ITAMAE SUSHI

板前鮨 はなれ
-HANARE-

フードメニュー
FOOD MENU
美食菜单 음식 메뉴

お通し代として 550 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 550 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。￥550（含税）

기본안주

음료(알코올)를 주문하시는 손님에게는 일본에 대접문화" 에서 가벼운 안주를
한가지 제공해드립니다 가격은 550엔 (세금포함)

お食事代に別途テーブルチャージ料 10%を頂戴いたします。

A table charge of 10% will be added to your bill.
您的账单将额外收取 10% 的桌费。
식사비에 별도로 10%의 테이블 차지 요금이 부과됩니다.

［新登場］特別なお客様へ、
最上級のおもてなし

おまかせコースの為、季節によりメニュー内容が異なります。写真はイメージです。
The menu of the omakase course changes with the seasons. Photos are for illustrative purposes only.
由于是厨师推荐套餐，菜单内容会因季节而异。照片仅供参考。**오마카세 코스는 계절에 따라 메뉴가 변경됩니다. 사진은 참고용입니다.**

For special guests

PREMIUM OMAKASE

NIGIRI SUSHI COURSE

―にぎり鮨コース―

極

KIWAMI

¥16,000 incl.tax ［税込］

にぎり鮨13貫、おつまみ、旬の茶碗蒸し、
かんぴょう巻き、ねぎとろたく手巻き、お椀

13 Nigiri sushi, Seasonal dishes, Seasonal egg pudding, Seasoned gourd roll, Hand roll, and soup.

［新登場］特別なお客様へ、
最上級のおもてなし

自家製カステラ風玉子焼き
Homemade sponge style omelette

江戸前すみいか
Golden Suttlefish (Squid)

江戸前金目鯛昆布〆
Red Bream with marinated kelp

江戸前小肌酢〆
Gizzard Shad marinated in vinegar

江戸前真いわし酢〆
Japanese Sardine marinated in vinegar

天然本まぐろ赤身漬け
Wild Bluefin Fatty Tuna pickled in soy sauce

天然本まぐろ中とろ
Wild Bluefin Fatty Tuna

国産活き赤貝
Japanese Fresh Ark Shell

国産生甘海老漬け
Japanese Sweet Shrimp pickled in soy sauce

北寄貝炙り
Surf Clam

茹で活車海老
Boiled Prawn

ばふんうに軍艦
Green Sea Urchin

かんぴょう巻き
Seasoned Gourd

ねぎとろたく手巻き
Homemade Minced Tuna with Greenonion and Japanese pickled Radish

おまかせコースの為、季節によりメニュー内容が異なります。写真はイメージです。
The menu of the omakase course changes with the seasons. Photos are for illustrative purposes only.
由于是厨师推荐套餐，菜单内容会因季节而异。照片仅供参考。**오마카세 코스는 계절에 따라 메뉴가 변경됩니다. 사진은 참고용입니다.**

For special guests

PREMIUM OMAKASE

NIGIRI SUSHI COURSE

―にぎり鮨コース―

粋
IKI

¥13,000 incl.tax ［税込］

にぎり鮨12貫、おつまみ、旬の茶碗蒸し、
かんぴょう巻き、ねぎとろたく手巻き、お椀

12 Nigiri sushi, Seasonal dishes, Seasonal egg pudding, Seasoned gourd roll, Hand roll, and soup.

季節の食材を少しずつ・・・
特別なコースをご用意しました。

OMAKASE COURSE

—おまかせコース—

¥12,000 incl.tax ［税込］

おつまみ、旬の茶碗蒸し、
にぎり鮨13貫、お椀

Seasonal dishes , Seasonal Egg pudding,
13 Nigiri sushi and soup.

おまかせコースの為、季節によりメニュー内容が異なります。写真はイメージです。
The menu of the omakase course changes with the seasons. Photos are for illustrative purposes only.
由于是厨师推荐套餐，菜单内容会因季节而异。照片仅供参考。
오마카세 코스는 계절에 따라 메뉴가 변경됩니다. 사진은 참고용입니다.

季節の食材を少しずつ・・・
特別なコースをご用意しました。

OMAKASE COURSE

—おまかせコース—

¥9,250 incl.tax ［税込］

おつまみ、旬の茶碗蒸し、にぎり鮨11貫、
鉄火巻き、お椀

Seasonal dishes , Seasonal Egg pudding,
11 Nigiri sushi, Wild bluefin tuna roll and soup.

おまかせコースの為、季節によりメニュー内容が異なります。写真はイメージです。
The menu of the omakase course changes with the seasons. Photos are for illustrative purposes only.
由于是厨师推荐套餐，菜单内容会因季节而异。照片仅供参考。
오마카세 코스는 계절에 따라 메뉴가 변경됩니다. 사진은 참고용입니다.

