

江戸湾前通り 東京すし街道

by ITAMAE SUSHI

世界一の美食都市東京

高級魚から身近な食卓の魚まで
黒潮の恩恵を受け魚種豊富な

江戸湾（東京湾）

Eat Your Way Around Tokyo 踏上东京的美食之旅

도쿄의 맛있는 곳 순례

豊洲市場 石の天然
本まぐろ

東京のつまいもの巡りへ

東京の誇る巨大生簀（いけす）の

各地で獲れた厳選鮮魚を巡る

それが「東京すし街道」

東京すし街道

本物の江戸前食材をご賞味ください

Tokyo — the world's capital of gastronomy. Benefiting from the Kuroshio Current, Edo Bay (Tokyo Bay) offers a broad spectrum of fish species, from premium delicacies to familiar household seafood. Indulging in a food experience of carefully selected fresh fish caught in various spots throughout Tokyo's massive fish tank. That's what "Tokyo Sushi Kaido" is all about. We hope you enjoy our authentic Edomae ingredients.

世界第一的美食都市东京。从高级鱼到平日餐桌上的鱼，因受惠于黑潮而使江户湾（东京湾）的鱼种丰富。品尝从东京引以为傲的巨大鱼缸中各地捕获的精选鲜鱼。这就是「东京寿司街道」。请品尝正宗的江户前食材。

세계 제일의 미식도시 도쿄.
고급 생선부터 친숙한 생선까지 흑조도만
해물을 받아 어종이 풍부한 에도대한
(도쿄만). 도쿄가 자랑하는 거대한
활어조 <이케스> 각지에서 잡힌 엄선된
선 어를 찾아 순례. 그 것
『도쿄스시길』. 본격적인 에도마에
식재료를 맛보세요.



江戸前
本牧



太刀魚
小柴
カツオヌキ



佐島
まだこ
三崎

黒毛鰆

三崎

黒毛鰆

神津島

館山

富浦

館山

神津島



富浦・館山・神津島
金目鯛



富津、木更津
スズキ



あじ
すみいか
かます



江戸前ぎり

Edomae NIGIRI

江戸前握寿司
에도마에니기리

きんめだい 金目鯛

江戸湾の獲れたてを直送！
脂ののった鮮度抜群の金目鯛

The freshly caught fish is delivered directly from Edo Bay!
We use amazingly fresh and fatty red bream!
产地直送从江戸湾刚捕获的鱼！使用富含油脂、极度新鲜的金目鲷！
에도만에서 갓 잡은 것을 직송! 기름지고 신선도가 뛰어난 금목돔을 사용합니다!

Red Bream

紅金眼鯛

금눈돔

Edomae ingredients
江戸 江戸湾 直送
江戸前食材
에도마에니식재

職人の仕事
その1

ゆしも
湯霜

Yushimo
Tsukuri Style

皮目の下に眠る旨味を最大限引き出す技法
A technique maximizing the umami flavor under the skin.

最大限度地发挥皮目下的鲜味的技巧
껍질 아래의 감칠맛을 최대한으로 끌어내는 전통적인 기법입니다.



江戸前金目鯛湯霜仕立て

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

640円
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.

江戸前金目鯛炙り

Broiled Red Bream
火炙红金眼鲷 / 살짝 구운 금눈돔

660円
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.
渗出的油脂香气扑鼻。

살짝 구워 스며나온 기름에 고소함에 걸로 군침이 돌아요.



江戸前 金目鯛漬け

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

660円
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 金目鯛昆布〆

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

660円
incl.tax [税込]

昆布の旨味が溢れます！
Taste the bursting flavor of kelp!
海带的鲜味四溢！
다시마의 깊은 맛이 우러납니다!



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』的天然真鲷鱼非比寻常！

'흰살생선의 왕'이라 불리는 참돔, 천연 참돔은 격이 다르죠!



江戸前天然真鯛

Wild Red Snapper
天然真鯛鱼 / 참돔

560円
incl.tax [税込]



こんぶ 昆布〆

marinated kelp
昆布腌
다시마로 절이기

旨味を凝縮させ、
昆布の香りが食欲をそそる
The umami is condensed, and the scent
of kelp whets the appetite.

凝缩鲜味，昆布的香气勾起食欲。
감칠맛을 응축시켜, 다시마의
향이 식욕을 돋웁니다.



江戸前天然真鯛昆布〆

Wild Red Snapper
with marinated kelp
昆布腌真鯛鱼
다시마로 절인 참돔

580円
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昆布渍手法。
깊은 감칠맛을 내는 에도만의 전통적인 다시마
诘임을 만끽해 보세요.

