

全国的旨いもん

北海道直送『生白子』『つぶ貝』『泳ぎ帆立』

北海道 つぶ貝姿造り	八九〇円(込一四一九)
北海道 泳ぎ帆立バター醤油焼き	四九〇円(込五三九)
北海道 泳ぎ帆立お造り	五二〇円(込五七二)
北海道 タラ白子ポン酢	八九〇円(込九七九)
北海道 タラ白子天ぷら	九九〇円(込一〇八九)
牡蠣と白子の天ぷら〜青さ鮓かけ〜	一二九〇円(込一四一九)
〜本日の産直 生牡蠣〜	
利き酒師×オイスターマイスター監修 牡蠣×日本酒のベストマリアージュ	
佐賀 真牡蠣「ふわふわ」	セツト一〇〇〇円 (税込一〇〇〇円)
佐賀県有明より 希少オイスター	
真牡蠣「ふわふわ」	一ヶ 六九〇円(込七五九)
兵庫県 坂越より	
真牡蠣「サムライオイスター」	一ヶ 六九〇円(込七五九)
福岡県 系島より	
真牡蠣「みるく牡蠣」	一ヶ 六九〇円(込七五九)
〜焼き牡蠣〜	
兵庫県 坂越(さこし)より 焼き牡蠣	
・レモン	
バター醤油焼き	各一ヶ 五二〇円(込五七二)
〜牡蠣フライ〜	
広島産 大粒 牡蠣フライ	一ヶ 四五〇円(込四九五)
いぶりがつこのタルタルソース	
〜鮮魚・お造り〜	
お造り三種盛合せ (一人前三種二貫ずこ)	九九〇円(込一〇八九)
寒ブリ食べ比べ(造里・炙り)	八九〇円(込九七九)
〜黒毛和牛・ブランド地鶏の肉逸品〜	
黒毛和牛のレア紫蘇天ぷら	
〜パルミジャーノ掛け〜	九〇〇円(込九九〇)
土佐はちきん地鶏の照り揚げ	九九〇円(込一〇八九)
〜淡雪栗まぶし〜	一〇九〇円(込一一九九)
牛はは肉の柔らか煮と大根ステーキ	一〇九〇円(込一一九九)
黒毛和牛の炙りユツケ	一〇九〇円(込一一九九)
黒毛和牛の雲丹しゃぶ小鍋	一二九〇円(込一四一九)
黒毛和牛の富士溶岩焼き	一五〇〇円(込一六五〇)

ある日の一例《吉日

〜冬野菜の逸品〜

群馬 下仁田ネギ炭焼き	五九〇円(込六四九)
富田林 海老芋の唐揚げ〜蟹鮓かけ〜	七九〇円(込八六六)
京都 万願寺唐辛子炭焼き	六九〇円(込七五九)
鳥取 ジャンボエリンギの炭焼き	六九〇円(込七五九)

〜酒の肴〜

よつばらい玉子	三九〇円(込四一九)
長茅山葵漬け	四九〇円(込五三九)
いぶりがつこクリームチーズ	六三〇円(込六九三)
鮮魚のなめろう	六五〇円(込七一五)
七味えいひれ炙り	六九〇円(込七五九)

〜温冷菜逸品〜

春菊とグレープフルーツのサラダ	七〇〇円(込七七〇)
するめいかのゴロワタバター焼き	七〇〇円(込七七〇)
京都産濃紅玉子出汁巻き	七二〇円(込七九二)
〜天ぷら・揚げ物〜	
分子調理器ドクターフライ使用 DR. 手羽先揚げ	四五〇円(込四九五)
“しゅんでる”大根の天ぷら	四五〇円(込四九五)
半熟玉子天ぷら〜かき醤油鮓〜	五五〇円(込六〇五)
長崎 雲仙ハムカツ	六〇〇円(込六六〇)
徳島 肉厚椎茸の天ぷら	七二〇円(込七九二)

〜兵庫県ひのひかり 季節の釜飯(二〜三人前)〜

真鯛の釜飯	九九〇円(込一〇八九)
土佐はちきん地鶏の釜飯	一一九〇円(込一三〇九)
〜甘味〜	
ミルクシャーベット〜冬苺ソース〜	三九〇円(込四二九)
鯛最中アイス	四九〇円(込五三九)
辻利抹茶のチーズケーキ	五九〇円(込六四九)
安納芋ようかんブリュレ	五九〇円(込六四九)
〜塩ミルクアイス添え〜	

