



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 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



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)



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



江戸前小肌酢メ
Gizzard Shad
marinated in vinegar



江戸前真いわし酢メ
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



天然本まぐろ大とろ
Wild Bluefin
Fattiest Tuna



国産生牡丹海老
Japanese
Botan Shrimp



国産活き赤貝
Japanese Fresh
Ark Shell



茹で活車海老
Boiled Prawn



生とり貝
Fresh Egg Cockle



むらさきうに軍艦
Purple Sea
Urchin



かんぴょう巻き
Seasoned Gourd



ねぎとろたく手巻き
Homemade Mince 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

— にぎり鮓コース —

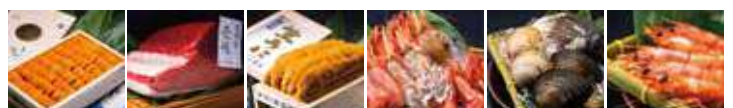
極

KIWAMI

¥16,000 incl.tax
[税込]

にぎり鮓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)



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



江戸前小肌酢メ
Gizzard Shad
marinated in vinegar



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



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



天然本まぐろ中トロ
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 Mince Tuna with
Green onion 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

— にぎり鮓コース —

粹
IKI

¥13,000 incl.tax [税込]

にぎり鮓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.





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.

季節の食材を少しずつ：
特別なコースをご用意しました。

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.





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 鮭11貫、
鉄火巻き、お椀

Seasonal dishes , Seasonal Egg pudding,
11 Nigiri sushi, Wild bluefin tuna 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。

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.





OMAKASE COURSE

— おまかせコース —

¥6,500 incl.tax
[税込]

おつまみ、旬の茶碗蒸し、
にぎり鮭10貫、鉄火巻き、お椀

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

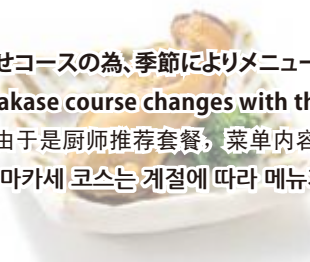
季節の食材を少しずつ・・・
特別なコースをご用意しました。

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.



『東京に来たら板前寿司』

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

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

「日本独特的四季的变化,于料理的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 우리의 세계에서도 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
니기리즈시 코스'를 준비했습니다.

에도식의 재료를 중심으로 일본 전국에서 모은 제철 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味更加地浓缩。还能将鱼的颜色衬托地更美丽，勾起食欲。

생선 겹질에 뜨거운 물을 살짝 사용하여 표면 부분을 가열함으로써 겹질째 먹을 수 있게 하는 기술. 이를 통해 본래 잠들어 있는 겹질 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.

将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 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.

藉由将鱼放入使用水、清酒、味醂、砂糖和酱油的汤汁中煮，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 푹푹한 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
职人的技术 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 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 점도가 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.

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

생선에 가볍게 소금에 묻혀 수분을 뺀 뒤 다시마에 끼워 재운다 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, 소금 간



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。盐渍可锁住鱼的鲜味并增强风味。

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 에도마에니거리

さんめだい

金目鯛

Red Bream
红金眼鯛
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、极度新鲜的金目鯛！
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.



漬けにすることで更に旨みを引き出しました。
Marinated to further bring out the flavor.

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.

江戸前金目鯛 湯霜仕立て

Red Bream Yushimo Tsukuri Style

汤霜红金眼鯛 / 유시모금눈돔

¥378

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

¥388

incl.tax [税込]



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.



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

江戸前金目鯛 炙り

Broiled Red Bream

炙红金眼鯛 / 굽는다 구운 금눈돔

¥398

incl.tax [税込]

江戸前金目鯛 昆布ㇼ

Red Bream with marinated kelp

昆布腌红金眼鯛 / 다시마로 절인 금눈돔

¥398

incl.tax [税込]



Black Gnomefish
黑鲷鱼
흑게르치

黒むつ

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！

稀少 가치가 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.



漬けにすることで更に旨みを引き出しました。
Marinated to further bring out the flavor.

江戸前黒むつ 湯霜仕立て

Black Gnomefish Yushimo Tsukuri Style

汤霜黑鲷鱼 / 유시모흑게르치

¥398

incl.tax [税込]

江戸前黒むつ 漬け

Black Gnomefish pickled in soy sauce

腌黑鲷鱼 / 절인다 흑게르치

¥408

incl.tax [税込]

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.



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.