職人の仕事
その2



えんがわ

Wild Flounder Edge

魚裙邊
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(1貫)

Wild Flounder Edge 1 piece

天然魚裙邊 1 貫

광어지느러미 1개

640 円
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.
 奢侈地享受一貫大鱼裙邊。
 급직한 광어지느러미를 한 접시에 담았습니다.

その
3
職
人の
仕
事

あぶ
炙る
Broil
火炙
살짝 구우기

老若男女問わず、
 不動の人気を誇る技法
 A technique that creates wonderful
 flavor that everyone loves.
 不论年龄和性别、
 拥有不可动摇的人气的技巧
 남녀노소를 불문하고 부동의
 인기를 자랑하는 기법



江戸前 炙り天然えんがわ(1貫)

Wild Broiled Flounder Edge 1 piece

火炙天然魚裙邊 1 貫

굽는다구운
광어지느러미 1개650 円
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.



ひらめ

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!



江戸前天然平目

Wild Flounder

天然比目魚

광어

580 円
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。

쫀득한 식감과 단맛이 일품인 천연광어.



スズキ

Sea Bass

鲈魚

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

鲈魚 / 농어

580 円
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.

帶透明的鱼肉充满了鲜味和脂肪。
 투명한 색을 띤 산은 오동통 기름이 올라
 맛이 좋습니다.



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

600 円
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昆布渍手法。
 깊은 감칠맛을 내는 에도만의 전통적인
 다시마 절임을 만끽해 보세요.



江戸前スズキ昆布〆

Sea Bass with marinated kelp

昆布腌鲈鱼

다시마로 절인 농어

600 円
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昆布渍手法。
 깊은 감칠맛을 내는 에도만의 전통적인
 다시마 절임을 만끽해 보세요.



さば

Fatty Mackerel

青花魚

고등어초절임

旬を迎えたさばは脂のり抜群！

Mackerel is in season and has outstanding fat.

应季的

青花鱼

脂肪极佳！

제철을 맞아 맛있게 기름이 오른 고등어.



江戸前メさば

Fatty Mackerel
marinated in vinegar

醋味青花魚

고등어초절임

560 円
incl.tax [税込]

絶妙に酢締めした江戸前仕事を堪能。

Exquisitely vinegared in Edomae style.

享受绝妙地醋渍的江戸前手法。

에도만 스시의 전통적인 초절임.



くろ 黒むつ



Black Gnomefish
黒鰯魚 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、脂肪高雅且魚身細膩的上等魚！

희소가치가 높으며 기름이 잘 오른 섬세한 식감의 고급생선!



江戸前黒むつ

Black Gnomefish
黒鰯魚 흑게르치

770 円
incl.tax [税込]

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



江戸前黒むつ昆布〆

Black Gnomefish
with marinated kelp
昆布腌黑鰯魚

다시마로 절인 흑게르치 790 円
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户前的昆布渍手法。
깊은 감칠맛을 내는 에도만의 전통적인
다시마 절임을 만끽해 보세요.



江戸前黒むつ漬け

Black Gnomefish
pickled in soy sauce
醃黑鰯魚
절인다 흑게르치

790 円
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。
절여내는 기법입니다.



江戸前黒むつ炙り

Broiled Black Gnomefish
火炙黒鰯魚
굽는다 흑게르치

790 円
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.
渗出的油脂香气扑鼻。
살짝 구워 스며나온 기름에 고소함에 절로 군침이 돌아요.



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 봉장어는 특히 질이 좋습니다.



simmer
燶
조리다

その5
職人の仕事

食材によってガラリと手法が異なる為、その扱いは店主が務める程、非常に高度な技法。
Changing the seasoning depending on the ingredients. This is a sophisticated technique performed by skilled chefs.
根据原料的不同而改变调味料。
这是由熟练的厨师进行的一种高级技术。
재료에 따라 조미료를 바꾼다.
숙련된 요리사가 하는 고도의 기술이다.



江戸前活〆一本煮穴子(1貫)

Jumbo Sea Eel 1 piece
特大星鳗 1 貫
활봉장어
통제조림 1개

1,180 円
incl.tax [税込]



江戸前活〆煮穴子(タレ山椒)

Sea Eel with Japanese pepper
星鳗(醤汁 花椒)
장어조림(산초 양념)

780 円
incl.tax [税込]

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.
山椒的辣味让人无法抗拒。
산초의 힐얼함이 더해주는 풍미를 느껴 보세요.



すみいか

Golden Cuttlefish
(Squid)

墨鱼
갑오징어



歯切れが良いため食べやすく、
甘みがあつて非常に美味。

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

Golden Cuttlefish (Squid)

墨鱼
갑오징어

590 円

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.