ITAMAE SUSHI

板前鮨 はなれ -HANARE-

板前 鮨はなれ -HANARE-とは

和の美意識が溢れる洗練された内装で、厳選されたお皿に一品一品が盛り付けられます。ワンランク上のラグジュアリーな空間で、東京でしか味わえない江戸前寿司をお楽しみください。

寿司の発祥江戸時代には、東京湾はかつて江戸湾と呼ばれ、ここでとれる魚を江戸前の魚と呼び“江戸前でとれた天然魚を職人の技でにぎる寿司”を江戸前寿司と呼んだ。東京の誇る巨大生簀（いけす）東京湾は、流れ込む河川からのプランクトンの栄養や、黒潮の恩恵を受け、高級魚から身近な食卓の魚まで脂ののった天然の魚が豊富である。それらの魚の中でも厳選された穴子や小肌、金目鯛、太刀魚、スズキ、黒むつ、真鯛、真あじ、すみいかなど江戸前ブランドの食材に徹底的にこだわります。

また、江戸時代より受け継ぐ職人の技「湯霜仕立て」「漬ける」「炙る」「煮る」「昆布〆」「酢〆、塩〆」といった高い技術を再現し、皆様へお届け致します。
保存技術だったと同時にさらに美味しく食材を食べるための本物の東京の寿司をお楽しみください。

板前寿司は江戸前の食材に徹底的にこだわり、東京を代表する寿司店へ生まれ変わりました。

～何谓板前 鮨 -HANARE-～

在洋溢着日式美感的精致室内，每道菜都装在精心挑选的盘子里。
请在这个奢华的空间里享受只有在东京才能找到的江户前寿司。
于寿司的发源江户时代，东京湾曾被称为江户湾，在这里捕获的鱼被称为江户前的鱼，将“于江户前捕获的天然鱼用职人的技术制作的寿司”称为江户前寿司。
东京湾是东京引以为傲的巨大鱼池，受惠于流入河流的浮游生物的营养和黑潮，从高级鱼到日常餐桌上的鱼富含脂肪的天然的鱼十分丰富。其中，严选鱼中的星鳗、小肌、金目鲷、太刀鱼、鲈鱼、黑鲢、真鲷、真竹荚鱼、墨鱼等彻底地坚持江户前品牌的食材。
此外，再现了江户时代传承下来的职人的技术「汤霜」、「腌渍」、「炙烤」、「煮」、「昆布渍」、「醋渍、盐渍」高水平技术，提供给大家品尝。
请享受采用保存技术且同时能食用到使食材更加美味的正宗的东京的寿司。
板前寿司彻底地坚持江户前的食材，重生为代表东京的寿司店。

『板前 鮨はなれ-HANARE-』へようこそ

Welcome to Itamae Sushi

~What Is Itanae Sushi-HANARE-?~

Each dish is served on a carefully selected plate in a refined interior overflowing with Japanese aesthetics.
Please enjoy Edomae Sushi, which can only be found in Tokyo, in a luxurious space that is one rank above the rest.
Tokyo Bay, the origin of sushi during the Edo Period (1603-1868), was once called Edo Bay. The fish caught here were called Edomae fish, and “the nigiri sushi made by the skilled artisans using the wild fish caught in Edomae” became known as Edomae sushi.
Tokyo Bay, Tokyo’s pride and joy fishing spot, is blessed with nutrients from the plankton flowing in from the adjoining rivers and the Kuroshio Current. There is an abundance of fatty natural fish, ranging from high-quality fish to everyday table fish. From those fish, Itamae Sushi carefully hand-picks their selections.
Itamae Sushi is extremely particular about the Edomae brand ingredients, such as conger eel, gizzard shad, red bream, largehead hairtail, Japanese sea bass,black gnomefish, red snapper, Japanese horse mackerel, golden cuttlefish and others.
Additionally, Itamae Sushi has recreated the high-level techniques handed down by the skilled artisans of the Edo period, such as Yushimo tsukuri style (blanching), pickling, searing, boiling, kelp marination, vinegar marination,and salt marination , delivering these techniques to their modern-day customers.
Enjoy delicious and authentic Tokyo sushi, made using bona fide preservation techniques.
With their thorough focus on Edomae ingredients, Itamae Sushi has been reborn as one of Tokyo’s leading sushi restaurants.

이타마에 스시-HANARE-란?