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 炙り

Broiled Black Gnomefish

炙黑鲷鱼 / 굽는다 흑게르치

¥418

incl.tax [税込]

江戸前黒むつ 昆布ㇼ

Black Gnomefish with marinated kelp

昆布腌黑鲷鱼 / 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.



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 昆布み

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

こぶじめ

昆布み

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.



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』的天然真鯛鱼非比寻常！
환상생선의 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 昆布み

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

¥398
incl.tax [税込]



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.



江戸前みサバ

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.
应季的青花鱼脂肪极佳！
제철을 맞아 맛있게 기름이 오른
고등어.



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.



江戸前春子鯛 酢み

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 조기원판되는
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.



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

Wild Flounder Edge

天然鱼裙边 / 광어지느러미

¥678

incl.tax [税込]

江戸前天然えんがわ 炙り

Wild Broiled Flounder Edge

炙天然鱼裙边 / 굽는다 구운 광어지느러미

¥698

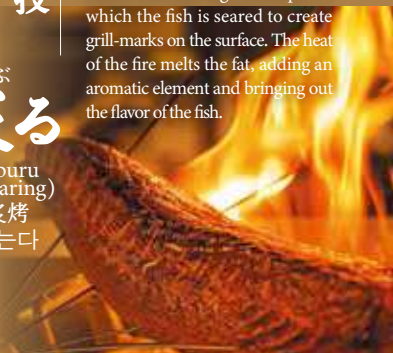
incl.tax [税込]

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.



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湊産を使用。
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湊产。
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

¥398

incl.tax [税込]

腌带鱼 / 절인다 모갈치



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

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～小湊で
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～小湊捕获の星鰻品质特别高,自古以来作为江戸前寿司的经典主料之一
受到人们喜爱。

예로부터 에도마에 스시의 스테디셀러 재료 중 하나로 사랑받는, 혼모쿠~코시바에서 잡히는
장어는 특히 질이 좋습니다.



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 〈ダレ山椒〉

Sea Eel
with Japanese sauce
& Sansho pepper

星鰻 (酱汁 花椒)
장어조림 (산초 양념)

¥398

incl.tax [税込]

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.



江戸前一本煮穴子

Jumbo Sea Eel

特大星鰻

활봉장어통째조림

¥1,580

incl.tax [税込]



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



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 제맛입니다.



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.



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.

江戸前スズキ

Sea Bass

鲈鱼 / 농어

¥378

incl.tax [税込]

江戸前スズキ 昆布メ

Sea Bass with marinated kelp

昆布腌鲈鱼 / 다시마로 절인 농어

¥398

incl.tax [税込]



こはだ

小肌

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!

代表江戸前の寿司主料！口味深達！

에도마에을 대표하는 재료! 깊은 맛을 느껴보세요!



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!

江戸前小肌 酢メ

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

酢メ塩メ

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

醋渍、盐渍
식초, 소금 간



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.



あじ

Horse Mackerel

竹荚鱼 (鰯)
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.



旬を迎えた時の江戸前あじは脂のり抜群！
Seasonal horse mackerel has excellent fattiness.

江戸前真あじ塩メ

Horse Mackerel

竹荚鱼 (鰯) / 소금 전갱이

¥358

incl.tax [税込]



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!



旨味凝縮、後味すっきり！旨い！
Condensed umami, refreshing aftertaste! Delicious!

江戸前真いわし 酢メ

Japanese Sardine marinated in vinegar

醋腌日本沙丁鱼
정어리 초절임



¥358

incl.tax [税込]



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.

因为口感嫩、容易入口、且香甜、非常美味。 / 씹히는 맛이 좋아 먹기 좋으며, 단 맛이 우러나 정말 맛있습니다.



この歯ごたえが好みに合いません。
The texture is irresistible for Cuttlefish Tentacles lovers.

江戸前すみいかゲソ

Golden Cuttlefish Tentacles (Squid)

墨鱼腿 / 갑오징어 다릿살

¥398

incl.tax [税込]



甘味、歯ごたえが最高です。
Amazing chewy texture with the natural sweetness of cuttlefish.