江戸前すみいかゲソ

Golden Cuttlefish Tentacles
(Squid)

墨鱼腿
갑오징어 다릿살

430 円

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。
풀깃한 식감이 일품으로 오징어 다릿살을
좋아하는 분에게 강추.



あじ

Horse Mackerel

竹莢魚 (鰶)

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.

应季的江戸前竹莢鱼脂肪超群！

제철을 맞은 에도만의 전갱이는 기름이 올라 아주 맛있답니다.



江戸前 真あじ塩メ

Horse Mackerel

竹莢魚 (鰶)

전갱이

540 円

incl.tax [税込]



いわし

Sardine

沙丁魚

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!



江戸前真いわし酢メ

Japanese Sardine
marinated in vinegar

醋腌日本沙丁鱼

정어리 초절임

540 円

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！
옹출된 감칠맛, 뒷맛은 깔끔합니다!

Edomae ingredients

江戸湾

直送

江戸前食材

에도마에 식재

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 Koshiba, has exceptionally plump meat.

生魚片、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, 놀김, 구이 등 어떻게 조리해도 맛있는 갈치는 명산지인 고시바산을 사용합니다. 통통하고 부드 식감은 각별합니다.



江戸前太刀魚漬け

Largehead Hairtail
picked in soy sauce

腌带鱼 / 절인 갈치

560 円

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.

Edomae ingredients

江戸湾

直送

江戸前食材

에도마에 식재

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！口味深邃！

에도만을 대표하는 재료! 깊은 맛을 느껴보세요!



江戸前小肌の酢メ

Gizzard Shad
marinated in vinegar

醋腌小肌鱼

전어 초절임

540 円

incl.tax [税込]

江戸前の仕事定番の小肌酢締め。
Gizzard Shad marinated in vinegar, is
one of the most common ingredients
of Edomae-style sushi.

江戸前经典手法的醋渍小肌。
에도만 스시에서 가장 흔하게 볼 수 있는
전어의 초절임.



すじめ

しおじめ

酢〆・塩〆

marinated in vinegar
醋腌 / 초절임

marinated in salt
盐腌 / 소금 경화

寿司のはじまりと言っても過言
ではない代表的な技法

Typical techniques that can be
called the ABCs of sushi.

说是寿司的开端也不为过的经典技巧

스시의 시초라 해도 과언이

아닌 대표적인 기법



石司の天然本まぐろ

『石司の天然本まぐろ』

Ishiji's Wild Bluefin Tuna
石司の天然金枪鱼 / 천연 참다랑어



[東京] 豊洲市場

創業 80 年 豊洲まぐろ仲卸 石司の天然本まぐろ

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はほしい!

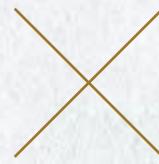
Established in 1980, Toyosu's Maguro (Bluefin Tuna) Intermediate Wholesaler Ishiji's Natural Bluefin Tuna. All of our bluefin tuna are wild-caught natural tuna! As the seasons change, so does the flavor of the tuna, and we would like for you to enjoy the seasonal differences!

创业80年 豊洲金枪鱼批发商 石司的天然金枪鱼

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！

창업 80년 도요소 참치 도매 이시지 천연 참다랑어

다루는 참치는 모두 천연 참다랑어! 사계절 내내 변화하는 참다랑어 맛의 차이를 느끼고 즐기길 바라는 마음으로!



江戸前食材
에도마에 식재

丸山海苔店 極上こんとび

[東京] 築地



『究極海苔手巻』

Ultimate Nori Temaki
終極紫菜手卷 / 궁극 김 손권

豊洲
築地▼

東京

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, 아취 넘치는 맛으로 고급 가게의 사랑을 받는 마루야마 김 가게. 그 중에서도 최고 품질의 「극상 콘토비」를 사용하고 있습니다.



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円 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円 incl.tax [税込]

天然本まぐろ大とろ 鉄火こんとび手巻き

Wild Fresh Bluefin Fattiest Tuna
极品天然金枪鱼大脂
참다랑어 대뱃살

1,680円 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 컬라보레이션!

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 fatty tuna with the ultimate seaweed "Kontobi!"

必吃！天然金枪鱼中脂和终极海苔“Kontobi”的合作！
참다랑어 전문점 붉은살과 김 전문점의 파래김의 컬라보레이션!

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 fattiest tuna with the ultimate seaweed "Kontobi!"

必吃！天然金枪鱼大脂和终极海苔“Kontobi”的合作！
참다랑어 전문점 붉은살과 김 전문점의 파래김의 컬라보레이션!