일본의 미학이 넘치는 세련된 인테리어에서 엄선된 접시에 각 요리를 제공합니다.
도쿄에서만 맛볼 수 있는 에도마에 스시를 한 차원 높은 고급스러운 공간에서 즐겨보세요.
초밥의 발상인 에도 시대, 도쿄만은 일찍이 에도만이라 불렸고, 여기서 잡히는 생선을 에도마에 생선이라 부르게 되며 '에도마에에서 잡은 천연 생선을 장인의 기술로 만든 초밥'을 에도마에 스시라고 불렀습니다.
도쿄가 자랑하는 거대 활어조인 도쿄만은 흘러드는 하천을 통한 플랑크톤의 영양이나 흑조(쿠로시오)의 작용 등으로 인해 고급어부터 친숙한 식탁 위 생선까지 기름진 천연 물고기가 풍부합니다. 그런 생선들 중에서도 엄선된
장어와 전어, 금목돔, 갈치, 농어, 흑금태, 참돔, 참전갱이, 먹물 오징어 등 에도마에 브랜드만의 식재료를 철저히 엄선합니다.
또한 에도시대부터 계승되어 온 장인의 기술인 '뜨거운 물에 익히고', '절이고', '굽고', '끓이고', '다시마', '식초, 소금'으로 간하고,여러분에게 전해드립니다. 저장 기술이었던 동시에 식재료를 더욱 맛있게 먹기 위한 진정한 도쿄 초밥을 즐겨보세요.
이타마에스시는 에도마에의 재료만을 철저하게 고집하여 도쿄를 대표하는 초밥집으로 거듭났습니다.

江戸前握り

Edomae NIGIRI

江戸前握寿司 에도마에니기리

江戸前 Edomae 에도마에 金目鯛（きんめだい）

Red Bream
红金眼鲷
금눈돔

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、极度新鲜的金目鲷！
에도마에 갓 잡은 것을 직송! 기름지고 신선도가 뛰어난 금목돔을 사용합니다!

江戸前の獲れたてを直送！脂ののった鮮度抜群の金目鯛

さっと湯引きし旨みを引き出しました。
Quickly parboiled to bring out the flavor.

江戸前金目鯛 湯霜仕立て

Red Bream Yushimo Tsukuri Style
汤霜红金眼鲷 / 유시모금눈돔

¥378 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.

江戸前金目鯛 漬け

Red Bream pickled in soy sauce
腌红金眼鲷 / 절인다 금눈돔

¥388 incl.tax［税込］

職人の技 その1 湯霜（ゆしも）

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.

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.

江戸前金目鯛 炙り

Broiled Red Bream
火炙红金眼鲷 / 굽는다 구운 금눈돔

¥398 incl.tax［税込］

昆布の旨味が溢れます！
Taste the bursting flavor of kelp!

江戸前金目鯛 昆布〆

Red Bream with marinated kelp
昆布腌红金眼鲷
다시마로 절인 금눈돔

¥398 incl.tax［税込］

江戸前 Edomae 에도마에 黒むつ

Black Gnomefish
黑鲻鱼
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！
희소가치가 높으며 기름이 잘 오른 섬세한 식감의 고급생선!

脂ののった絶品白身。
Fatty umami of white fish spreads in your mouth.

江戸前黒むつ 湯霜仕立て

Black Gnomefish Yushimo Tsukuri Style
汤霜黑鲻鱼 / 유시모흑게르치

¥398 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.

江戸前黒むつ 漬け

Black Gnomefish pickled in soy sauce
腌黑鲻鱼 / 절인다 흑게르치

¥408 incl.tax［税込］

職人の技 その2 漬ける（つ）

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.

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.

江戸前黒むつ 炙り

Broiled Black Gnomefish
火炙黑鲻鱼 / 굽는다 흑게르치

¥418 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.

江戸前黒むつ 昆布〆

Black Gnomefish with marinated kelp
昆布腌黑鲻鱼 / 다시마로 절인 흑게르치

¥418 incl.tax［税込］

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.

江戸前 Edomae 에도마에

ひらめ 平目

Wild Flounder
比目魚
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.
享受天然比目魚独特的口感和风味！
천연 광어만의 식감과 감칠맛을 느껴보세요!

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.

江戸前天然平目

Wild Flounder
天然比目魚 / 광어

¥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.

江戸前天然平目 昆布〆

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

¥398
incl.tax［税込］

職人の技 その4

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.

こぶじめ
昆布〆
Kobu-jime
(Kelp Marination)
昆布漬
다시마 간

江戸前 Edomae 에도마에

まだい 真鯛

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』的天然真鯛魚非比寻常！
흰살생선의 왕'이라 불리는 참돔. 천연 참돔은 격이 다르죠!

『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!

江戸前天然真鯛

Wild Red Snapper
天然真鯛魚 / 참돔

¥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.

江戸前天然真鯛 昆布〆

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

¥398
incl.tax［税込］

江戸前 Edomae 에도마에

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.
应季的青花魚脂肪极佳！
제철을 맞아 맛있게 기름이 오른 고등어.