◆津本式◆熟成鮓



魚体に合わせて扱い方、捌き方を変えております。
 魚体によっては1週間の熟成をすることで旨味を
 最大限に引き出し、当店ブレンドの赤酢のシヤリと
 合わせた江戸前鮓をお愉しみ下さい。

当日コースのご案内

『四万十牛と土佐はちきん地鶏鉄板焼
 新春祝い鯛の炊き立て釜飯』

全9品 五五五円 (税込六〇〇円)

二名様から承ります

- 【先付】 前菜五種盛
- 【造里】 鮮魚二種盛り
- 【煮物】 蓮根饅頭 蟹身餡かけ
- 【揚げ物】 甘鯛鱗揚げ
- 【焼物】 銀鱈の幽庵焼きと
活け鮑ときこのこの肝バターソース
- 【鉄板】 四万十牛と土佐はちきん地鶏の鉄板焼
し 柑橘卸し・塩山葵し
- 【食事】 祝い鯛の釜めし
- 【留碗】 青さのりと三つ葉の味噌汁
- 【甘味】 ミルクシャーベットし 冬苺ソースし

L.O 22時 日・祝 21時

『本日の江戸前鮓 一貫より』

津本式熟成し

宮崎県より

熟成かんぱち

三五〇円 (税込三八五円)

熟成平目

しにぎりし

四〇〇円 (税込四四〇円)

真鯛

二五〇円 (税込二七五円)

メサバ

二五〇円 (税込二七五円)

本日の昆布締め「真鯛」

二五〇円 (税込二七五円)

信州サーモン

三〇〇円 (税込三三〇円)

かんぱち

三〇〇円 (税込三三〇円)

寒ブリ

三〇〇円 (税込三三〇円)

平目

三五〇円 (税込三八五円)

炙りさわら

三五〇円 (税込三八五円)

大海老

三五〇円 (税込三八五円)

しまあじ

四〇〇円 (税込四四〇円)

帆立炙り

四五〇円 (税込四九五円)

全目鯛

四五〇円 (税込四九五円)

煮牡蠣

五〇〇円 (税込五五〇円)

煮穴子

五〇〇円 (税込五五〇円)

のどぐろ

七〇〇円 (税込七七〇円)

宮城県 気仙沼よりし

本まぐろ赤身

五〇〇円 (税込五五〇円)

本まぐろ漬け

五五〇円 (税込六〇五円)

本まぐろ中とろ

六五〇円 (税込七一五円)

いくら手巻き

五〇〇円 (税込五五〇円)

トロたく細巻き

一〇〇〇円 (税込一〇〇〇円)

江戸前厚焼き玉

二五〇円 (税込二七五円)

あおさと三つ葉お味噌汁

二九〇円 (税込三一九円)

梅田 燈花

【利酒師のおすすめ日本酒】

利酒師渾身の隠し酒

新政三種飲み比べ

- ・新政 新年初しぼり
- ・新政 No.6 R-type
- ・新政 亜麻猫 あまねこ

各45ml 2,000円

(税込2,200円)

淡華 すつきりはなやか

がつきまさむね

【福島】 樂器正宗本醸造 無濾過中取り

600円
(税込660円)

【山形】 くどき上手 ばくれん 超辛口

700円
(税込770円)

【福島】 寫樂 無濾過生 純米酒

800円
(税込880円)

醇華 しつかりはなやか

てんび

【山口】 天美 特別純米 黒天

800円
(税込880円)

【福島】 花泉 無濾過生原酒 純米直詰め

800円
(税込880円)

【兵庫】 奥播磨 おりがらみ純米吟醸

800円
(税込880円)

新米利き酒師杉田の一本

【新潟】 シン・タカチヨ E-TYPE

800円
(税込880円)

秋田新政酒造

「日本酒界のジヨブズ」が造る、新感覚の日本酒

人気商品の為品切れの場合はこちら承ください

Colors カラーズ

・生成 エクリユ 1,000円
(税込1,100円)

Private Lab プライベートラボ

・亜麻猫 あまねこ 1,100円
(税込1,210円)



利き酒師 新井周平
杉田 滉季

※日本酒はグラス半合価格です