天然本まぐろ 赤身

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

350円 incl.tax [税込]



天然本まぐろ赤身 潬け

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

360円 incl.tax [税込]



天然本まぐろ 中とろ

Wild Bluefin Fatty Tuna
极品天然金枪鱼中脂
천연 참다랑어 중뱃살

490円 incl.tax [税込]



天然本まぐろ 大とろ

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

790円 incl.tax [税込]

おすすめ 3貫/5貫にぎり

Nigiri 3 pieces / Nigiri 5 pieces 3貫寿司 / 5貫寿司 初밥3종세트 / 초밥5종세트



は、江戸湾直送メニュー

Edomae ingredients
江戸前食材 エドマエ 級材



江戸前3貫にぎり

Specially Selected Edomae Nigiri 3 pieces
江戸前寿司3貫 / 3 ピース セット

1,080円
incl.tax [税込]

中とろ、真あじ塩〆、江戸前天然白身。
Fatty Tuna, Horse Mackerel,
Seasonal White Fish.
金枪鱼中肥、竹荚鱼(鰶)、时令白身鱼。
참다랑어 중뱃살, 전갱이, 제철재료.



大とろ、中とろ、赤身。
Fresh Bluefin Fattiest Tuna,
Fatty Tuna, Tuna.
金枪鱼大肥、中肥、赤身。
대뱃살, 중뱃살, 살코기.

天然生本まぐろ3貫にぎり

Wild Bluefin Tuna Nigiri 3 pieces
极品天然金枪鱼寿司3貫 / 천연 참다랑어 3피스 세트

1,620円
incl.tax [税込]

中とろ、真あじ塩〆、江戸前天然白身。
Fatty Tuna, Horse Mackerel,
Seasonal White Fish.
金枪鱼中肥、竹荚鱼(鰶)、时令白身鱼。
참다랑어 중뱃살, 전갱이, 제철재료.

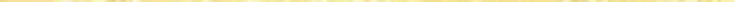


江戸前5貫にぎり

Specially Selected Edomae Nigiri 5 pieces
江戸前寿司5貫 / 5 ピース セット

1,620円
incl.tax [税込]

金目鯛、真あじ、中とろ、旬の白身、旬のネタ。
Seasonal Sushi (2 kinds), Fatty Tuna,
Horse Mackerel, Red Bream.
时令主料 (2种)、金枪鱼中肥、竹荚鱼(鰶)、红金眼鲷。
제철재료 (2종)、중뱃살, 전갱이, 금눈돔.



サーモン3貫にぎり

Salmon Nigiri 3 pieces
三文魚寿司3貫 / 연어초3종세트

790円
incl.tax [税込]

サーモン、炙りサーモン、
漬けサーモン。
Salmon, Broiled Salmon,
Salmon pickled in soy sauce.
三文鱼、炙烤、腌制。
연어, 살짝 구움, 절임.

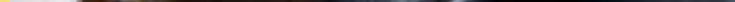


江戸前炙り3貫にぎり

Specially Selected Edomae Broiled Nigiri 3 pieces
江戸前火炙寿司3貫 / 아부리 3ピース セット

970円
incl.tax [税込]

金目鯛炙り、黒むつ炙り、
江戸前旬のネタの炙り。
Broiled Red Bream, Broiled Black Gurnard,
Broiled Seasonal Edo-style Sushi.
烤金目鯛、炙烤黑喉鱼、炙烤江戸前时令寿司。
굽눈돔 초밥 (아부리), 떡풀불락 초밥 (아부리),
제철 에도마에 초밥 네타 (아부리).



江戸前光物3貫にぎり

Silver Skinned Fish Nigiri 3 pieces
荧光鱼寿司3貫 / 등平民 생선 3종세트

790円
incl.tax [税込]

メバ、真いわし、江戸前旬の光物。
Vinegared mackerel, Japanese Sardine, Seasonal
Edo-style silver-skinned fish.
醋溜鲭鱼、日本沙丁鱼、江戸前时令光物鱼。
조절임 고등어, 미야와시 정어리,
제철 에도마에 은빛 생선.

お味噌汁 & 茶碗蒸し



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

640円
incl.tax [税込]

あおさ汁

Seaweed Miso Soup
海生菜汤 / 파래 수프

480円
incl.tax [税込]

磯の香りが口いっぱいに広がり
寿司を更に引き立たせる！

Miso soup & Egg pudding
味噌汤和茶碗蒸 / 된장국&찻잔죽



濃厚な出汁で至極の風味！

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.