江戸前 Edomae 에도마에

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.
江户前寿司不可或缺的典型寿司主料。
에도만 스시에서 빼놓을 수 없는 대표적인 재료입니다.

江戸前〆サバ

Mackerel
醋味青花魚
고등어초절임

¥378
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.
应季的青花魚脂肪极佳！
제철을 맞아 맛있게 기름이 오른 고등어.

江戸前春子鯛酢〆

Young Red Snapper marinated in vinegar
醋腌春子鯛
새끼도미 초절임

¥398
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.

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!

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.

江戸前天然えんがわ

Wild Flounder Edge
天然鱼裙边 / 광어지느러미

¥678 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.

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

¥698 incl.tax［税込］

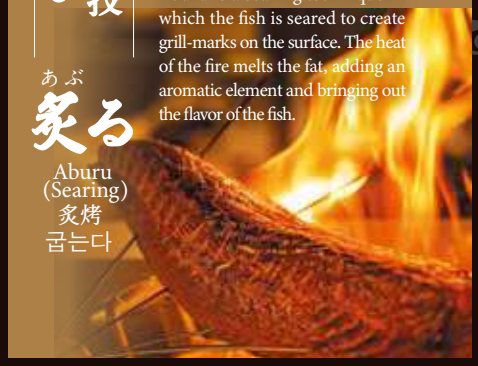
職人の技 その3

炙る（あぶる）

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.



太刀魚（たちうお）

Largehead Hairtail
带鱼
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 부드 식감은 각별합니다.

江戸前太刀魚 漬け

Largehead Hairtail pickled in soy sauce
腌带鱼 / 절인다 모갈치

¥398 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.

穴子（あなご）

Sea Eel
星鳗
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~小柴捕获的星鳗品质特别高,自古以来作为江户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~코시바에서 잡히는 붕장어는 특히 질이 좋습니다.

職人の技 その5

煮る（に）

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.

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.

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)

¥398 incl.tax［税込］

豪快贅沢な穴子の一本仕立て。
Dynamic and lavish single sea eel.

江戸前一本煮穴子

Jumbo Sea Eel
特大星鳗
활붕장어통째조림

¥1,580 incl.tax［税込］

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.

江戸前 Edomae 에도마에

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

¥378
incl.tax［税込］

江戸前スズキ 昆布〆

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

¥398
incl.tax［税込］

江戸前 Edomae 에도마에

小肌（こはだ）

Gizzard Shad
小肌鱼
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!
代表江户前的寿司主料！口味深邃！
에도마에을 대표하는 재료! 깊은 맛을 느껴보세요!

江戸前小肌 酢〆

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

¥358
incl.tax［税込］

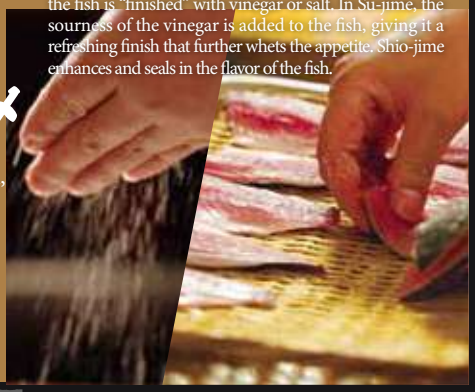
職人の仕事 その6

すじめしおじめ
酢〆塩〆

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

酢や塩で魚を「〆る」技。これにより酢〆は酸味が加わり、さっぱりとした仕上がりになり食欲をそそる。
塩〆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.



江戸前 Edomae 에도마에

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.
应季的江户前竹荚鱼脂肪超群！ / 제철을 맞은 에도마에의 전갱이는 기름이 올라 아주 맛있답니다.

江戸前真あじ 塩〆

Horse Mackerel
竹荚鱼（鲹）/ 소금 전갱이

¥358
incl.tax［税込］

江戸前 Edomae 에도마에

いわし

Japanese Sardine
日本沙丁鱼
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!

江戸前真いわし 酢〆

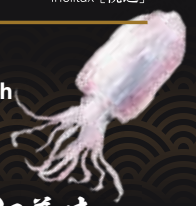
Japanese Sardine marinated in vinegar
醋腌日本沙丁鱼
정어리 초절임

¥358
incl.tax［税込］

江戸前 Edomae 에도마에

すみいか

Golden Cuttlefish (Squid)
墨鱼 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 우러나 정말 맛있습니다.