江戸前すみいか

Golden Cuttlefish (Squid)

墨鱼 / 갑오징어

¥498

incl.tax [税込]



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

創業80年 豊洲金槍魚批發商
石司の天然金槍魚

창업 80년 도요스 참치 도매
이시지 천연 참다랑어

石司の 天然本まぐろ

創業80年 豊洲まぐろ仲卸

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



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
极品天然金槍魚赤身 / 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
极品腌天然金槍魚赤身 / 절인다 참다랑어

¥398
incl.tax [税込]



天然本まぐろ中とろ

Wild Bluefin Fatty Tuna
极品天然金槍魚中肥 / 천연 참다랑어 중뱃살

¥498
incl.tax [税込]



天然本まぐろ大とろ

Wild Bluefin Fattiest Tuna
极品天然金槍魚大肥 / 참다랑어 대뱃살

¥798
incl.tax [税込]



天然本まぐろ
鉄火こんどび手巻き

Wild Bluefin Tuna
极品天然金槍魚赤身
천연 참다랑어 붉은살

¥880
incl.tax [税込]



天然本まぐろ 中とろ
鉄火こんどび手巻き

Wild Bluefin Fatty Tuna
极品天然金槍魚中脂
천연 참다랑어 중뱃살

¥1,280
incl.tax [税込]



天然本まぐろ 大とろ
鉄火こんどび手巻き

Wild Bluefin Fattiest Tuna
极品天然金槍魚大脂
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
自家金槍魚碎配葱和日本腌萝卜
홈메이드 다진 참치와 대파,
단무지 무 절임

¥1,580
incl.tax [税込]



最強まぐろメニュー

Itamae Tuna Menu
最強金枪鱼菜单 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]

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.

※写真は3~4人前です。



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]

女性に人気!

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! 이타마에시의 진심을 담은 통근 모듬회입니다. 강력 추천!



※写真は3~4人前です。



女性に人気! 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]



希少部位
頭肉使用!

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 참다랑어꼬치카즈(2개)

¥1,680
incl.tax [税込]



中とろ使用!

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 중뺏살회(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 대뺏살회(4등분)

¥2,980
incl.tax [税込]



Japanese Wagyu Beef Sushi 和牛寿司 / 와규 초밥

笑の先で軽く笑ふ!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



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 refreshing 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]



一品料理 A la carte

单品料理 일품 요리

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.



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

¥1,980
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]

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！豪邁地盛装着多种海鲜食材的板前寿司人气下酒菜。
칭치 다진살, 참다랑어 붉은살, 대게, 날치알, 달걀, 활문어, 낫토, 복족부홍새우! 해산물을 호쾌하게 담아낸 이타마에 스시의 인기 안주.



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 -

¥1,780
incl.tax [税込]



自家製あわびやわらか蒸し ～肴Version～

Homemade Tender Steamed Abalone
- Appetizer Version

自家制嫩蒸鮑魚 - 佐酒版 / 집에서 만든 부드러운 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

¥780
incl.tax [税込]



漬物盛り合わせ

Assorted Pickles

醬菜拼盘 / 절임채소 모듬

¥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 짭갈음

¥980
incl.tax [税込]



蒸し物 Steamed food

蒸食品 찜



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]



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]



あわび茶碗蒸し

Abalone Egg Pudding

鲍鱼茶碗蒸 / 전복 계란찜

¥880
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。

カニ身をたっぷり使用した贅沢茶碗蒸し。

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。



天麩羅

Tempura
天妇罗
튀김

サクサクの海老、いかゲソ、穴子と野菜の盛り合わせ天ぷら。
Assorted crispy tempura with shrimps, cuttlefish tentacles (squid), sea eel and vegetables.



天麩羅の盛り合わせ

Assorted Tempura

天妇罗拼盘 / 덴푸라 튀김 모듬

¥2,280

incl.tax [税込]

ぷりぷりの大ぶりな海老を衣で包んだおすすりめ天ぷら。
Special big shrimp tempura with plump texture.



海老の天麩羅

Shrimp Tempura

明蝦天妇罗 / 새우 덴푸라 튀김

¥1,880

incl.tax [税込]

コリコリした食感が癖になる!
It's chewy texture is addictive!



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]

鮮度抜群な穴子の中はフワッと衣はカリッと仕上げました。
We have prepared fresh conger eel, crispy on the outside and fluffy on the inside.



江戸前活め穴子の天麩羅

Deep-fried Sea Eel

星鰻天妇罗 / 아나고 튀김

¥1,780

incl.tax [税込]



焼き物

Grilled fish
烤鱼
구운 생선

こだわりの西京みそで仕上げました。
Finished off with the savory Saikyo miso.



肉厚カレイの西京焼き

Flounder With Saikyo Soybean Paste

厚肉鰈鱼西京烧 / 통통한 가자미된장구이

¥1,680

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.