たっぷりあさりの茶碗蒸し

Asari Clam Egg Pudding
蛤蜊茶碗蒸 / 바지락계란찜

580円
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。



定番にぎり

Nigiri 握寿司 초밥 스시



赤貝ヒモ (1貫)

Ark Shell Siphon

赤贝裙边

아카가이 히모

290 円

incl.tax [税込]



天然本まぐろ
赤身 漬け (1貫)

Wild Bluefin Tuna
pickled in soy sauce
1 piece

极品腌天然金枪鱼赤身1貫
절인다 참다랑어 1개

360 円

incl.tax [税込]



天然本まぐろ
赤身 (1貫)

Wild Bluefin Tuna
1 piece

极品天然金枪鱼赤身1貫
천연 참다랑어 붉은살
1개

350 円

incl.tax [税込]



玉子焼き

Egg Omele
鸡蛋卷 / 계란말이

440 円

incl.tax [税込]



芽ねぎ

Young Green Onion
葱嫩芽 / 쌈눈파

460 円

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 전복
- 니기리즈시 스타일

490 円

incl.tax [税込]



天然本まぐろ
中とろ (1貫)

Wild Bluefin
Fatty Tuna 1 piece
极品天然金枪鱼中肥1貫
천연 참다랑어 중뱃살 1개

490 円

incl.tax [税込]



生サーモン

Fresh Salmon
生鮮三文魚 / 연어

520 円
incl.tax [税込]

ねぎとろ軍艦

Minced Tuna
葱花金枪鱼绒军舰 / 네기토로군함

520 円
incl.tax [税込]

ねぎとろたく軍艦

Minced Tuna with
Green Onion and
Pickled Radish

葱花鲔鱼腌萝卜军舰
단무지가 들어간 네기토로 군함

540 円
incl.tax [税込]



とろたく軍艦

Minced Tuna with Japanese Pickled Radish
金枪鱼泥黄萝卜咸菜军舰
참치 다진 살과 단무지 군함말이 초밥

520 円
incl.tax [税込]



漬けサーモン

Salmon pickled
in soy sauce
腌三文鱼
절인 연어

540 円
incl.tax [税込]

江戸湾直送 東京すし街道

By ITAMAE SUSHI



赤貝(1貫)

Ark Shell 1 piece
赤貝1貫 / 활피조개 1개

570円
incl.tax [税込]



つぶ貝(1貫)

Whelk Shell 1 piece
海螺 1貫 / 활고동 1개

610円
incl.tax [税込]



炙りとろサーモン

Broiled Fatty Salmon
火炙三文魚腹 / 살짝 구운 연어

620円
incl.tax [税込]



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

640円
incl.tax [税込]



とろサーモン

(ハラス使用)
Fatty Salmon
三文魚腹
구운 연어

660円
incl.tax [税込]



ほたて

Scallop
扇贝 / 가리비

740円
incl.tax [税込]



炙りほたて

Broiled Scallop
火炙扇贝 / 살짝 구운 가리비

760円
incl.tax [税込]



富山産

白えび昆布〆

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

790円
incl.tax [税込]



いくら軍艦

Salmon Roe
三文鱼子军舰 / 연어알군함

760円
incl.tax [税込]



天然本まぐろ

大とろ(1貫)

Wild Bluefin
Fattiest Tuna 1 piece
极品天然金枪鱼大肥1貫
참다랑어 대뱃살 1개



国産生甘海老(1貫)

Japanese Sweet Shrimp 1 piece
日本甜虾 1 贯
일본산 단새우 1개

870円
incl.tax [税込]



茹で車海老(1貫)

Boiled Prawn 1 piece
熟明虾 1 贯
삶은보리새우 1개

1,080円
incl.tax [税込]



塩水うに(1貫)

Premium Sea Urchin
1 piece
盐水海胆1贯
염수 성게 1개

1,080円
incl.tax [税込]



活車海老(1貫)

Live Prawn 1 piece
活大虾 1 贯
활(活)보리새우 1개

1,080円
incl.tax [税込]



生うに軍艦(1貫)

Fresh Sea Urchin
1 piece
生鮮海胆军舰 1 贯
성게군함 1개

1,080円
incl.tax [税込]

丸山海苔店の細巻き

Seaweed Rolled Sushi
細巻军舰寿司
세원 군함



納豆巻き

Natto Soybean
納豆巻 / 낫토말이

480 円
incl.tax [税込]



お新香巻き

Japanese Pickle
醤菜巻 / 단무지말이

480 円
incl.tax [税込]



かんぴょう巻き

Seasoned Gourd
干瓢巻 / 간표마카

480 円
incl.tax [税込]



もろきゅう巻き

Cucumber
黄瓜巻 / 갓파마카

680 円
incl.tax [税込]



ねぎとろ巻き

Minced Tuna
葱花金枪鱼泥卷
네기토로말이

780 円
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 円
incl.tax [税込]



ねぎとろたく巻き

Minced Tuna with Green Onion
and Pickled Radish
葱花鲔鱼腌萝卜寿司卷
단무지가 들어간
네기토로 말이

800 円
incl.tax [税込]