江戸前すみいかゲソ

Golden Cuttlefish Tentacles (Squid)
墨鱼腿 / 갑오징어 다릿살

¥398
incl.tax［税込］

江戸前すみいか

Golden Cuttlefish (Squid)
墨鱼 / 갑오징어

¥498
incl.tax［税込］

石司の天然本まぐろ

創業80年 豊洲まぐろ仲卸

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

創业80年 豊洲金枪鱼批发商
石司的天然金枪鱼

창업 80년 도요스 참치 도매
이시지 천연 참다랑어

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
丰洲市场 石司(ISHIJI)
代表董事 第三代 篠田 貴之氏
도요스 시장 이시지(石司) 3대 대표
시노다 타카유키

天然本まぐろ
Wild Bluefin Tuna
天然金枪鱼
천연 참다랑어

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 참다랑어! 사계절 내내 변화하는 참다랑어 맛의 차이를 느끼고 즐기길 바라는 마음으로!

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！

天然本まぐろ赤身
Wild Bluefin Tuna
极品天然金枪鱼赤身 / 천연 참다랑어 붉은살
¥388 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
¥398 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 중뱃살
¥498 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
¥798 incl.tax［税込］

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
¥880 incl.tax［税込］

天然本まぐろ 中とろ 鉄火こんとび手巻き
Wild Bluefin Fatty Tuna
极品天然金枪鱼中脂
천연 참다랑어 중뱃살
¥1,280 incl.tax［税込］

天然本まぐろ 大とろ 鉄火こんとび手巻き
Wild Bluefin Fattiest Tuna
极品天然金枪鱼大脂
참다랑어 대뱃살
¥1,680 incl.tax［税込］

自家製ねぎとろたく手巻き
Homemade Minced 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
¥1,580 incl.tax［税込］

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.

天然本まぐろ
Wild Bluefin Tuna
天然金枪鱼
천연 참다랑어

最強まぐろメニュー

Itamae Tuna Menu
最强金枪鱼菜单 최강참치메뉴

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 1-2 servings 1~2人份 / 1~2인분	¥3,780 incl.tax［税込］
5～6人前 5-6 servings 5~6人份 / 5~6인분	¥11,480 incl.tax［税込］
3～4人前 3-4 servings 3~4 人份 / 3~4인분	¥7,580 incl.tax［税込］

※写真は3～4人前です。

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.

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 / 비법양념 천연 참다랑어 육회

¥2,180
incl.tax［税込］

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

¥2,180
incl.tax［税込］

板前特選 豪快刺身5種盛り

Itamae Specialty Assorted Sashimi(5 kinds)
板前特选5种生鱼片豪迈拼盘
이타마에 호쾌한 특선 회 5종 모듬

3～4人前 3-4 servings 3~4人份 / 3~4인분	¥7,480 incl.tax［税込］
1～2人前 1-2 servings 1~2人份 / 1~2인분	¥3,780 incl.tax［税込］

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 제철 흰살 생선 가성비와 볼륨 만점! 이타마에스시의 진심을 담은 통큰 모듬회입니다. 강력 추천!

※写真は3～4人前です。

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

¥1,780 incl.tax［税込］

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 참다랑어꼬치카츠(2개)

¥1,680 incl.tax［税込］

天然本まぐろ串焼き

Wild Bluefin Tuna Skewer
极品天然金枪鱼串
천연 참다랑어 꼬치구이

¥880 incl.tax［税込］

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)

¥1,480 incl.tax［税込］

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 중뱃살회(4등분)

¥1,980 incl.tax［税込］

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 대뱃살회(4등분)

¥2,980 incl.tax［税込］

Japanese Wagyu Beef Sushi 和牛寿司 / 와규 초밥

炙の先で軽く炙る!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

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.

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

¥2,180 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 reflesing taste of our popular wagyu sushi with grated Japanese radish.

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

¥2,980 incl.tax［税込］

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.

一品料理 A la carte
単品料理 일품 요리

海苔で巻いて
お召上がり下さい

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 붉은살, 대게, 날치알, 달걀, 활문어,
낫토,북쪽분홍새우! 해산물을 호쾌하게 담아낸 이타마에 스시의 인기 안주.

板前豪快海鮮ばくだん

Itamae Rich Seafood Appetizer Bakudan
板前豪迈混合海鲜
이타마에의 호쾌한 해산물 모둠

¥1,980 incl.tax［税込］

【追加】
いくらトッピング
Topping: Salmon Roe
配料：三文鱼子
토핑: 연어알

¥500 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
板前海鲜沙拉 - 特制磨碎蔬菜酱汁
이타마에해산물샐러드 - 특제 채소 드레싱 -

¥1,780 incl.tax［税込］

あわびの旨味をそのままに
丹精込めて仕上げました

自家製あわびやわらか蒸し
～肴Version～

Homemade Tender Steamed Abalone – Appetizer Version
自家制嫩蒸鲍鱼 - 佐酒版 / 집에서 만든 부드러운 찐 전복 - 술안주 스타일