めひかり一夜干し

Over night dried Green eyes

目光鱼一夜干烧 / 파랑눈매통이건어물

¥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

江戸风味鯛鱼汤

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) / 생선백수프(참국수)

¥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



江戸前握り Edomae NIGIRI 江戸前握寿司 / 에도마에니기리



芽ねぎ

Young Green Onion
葱嫩芽 / 싹눈파

¥298
incl.tax [税込]



江戸前小肌酢み

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

¥358
incl.tax [税込]



江戸前真あじ塩み

Horse Mackerel
竹荚鱼 (鲭) / 소금 전갱이

¥358
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
청어리 초절임

¥358
incl.tax [税込]



江戸前みサバ

Mackerel
醋味青花鱼
고등어초절임

¥378
incl.tax [税込]



江戸前天然真鯛

Wild Red Snapper
天然真鯛鱼 / 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]



江戸前又ズキ

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]



江戸前又ズキ昆布み

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]



江戸前春子鯛酢み

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み

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
¥398
incl.tax [税込]
腌带鱼 / 절인다 모갈치



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



いくら軍艦
Salmon Roe
三文鱼子军舰
연어알군함



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



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



江戸前煮穴子(ダレ 山椒)
Sea Eel with Japanese sauce & Sansho pepper
¥398
incl.tax [税込]
星鰻(酱汁 花椒) / 장어조림(산초 양념)



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



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



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



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



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 썬 전복 - 나가리즈시 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 중뽕살

¥498
incl.tax [税込]



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



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



自家製ねぎとろたく
Homemade Minced Tuna with Greenonion and Japanese Pickled Radish
¥648
incl.tax [税込]
自家金枪鱼碎配葱和日本腌萝卜 / 홈메이드다진 참치와 대파, 단무지무절임



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



江戸前炙り天然えんがわ
Wild Broiled Flounder Edge
¥698
incl.tax [税込]
火炙天然鱼裙边 / 굽는다 구운 광어지느러미



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

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



活北寄貝

Surf Clam
北寄貝 / 개조개

¥778

incl.tax [税込]



活北寄貝炙り

Broiled Surf Clam
炙北寄貝
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

White Shrimp Seasoned
with Kelp
昆布漬白蝦
쌀새우 다시마 절임

¥980

incl.tax [税込]



江戸前一本煮穴子

Jumbo Sea Eel
特大星鰻 / 활봉장어통째조림

¥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
日本产生鮮牡丹蝦 / 일본산 모란새우

端出炸过的虾头
새우머리를 튀겨서 제공합니다.

時価

Market price / 时价 / 시가



特選活茹下車海老

Boiled Prawn
熟明蝦 / 삶은보리새우

時価

Market price / 时价 / 시가



特選ばふんに軍艦

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
日本产生鮮甜蝦 / 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
腌日本产生鮮甜蝦 / 절인다 일본산 일본산 단새우

時価

Market price / 时价 / 시가



国産活赤貝

Japanese Fresh Ark Shell
日本产活赤貝 / 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

細巻军舰寿司 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 텃마키

¥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]



もろさゆう巻き

Cucumber
黄瓜卷 / 갯파마키

¥680

incl.tax [税込]



梅さゆう巻き

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]



穴さゆう巻き

Sea Eel And Cucumber
星鳗黄瓜卷 / 봉장오이말이

¥880

incl.tax [税込]



棒寿司・太巻き

Stick Sushi · Sushi Roll

棒寿司・粗巻寿司 봉초밥·후토마키

お持ち帰りできます

Take-out available

提供外賣服务

테이크아웃 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)
板前海鮮寿司太巻(3〜4人份) / 이타마에 해산물김밥(3〜4인분)

¥3,280

incl.tax [税込]



ロール寿司

Rollled 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



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、ねぎとろ軍艦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, 네기트로김말이 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

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、葱花金枪鱼泥寿司卷1贯、葱花金枪鱼泥细卷1条、金枪鱼泥黄萝卜咸菜寿司卷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



江戸前にぎりセット

Edomae Sushi Combo

江戸前握寿司套餐 / 에도마에니그리 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, medium fatty tuna, and fish delivered directly from Tokyo bay. 10贯、附细卷、汤品、沙拉。使用中脂肉、赤肉和江戸前直送的鱼的套餐。

초밥 10개+호소마키+샐러드, 된장국 포함. 중뱃살과 붉은살에 더해 에도마에 직송 생선들을 사용한 세트 요리.