天然本まぐろ鉄火巻き

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

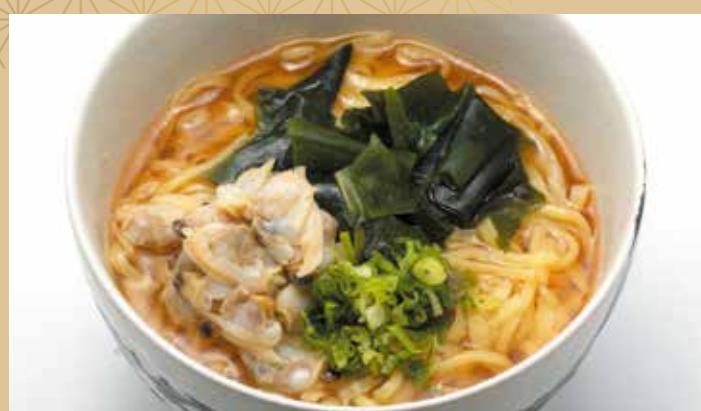
880 円
incl.tax [税込]

天然
本まぐろ
Wild Bluefin Tuna
천연 참다랑어
천연 참다랑어 텏카마카

ラーメン＆うどん

Ramen & Udon

拉面 & 乌冬面
라면 & 우동



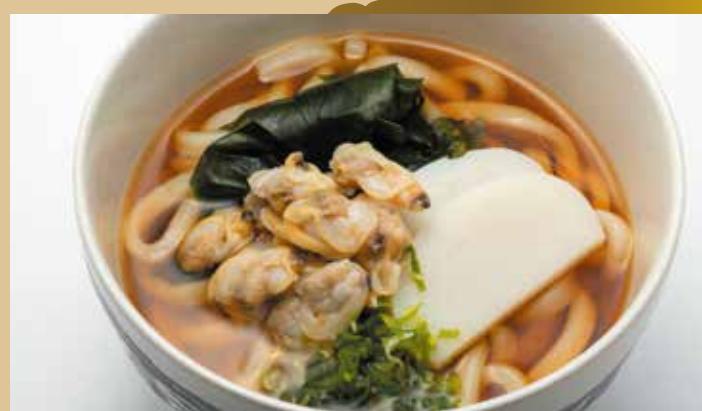
自家製あさりの醤油ラーメン

Asari Clam Ramen (Soy sauce)

蛤蜊拉面(酱油)

특제 에도만 바지락 라멘(간장 베이스)

680 円
incl.tax [税込]



すし屋のあさり出汁うどん

Sushi Restaurant's

Udon Noodles with Dashi

寿司店の高汤乌冬面

스시집 특제 육수로 맛을 낸 우동

580 円
incl.tax [税込]

あさり出汁と醤油のあっさりスープ。
Light soup with clam broth and
soy sauce.

蛤蜊高汤和酱油制成的清爽汤品。
바지락 육수와 간장베이스의 담백한 국물.

あさり出汁をきかせたうどん。
Udon noodles with clam broth.
蛤蜊高汤乌冬面。

바지락 육수로 국물을 낸 우동.



一品料理

A la carte

单品料理

일품 요리



海老の天麩羅

Shrimp Tempura

明蝦天妇罗

새우 텐푸라 튀김

1,680 円
incl.tax [税込]

プリッカリ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弹大虾被面衣包住的天妇罗，非常推荐。
살이 텽텁한 큼직한 새우를 가지고 만든 추천 텐푸라 튀김.



中とろ使用!



天然本まぐろ串焼き (1本)

Wild Bluefin Tuna Skewer (1 piece)

极品天然金枪鱼串1貫

천연 참다랑어 꼬치구이 1개

880 円
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.



江戸前活メ穴子の天麩羅

Deep-fried Sea Eel

星鰻天妇罗/아나고 튀김

1,780 円
incl.tax [税込]

鮮度抜群な穴子を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.

我们精心烹饪了新鲜的星鳗，外皮酥脆，内里松软。

신선한 봉장어를 바삭한 튀김옷과 부드러운 속살로 완성했습니다.

