Wild Broiled Flounder Edge  
火炙天然鱼裙边  
굽는다 구운 광어지느러미

¥598  
incl.tax [税込]



#### 活つぶ貝

Fresh Whelk Shell  
生海螺 / 활고동

¥598  
incl.tax [税込]



#### 白えび昆布め

White Shrimp Seasoned with Kelp  
昆布渍白虾  
쌀새우 다시마 절임

¥648  
incl.tax [税込]



#### 天然本まぐろ大とろ

Wild Bluefin Fattiest Tuna  
极品天然金枪鱼大肥 / 참다랑어 대뱃살

¥698  
incl.tax [税込]



#### 江戸前一本煮穴子

Jumbo Sea Eel  
特大星鳗 / 활봉장어통째조림

¥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 / 와규 등심 스테이크

¥1,980  
incl.tax [税込]



#### 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~ / 와규 갈비로스 ~스키야키편~

¥2,480  
incl.tax [税込]



#### 国産生牡丹海老

Japanese Botan Shrimp  
日本产生鲜牡丹虾 / 일본산 모란새우

端出炸过的虾头 새우머리를 튀겨서 제공합니다.

時価  
incl.tax [税込]



#### 茹下活車海老

Boiled Prawn  
熟明虾 / 삶은보리새우

時価  
incl.tax [税込]



#### 国産生甘海老(2尾)

Japanese Sweet Shrimp (2 pieces)  
日本产生鲜甜虾(2条) / 일본산 일본산 단새우(2개)

時価  
incl.tax [税込]



#### 国産生甘海老漬け(2尾)

Japanese Sweet Shrimp pickled in soy sauce(2 pieces)  
腌日本产生鲜甜虾(2条) / 절인다 일본산 일본산 단새우(2개)

時価  
incl.tax [税込]



#### ばふうくに軍艦

Green sea urchin  
马粪海胆军舰 / 바훈 성게 군함말이

時価  
incl.tax [税込]



#### むらさきうくに軍艦

Purple sea urchin  
紫海胆军舰 / 무라사키성게 군함말이

時価  
incl.tax [税込]



#### 本みる貝

Keen's gaper  
海松貝 / 왕우럭조개

時価  
incl.tax [税込]



#### 国産活赤貝

Japanese Fresh Ark Shell  
日本产活赤貝 / 일본산 활피조개

時価  
incl.tax [税込]



#### かんぬき(さより)昆布め

Halfbeak Fish with marinated kelp  
昆布腌针鱼 / 다시마로 절인 학공치

時価  
incl.tax [税込]



# 握りセット

## 全品みそ汁付

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 참다랑어세트

¥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, 네기토로김말이 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 하프

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、葱花金枪鱼泥军舰1贯、葱花金枪鱼泥细卷1条、金枪鱼泥黄萝卜咸菜军舰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 당무지 군함말이 1관, 참치 다진살 미니 김말이 1개. 인기 상품을 하프 사이즈로 즐겨보시기 바랍니다. 된장국 포함.



# 江戸前

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 flesh, medium fatty tuna, and fish delivered directly from Tokyo bay.

10贯、附細巻、汤品。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.



# 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



## 天然本まぐろ鉄火巻き

Wild Bluefin Tuna  
天然金枪鱼铁火卷 / 천연 참다랑어 탕카마키

¥798  
incl.tax [税込]

【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 고급 가게의 사랑을 받는 마루야마 김 가게. 그중에서도 최고 품질의 「극상 콘토비」를 사용하고 있습니다.



納豆巻き  
Natto Soybean  
纳豆卷 / 낫토말이

¥398  
incl.tax [税込]



梅きゅう巻き  
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]



もろきゅう巻き  
Cucumber  
黄瓜卷 / 갯파마키

¥598  
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]



穴きゅう巻き  
Sea Eel And Cucumber  
星鳎黄瓜卷  
붕장어오이말이

¥698  
incl.tax [税込]



ねぎどろ巻き  
Minced Tuna  
葱花金枪鱼泥卷  
네기토로말이

¥698  
incl.tax [税込]



どろたく巻き  
Minced Tuna With Japanese  
Pickled Radish  
金枪鱼泥黄萝卜咸菜卷  
단무지참치말이

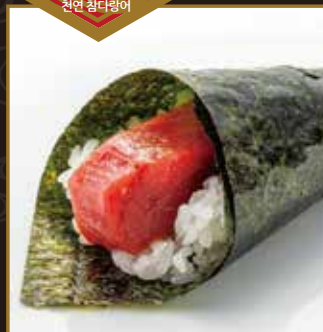
¥698  
incl.tax [税込]



## 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 전문점 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 전문점 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 전문점 대뺏살과 김 전문점의 파래김의 콜라보레이션!



自家製ねぎどろたく手巻き

Homemade Minced Tuna with  
Green onion and  
Japanese Pickled Radish  
自家金枪鱼碎葱和  
日本腌萝卜 /  
홈메이드 다진 참치와 대파, 단무지 무 절임

¥1,480  
incl.tax [税込]

天然本まぐろ赤身・天然本まぐろ中どろ・ねぎ・たくあん  
を黄金比率で職人自ら包丁で叩き合わせます。  
Combine wild bluefin tuna, wild bluefin fatty tuna, green onions, and pickled radish in golden ratio, carefully chopped together by our skilled chefs.  
我们的熟练厨师按黄金比例精心搭配天然金枪鱼赤身・天然金枪鱼中脂・青葱黄萝卜・用心混合。  
천연 참다랑어 붉은살, 천연 참다랑어 중다지, 파, 파클 무를 황금 비율로 숙련된 요리사가 직접 칼로 함께 다져냅니다.



# ロール寿司 Rolled Sushi

卷寿司 룰



## カリフォルニアロール(3ヶ)

California Roll 3 pieces  
加州寿司卷 / 캘리포니아롤 하프

¥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 하프

¥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!



# 棒寿司・太巻き Stick Sushi・Sushi Roll

棒寿司・粗卷寿司 봉초밥·후도마키

お持ち帰りできます  
Take-out available  
提供 外卖服务  
테이크아웃 가능합니다



## 板前特製サバ棒寿司 ～昆布乗せ～

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

¥2,380  
incl.tax [税込]

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。/ 두툼한 고등어를 고소하게 구워냈습니다.



## 板前海鮮太巻き

Itamae Seafood Rolled Sushi  
板前海鲜寿司大卷  
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). / 金枪鱼绒、鱿鱼、虾、三文鱼子、煮星鳧、三文鱼、飞鱼卵、黄瓜、干瓢、渍萝卜、紫苏叶。/ 파참치, 오징어, 새우, 연어알, 봉장어조림, 연어, 날치알, 오이, 박고지, 단무지, 차조기잎.