

25th
Anniversary

にぎりつづけて、25年ー。

結い寿司

初夏の

ゴールデン
ウィーク

5月11日月
まで

期間限定



しまあじ

梅しそ

税込750円



活あわび

薬味のせ

税込790円



活あわび

税込380円



しまあじ
税込750円



煮あわびガーリックバター醤油
税込650円



写真はイメージです。

瀬戸内牛 小豆島ポソ酢

税込580円

小豆島
ポソ酢

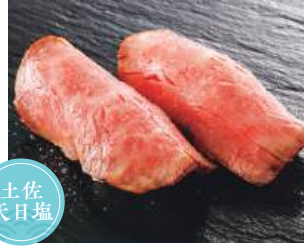


※瀬戸内牛は低温加熱処理をしています。



するめいか 薬味のせ

税込440円



土佐
天日塩

瀬戸内牛土佐天日塩
税込580円



瀬戸内牛刻みわさび
税込580円



土佐
天日塩

するめいかすだち土佐天日塩
税込440円



するめいか
税込440円



旨辛
コチュジャン
使用

瀬戸内牛旨辛コチュジャン
税込580円



瀬戸内牛ガーリックバター醤油
税込580円



※ご提供皿・販売価格は、店舗により異なります。※天候・漁場の都合により、内容変更やご提供できない場合がございます。ご了承くださいませ。※漁場の都合により仕入れ産地が異なる場合がございます。



小豆島
ポン酢

炙りひらめ昆布メ宇治抹茶仕立て小豆島ポン酢
税込580円



ひらめ昆布メ宇治抹茶仕立て薬味のせ
税込580円



ひらめ昆布メ宇治抹茶仕立て芽ねぎ
税込580円



芽ねぎ糸花かつお
税込290円

初夏のおすすめトッピング

小豆島
ポン酢

↑このマークが
目印!!



写真はイメージです。

小豆島ポン酢

小豆島の醤油文化から

生まれたポン酢。

出汁と醤油のkokoroに、

大根おろしを合わせ、

まろやかで奥行きのある

味わいに。

柑橘の爽やかな香りと

ともに、寿司の旨みを

さっぱりと引き立てます。

巻くたびに、
ひと口のごちそう

手巻き



牛カルビ手巻き
税込240円



鉄胡手巻き
税込240円



海老胡マヨ手巻き
税込240円



まぐたく手巻き
税込240円



本まぐろ 食べ比べ

税込1,950円

大とろ・中とろ・赤身・
炙り大とろ・ねぎとろ軍艦



大海老 天ぷら 盛り合わせ

税込1,480円

海老・いか・きす・
煮穴子・貝柱(たいらぎ)・
野菜



豪華 お造り 盛り合わせ

税込3,480円

本まぐろ中とろ・
するめいか・しまあじ・
甘海老・活あわび・活さざえ
サーモン・まぐろたたき



炙り寿司食べ比べ 税込1,430円
炙り本まぐろ大とろ・炙りするめいか・炙りサーモン・炙り貝柱・うなぎ



旨辛 コチュジャン 使用 瀬戸内牛食べ比べ 税込1,450円
土佐天日塩・小豆島ボン酢・刻みわさび・旨辛コチュジャン・ガーリックバター醤油



煮あわびと
鳴門わかめの
酢の物
税込1,210円



さざえつぼ焼
税込580円



小豆島
ポン酢

瀬戸内牛小豆島ポン酢一品
税込1,450円



おくらモロヘイヤと
鳴門わかめの赤だし
税込380円

※関東店舗では「おくらモロヘイヤと
鳴門わかめの味噌汁」になります。



オクラ モロヘイヤ

季節の茶碗蒸し
税込430円

※ランチ販売の時間帯は税込310円となり、
写真とサイズが異なります。



活あわび
お造り
薬味添え
税込790円



活さざえお造り
税込480円



しまあじお造り
税込1,650円

小豆島
ポン酢



ひらめ昆布メ宇治抹茶仕立て
小豆島ポン酢一品
税込1,080円



活あわび水貝
税込790円

初夏の デザート

季節限定
7月7日(火)
まで



抹茶もちりドーナツアイス添え
税込430円



抹茶水ようかん
税込430円



もちもちミルクプリン
税込430円



パインパフェ
税込880円



パインシャーベット
税込380円