¥2,180 incl.tax［税込］

自家製カステラ風つまみ玉子焼き

Homemade sponge cake style omelette
自家海绵蛋糕式鸡蛋饼
홈메이드 스펀지케이크 스타일 오믈렛

¥780 incl.tax［税込］

Vegetarian

漬物盛り合わせ

Assorted Pickles
酱菜拼盘 / 절임채소 모둠

¥880 incl.tax［税込］

牡蠣（かき）佃煮

Oyster Tsukudani
佃煮牡蛎 / 굴조림

¥980 incl.tax［税込］

雲丹（うに）佃煮

Sea urchin Tsukudani
佃煮海胆 / 성게조림

¥1,480 incl.tax［税込］

自家製イカの塩辛

Homemade Salted Squid
自家盐渍鱿鱼 / 수제오징어 젓갈을

¥980 incl.tax［税込］

蒸し物 Steamed food
蒸食品 찜

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。

たっぷりあさりの茶碗蒸し

Asari Clam Egg Pudding
蛤蜊茶碗蒸 / 바지락계란찜

¥580 incl.tax［税込］

カニ身をたっぷり使用した贅沢茶碗蒸し。

たらば蟹茶碗蒸し

Red King Crab Egg Pudding
帝王蟹茶碗蒸 / 왕게 계란찜

¥1,280 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。

あわび茶碗蒸し

Abalone Egg Pudding
鲍鱼茶碗蒸 / 전복 계란찜

¥880 incl.tax［税込］

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 모둠
¥2,280 incl.tax［税込］

海老の天麩羅
Shrimp Tempura
明虾天妇罗 / 새우 덴푸라 튀김
¥1,880 incl.tax［税込］

いかゲソの天麩羅
Squid Tentacles Tempura
墨鱼腿天妇罗 / 오징어 다리 튀김
¥1,480 incl.tax［税込］

江戸前活〆穴子の天麩羅
Deep-fried Sea Eel
星鳗天妇罗 / 아나고 튀김
¥1,780 incl.tax［税込］

焼き物 Grilled fish
烤鱼 구운 생선

肉厚カレイの西京焼き
Flounder With Saikyo Soybean Paste
厚肉鲽鱼西京烧 / 통통한 가자미된장구이
¥1,680 incl.tax［税込］

めひかり一夜干し
Over night dried Green eyes
目光鱼一夜干烧 / 파랑눈매퉁이건어물
¥980 incl.tax［税込］

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
¥480 incl.tax［税込］

あおさ汁
Seaweed Miso soup
海生菜汤 / 파래 수프
¥480 incl.tax［税込］

江戸前金目鯛あら汁
Red Bream Head Soup
江户风味鲷鱼汤
에도마에 가네메 도미 아라스케 수프
¥680 incl.tax［税込］

特製濃厚あら出汁（葛素麺入り）
Aradashi with Kudzu Somen
日式杂鱼汤(含葛粉面条) / 생선뼈 수프(칡국수)
¥680 incl.tax［税込］

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.

握り

Nigiri
握寿司
초밥 스시

芽ねぎ
Young Green Onion
葱嫩芽 / 싹눈파
¥298 incl.tax [税込]

江戸前小肌酢〆
Gizzard Shad marinated in vinegar
醋腌小肌鱼 / 전어 초절임
¥358 incl.tax [税込]

江戸前真あじ塩〆
Horse Mackerel
竹荚鱼（鲹）/ 소금 전갱이
¥358 incl.tax [税込]

江戸前
真いわし酢〆
Japanese Sardine marinated in vinegar
醋腌日本沙丁鱼
정어리 초절임
¥358 incl.tax [税込]

江戸前〆サバ
Mackerel
醋味青花鱼
고등어초절임
¥378 incl.tax [税込]

江戸前天然真鯛
Wild Red Snapper
天然真鲷鱼 / 참돔
¥378 incl.tax [税込]

江戸前天然平目
Wild Flounder
天然比目鱼 / 광어
¥378 incl.tax [税込]

江戸前スズキ
Sea Bass
鲈鱼 / 농어
¥378 incl.tax [税込]

江戸前金目鯛湯霜仕立て
Red Bream Yushimo Tsukuri Style
汤霜红金眼鲷 / 유시모금눈돔
¥378 incl.tax [税込]

江戸前金目鯛漬け
Red Bream pickled in soy sauce
腌红金眼鲷 / 절인다 금눈돔
¥388 incl.tax [税込]

江戸前スズキ昆布〆
Sea Bass with marinated kelp
昆布腌鲈鱼 / 다시마로 절인 농어
¥398 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
¥388 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
¥398 incl.tax [税込]

江戸前春子（かすごだい）鯛酢〆
Young Red Snapper marinated in vinegar
醋腌春子鲷 / 새끼도미 초절임
¥398 incl.tax [税込]