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 전복

- 술안주 스타일

2,180 円
incl.tax [税込]



全品サラダ・みそ汁付

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

最強天然本まぐろ丼

Wild Tuna & Fatty Tuna Bowl

顶级天然金枪鱼盖饭 / 최강 천연 참다랑어 덮밥

赤身、中とろ、大とろ、まぐろたたき、ねぎ、お椀、サラダ付。



3,480円

incl.tax [税込]



豪華三色丼

Fresh Salmon, Crab & Minced Tuna Bowl

豪华三色盖饭 / 호화 삼색 돈부리

2,680円

incl.tax [税込]

サーモン、ズワイガニ、まぐろたたき、ねぎ。お椀、サラダ付。



まぐろ納豆バクダン丼

Tuna & Natto Bowl

金枪鱼纳豆盖饭 / 참치 낙지 둔부리

2,080円

incl.tax [税込]



甘海老&白身魚漬け丼

Soy-Marinated Sweet Shrimp and White Fish Rice Bowl

甜虾&腌渍白身鱼盖饭 / 단새우&흰살생선절임 돈부리

2,380円

incl.tax [税込]

甘海老、白身魚、卵黄、お椀、サラダ付。



特選ばらちらし

Assortment of Raw Fish Bowl

特选散寿司饭 / 특선 바라 회덮밥

2,380円

incl.tax [税込]

まぐろたたき、甘海老、白身魚、サーモン、小肌、いくら、煮穴子、生しらす、玉子、椎茸。お椀、サラダ付。



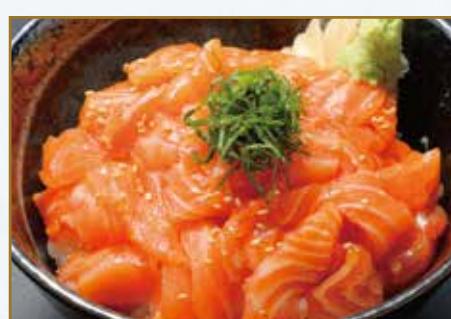
ねぎとろ丼

Minced Tuna with Green Onion Bowl

葱花金枪鱼泥盖饭 / 참치 다진살 돈부리

2,380円

incl.tax [税込]



漬けサーモン丼

Soy-Marinated Salmon Bowl

腌三文鱼盖饭 / 연어절임 돈부리

2,380円

incl.tax [税込]

美味しい!!豪快サーモンづくし丼。お椀、サラダ付。



とろたく丼

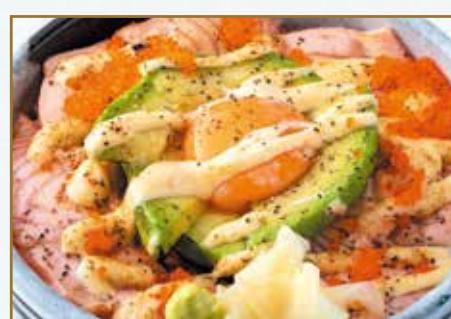
Minced Tuna with Japanese Pickled Radish Bowl

金枪鱼泥萝卜咸菜盖饭 / 참치 다진살과 단무지 돈부리

2,380円

incl.tax [税込]

絶妙な食感と脂ののったトロのコンビネーション。
とろたくファン必食!!お椀、サラダ付。



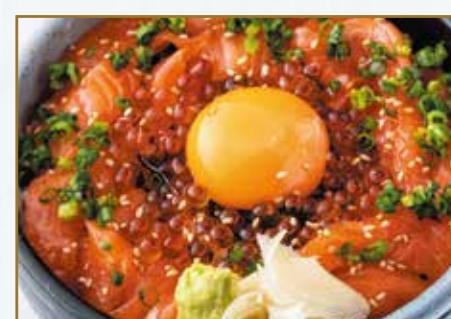
炙りサーモン&アボカドタルタル丼

Broiled Salmon & Avocado Tartar Bowl

火炙三文鱼牛油果塔塔盖饭 / 구운 연어 & 아보카도 터르타르 돈부리

2,380円

incl.tax [税込]



いくら&サーモンユッケ丼

Salmon Roe & Salmon Yukhoe Bowl

三文鱼子 & 三文鱼生鸡蛋黄盖饭 / 연어알 & 연어 육회 돈부리

2,580円

incl.tax [税込]

とろける濃厚いくらと厚切りサーモンの贅沢丼!お椀、サラダ付。



天然本まぐろ漬け鉄火丼

Soy-Marinated Wild Bluefin Tuna Bowl

酱油腌制野生金枪鱼铁火饭

간장에 재운 천연 참다랑어 텃카동

2,680円

incl.tax [税込]

秘伝ダレ漬けまぐろの熟成感がたまらない!お椀、サラダ付。

握りセット

Sushi Combo
握寿司套餐 초밥세트

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貫、金枪鱼中肥3貫、赤身5貫、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。/ 잡다량어 대뱃살 2개, 중뱃살 3개, 삼고기 5개, 대나토로김말이 1개, 다진참치손말이 1개. 최고 인기 상품입니다! 샐러드, 된장국 포함.



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 참다랑어 세트

5,480円 incl.tax

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。お椀、サラダ付。

14 pieces nigiri, salad and soup. Deluxe set menu with 4 pieces of fatty tuna, sea urchin and salmon roe, 寿司14貫。附有味噌汤及沙拉。金枪鱼中肥4貫、还有海胆和三文鱼子。
초밥 14개+샐러드, 된장국 포함. 증뱃살 4개, 성게, 연어알.



選抜極上にぎりセット

Best Sushi Combo
选拔顶级寿司套餐 / 극상 초밥세트

5,480円 incl.tax

14貫、お椀、サラダ付。中とろ4貫、うに、いくら入り。超お得な極上セット。

9 pieces nigiri, 1 hand-roll sushi, soup and salad. It comes with fatty tuna nigiri.
寿司9貫、手卷寿司1件、附有味噌汤及沙拉。
9개+손말이 1개+된장국, 샐러드 포함.



選抜にぎりセット

Selection Sushi Combo
选拔最好寿司套餐 / 기본 초밥세트

3,580円 incl.tax

9貫、手卷1本、お椀、サラダ付。

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 ハーフ

Fresh Wild Bluefin Tuna Combo (half serving) 3,480円 incl.tax
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。

Comes with 2 pieces of fatty tuna nigiri! A set menu with selected popular nigiri. It comes with small salad and miso soup.
附有大受欢迎的金枪鱼中肥寿司两貫！精选热卖寿司配料的套餐。附有味噌汤及沙拉。

인기 있는 중뱃살을 무려 2개나!
인기초밥 엄선세트. 샐러드, 된장국 포함.



選抜上にぎりセット

Finest Sushi Combo
选拔上等寿司套餐 / 상 초밥세트

4,280円 incl.tax

11貫、手巻1本、お椀、サラダ付。人気の中とろはなんと2貫！

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貫、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+호소마끼+샐러드, 된장국 포함. 증뱃살과 붉은살에 더해
에도마에 직송 생선들을 사용한 세트 요리.



江戸前にぎりセット

Edomae Sushi Combo
江戸前握寿司套餐 / 에도마에니기리 세트

3,780円 incl.tax

10貫、細巻き、お椀、サラダ付。中とろ赤身に、江戸前直送の魚たちを使用したセット。

天候、仕入れにより内容が変わることがございます。/ 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.

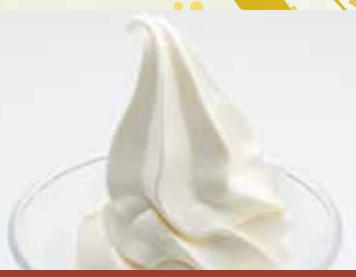
甘味

Dessert

甜点
디저트



自家製濃厚プリン
Custard Pudding
濃稠的布丁 / 진한 수제 푸딩
680円
incl.tax [税込]
口どけよすぎな濃厚自家製プリン！



プレミアム濃厚
ソフトクリーム
Premium Rich
Soft Serve Ice Cream
浓郁软冰激凌
진한 소프트 아이스크림



プレミアム濃厚
ソフトクリーム～黒みつかけ～
Premium Rich Soft Serve Ice
Cream with Brown Sugar Syrup
黑蜜浓郁软冰激凌
흑당 진한 소프트 아이스크림
550円
incl.tax [税込]



アイスクリーム
Ice Cream
冰激凌
아이스크림

480円
incl.tax [税込]



黒みつアイスクリーム
Ice Cream with
Brown Sugar Syrup
黑蜜冰激凌
흑당 아이스크림

500円
incl.tax [税込]



白玉ぜんざい
Shiratama Zenzai
白玉善哉红豆汤
경단이 들어간 일본식
차가운 단팥죽

580円
incl.tax [税込]



白玉ぜんざいソフトクリーム
Shiratama Zenzai served
with Soft Serve Ice Cream
白玉红豆汤冰激凌
경단이 들어간 팥죽과
소프트아이스크림
750円
incl.tax [税込]

Kid's Menu

キッズメニュー

儿童菜单 / 어린이 메뉴



おもちゃ付き

With a complimentary toy
附送玩具 장난감 포함



お子様プレート (みそ汁付き)

Kids' Menu Meal Plate
(Includes miso soup)
1,280円
incl.tax [税込]

儿童餐(附带味噌汤)
어린이용 절시(된장국)



お子様 サッカーボール (みそ汁付き)

Kids' Menu Soccer Ball
(Includes miso soup)
1,280円
incl.tax [税込]

儿童足球餐(附带味噌汤)

어린이용 축구공(된장국)
1,280円
incl.tax [税込]



お子様 お重 (みそ汁付き)

Kids' Menu Meal Box
儿童餐便当(附带味噌汤)
어린이용 찬합(된장국)
980円
incl.tax [税込]

アレルギー注意：小麦粉・卵・えび・いくら・かに が含まれています。