江戸前天然真鯛昆布〆
Wild Red Snapper with marinated kelp
昆布腌天然真鲷鱼 / 다시마로 절인 참돔
¥398 incl.tax [税込]

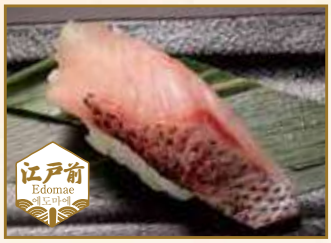
江戸前金目鯛炙り
Broiled Red Bream
火炙红金眼鲷
굽는다 구운 금눈돔
¥398 incl.tax [税込]

天然本まぐろ握り Wild Bluefin Tuna NIGIRI 天然金枪鱼握寿司 /천연 참다랑어초밥

江戸前太刀魚漬け
Largehead Hairtail pickled in soy sauce
腌带鱼 / 절인다 모갈치
¥398 incl.tax［税込］

江戸前すみいかゲソ
Golden Cuttlefish Tentacles (Squid)
墨鱼腿 / 갑오징어 다릿살
¥398 incl.tax［税込］

いくら軍艦
Salmon Roe
三文鱼子军舰
연어알군함
¥398 incl.tax［税込］



江戸前黒むつ湯霜仕立て
Black Gnomefish Yushimo Tsukuri Style
汤霜黑鲶鱼 / 유시모흑게르치
¥398 incl.tax［税込］

江戸前天然平目昆布〆
Wild Flounder with marinated kelp
昆布腌天然比目鱼 / 다시마로 절인 광어
¥398 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)
¥398 incl.tax［税込］

江戸前金目鯛昆布〆
Red Bream with marinated kelp
昆布腌红金眼鲷 / 다시마로 절인 금눈돔
¥398 incl.tax［税込］

江戸前黒むつ漬け
Black Gnomefish pickled in soy sauce
腌黑鲶鱼 / 절인다 흑게르치
¥408 incl.tax［税込］

江戸前黒むつ昆布〆
Black Gnomefish with marinated kelp
昆布腌黑鲶鱼 / 다시마로 절인 흑게르치
¥418 incl.tax［税込］

江戸前黒むつ炙り
Broiled Black Gnomefish
火炙黑鲶鱼 / 굽는다 흑게르치
¥418 incl.tax［税込］

自家製 あわびやわらか蒸し ～握りVersion～
Homemade Tender Steamed Abalone – Nigiri Version
自家制嫩蒸鲍鱼 - 握寿司版
수제 부드러운 찐 전복 - 니기리즈시 스타일
¥498 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 중뱃살
¥498 incl.tax［税込］

江戸前すみいか
Golden Cuttlefish(Squid)
墨鱼 / 갑오징어
¥498 incl.tax［税込］

生ほたて
Fresh Scallop
生鲜扇贝 / 가리비
¥498 incl.tax［税込］

自家製ねぎとろたく
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
¥648 incl.tax［税込］

江戸前天然えんがわ
Wild Flounder Edge
天然鱼裙边 / 광어지느러미
¥678 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
¥698 incl.tax［税込］

活つぶ貝
Fresh Whelk Shell
生海螺 / 활고둥
¥698 incl.tax［税込］

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.

江戸前握り
Edomae NIGIRI 江户前握寿司 /에도마에니기리

天然本まぐろ握り
Wild Bluefin Tuna NIGIRI 天然金枪鱼握寿司 /천연 참다랑어초밥

活北寄貝
Surf Clam
北寄贝 / 개조개

¥778
incl.tax［税込］

活北寄貝炙り
Broiled Surf Clam
火炙北寄贝
굽는다개조개

¥798
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

¥798
incl.tax［税込］

富山産白えび昆布〆
White Shrimp Seasoned with Kelp
昆布渍白虾
쌀새우 다시마 절임

¥980
incl.tax［税込］

江戸前一本煮穴子
Jumbo Sea Eel
特大星鳗 / 활붕장어통째조림

¥1,580
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

¥2,180
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
Market price / 时价 / 시가

特選活茹で車海老
Boiled Prawn
熟明虾 / 삶은보리새우

時価
Market price / 时价 / 시가

特選ばふんうに軍艦
Green sea urchin
馬糞海胆军舰 / 바훈 성게 군함말이

時価
Market price / 时价 / 시가

特選むらさきうに軍艦
Purple sea urchin
紫海胆军舰 / 무라사키 성게 군함말이

時価
Market price / 时价 / 시가

国産生甘海老
Japanese Sweet Shrimp
日本产生鲜甜虾 / 일본산 일본산 단새우

時価
Market price
时价 / 시가

国産生甘海老漬け
Japanese Sweet Shrimp pickled in soy sauce
腌日本产生鲜甜虾) / 절인다 일본산 일본산 단새우

時価
Market price
时价 / 시가

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

時価
Market price
时价 / 시가

時価：店内の表記かスタッフにお問合せ下さい。
Market price：Please refer to the in-store signs or ask our staff for assistance.
时价：请查看店内标示或咨询工作人员。
시가：매장 내 표지판을 확인하시거나 직원에게 문의해 주세요。

丸山海苔店の細巻き

Maruyama Nori's Seaweed Rolled Sushi

細巻軍艦寿司　마루야마 김 가게의 호소마키

【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."

天然本まぐろ鉄火巻き
Wild Bluefin Tuna
天然金枪鱼铁火卷 / 천연 참다랑어 텟카마키
¥880 incl.tax［税込］

納豆巻き
Natto Soybean
纳豆卷 / 낫토말이
¥480 incl.tax［税込］

お新香巻き
Japanese Pickle
酱菜卷 / 단무지말이
¥480 incl.tax［税込］

かんぴょう巻き
Seasoned Gourd
干瓢卷 / 간표마키
¥480 incl.tax［税込］

もろきゅう巻き
Cucumber
黄瓜卷 / 갓파마키
¥680 incl.tax［税込］

梅きゅう巻き
Plum And Cucumber
梅子黄瓜卷 / 매실오이말이
¥780 incl.tax［税込］

ねぎとろ巻き
Minced Tuna
葱花金枪鱼泥卷 / 네기토로말이
¥780 incl.tax［税込］

とろたく巻き
Minced Tuna With Japanese Pickled Radish
金枪鱼泥黄萝卜咸菜卷 / 단무지참치말이
¥780 incl.tax［税込］

穴きゅう巻き
Sea Eel And Cucumber
星鳗黄瓜卷 / 붕장어오이말이
¥880 incl.tax［税込］

棒寿司・太巻き

Stick Sushi・Sushi Roll

棒寿司・粗卷寿司 봉초밥・후토마키

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

板前特製サバ棒寿司～昆布乗せ～（8貫）
Broiled Mackerel Sushi with sweet kelp (8 pieces)
火烤青花鱼条形寿司白板昆布（8贯）/ 고등어초밥(8개)
¥3,180 incl.tax［税込］

板前海鮮太巻き（3～4人前）
Itamae Seafood Rolled Sushi(serves 3-4 people)
板前海鲜寿司大卷（3～4人份）/ 이타마에 해산물김밥(3~4인분)
¥3,280 incl.tax［税込］

ロール寿司

Rolled Sushi
卷寿司　롤

カリフォルニアロール（3ヶ）
California Roll 3 pieces
加州寿司卷 / 캘리포니아롤 하프
¥980 incl.tax［税込］

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
¥980 incl.tax［税込］

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.

握りセット Sushi Combo
握寿司套餐　초밥세트

全品サラダみそ汁付

Each combo includes small salad and miso soup.
附带味噌汤＋沙拉 / 된장국＋샐러드

天然本まぐろを思う存分堪能できる

天然本まぐろ Wild Bluefin Tuna 天然金枪鱼 천연 참다랑어

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

¥5,480 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、サラダ付。

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 small salad and 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!附有味噌汤及沙拉。/ 참다랑어 대뱃살 2개, 중뱃살 3개, 살코기 5개, 네기토로김말이 1개, 다진참치손말이 1개. 최고 인기 상품입니다!샐러드, 된장국 포함.

最強天然本まぐろセット ハーフ

¥3,480 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

天然本まぐろ Wild Bluefin Tuna 天然金枪鱼 천연 참다랑어

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、サラダ付き。

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 small salad and 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。附有味噌汤及沙拉。
참치 중뱃살 2관, 붉은살 3관, 참치 다진살 군함말이 1관, 참치와 단무지 군함말이 1관, 참치 다진살 미니 김말이 1개. 인기 상품을 하프 사이즈로 즐겨보시기 바랍니다. 샐러드, 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 Edomae 에도마에

天然本まぐろ Wild Bluefin Tuna 天然金枪鱼 천연 참다랑어

江戸前にぎりセット

Edomae Sushi Combo
江户前握寿司套餐 / 에도마에니기리 세트

¥3,780 incl.tax［税込］

10貫、細巻き、お椀、サラダ付。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, miso soup and salad. It includes a low-fat red flesh, mediun fatty tuna, and fish delivered directly from Tokyo bay.
10贯、附细卷、汤品、沙拉。使用中脂肉、赤肉和江户前直送的鱼的套餐。
초밥 10개+호소마키+샐러드, 된장국 포함. 중뱃살과 붉은살에 더해 에도마에 직송 생선들을 사용한 세트 요리.

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.