

25th
Anniversary

にぎりつづけて、25年！。

結い寿司

初夏の

第1弾

6月8日月

まで

期間限定





税込440円

するめいか
薬味のせ



税込790円

金目鯛



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



土佐
天日塩

金目鯛すだち土佐天日塩
税込790円



金目鯛芽ねぎ
税込790円



するめいか
あおさ土佐天日塩
税込440円



炙りするめいか
げそ葱しょうが
税込290円



炙り金目鯛薬味のせ
税込790円





土佐
天日塩

薫焼きかつお
土佐天日塩
税込390円



薫焼きかつお葱もみじ
税込390円



薫焼きかつお土佐巻
税込490円

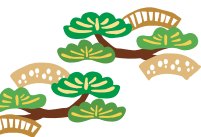


薫焼きかつお薬味のせ
税込390円



税込390円

薫焼きかつお
宗田節



土佐
天日塩

旬づくし
税込1,100円

金目鯛すだち土佐天日塩・
するめいか・薫焼きかつお薬味のせ・
ひらめ昆布バ宇治抹茶仕立て芽ねぎ



土佐
天日塩

おまかせにぎり 税込1,320円

本まぐろ中とろ・するめいかすだち土佐天日塩・
薫焼きかつお薬味のせ・金目鯛・芽ねぎ糸花かつお・切玉子

初夏のおすすめトッピング

鳥
島
酢
小豆
ポン

↑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。

活あわび
薬味のせ

税込790円



活あわび
税込790円



芽ねぎ糸花かつお
税込290円



炙りメ鯖小豆島ポン酢
税込390円



きす天ぷら
税込350円



おくら天ぷら
税込240円



おくら梅肉
税込190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



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



小豆
島
酢
小豆
ポン

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



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



小豆
島
酢
小豆
ポン

瀬戸内牛小豆島ポン酢
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。



かつおユッケ
税込580円



藁焼き
かつお
塩たたき
お造り
税込750円



藁焼き
かつおたたき
たっぷり
薬味のせ(小)
税込750円



藁焼きかつおたたきたっぷり薬味のせ(大)
税込1,480円



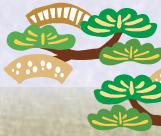
愛媛のじゃこ天
葱まみれ
税込480円



するめげそと
鳴門わかめの酢の物
税込480円



季節の お造り 盛り合わせ



税込1,800円

本まぐろ中ごろ・藁焼きかつお・
金目鯛するめいか・まぐろたたき



金目鯛お造り
税込1,480円



するめいか糸造り
税込880円



小豆島
ポン酢

ひらめ昆布ノ宇治抹茶仕立て
小豆島ポン酢一品
税込1,080円



活あわびお造り薬味添え
税込790円



瀬戸内産おつまみチーズ海苔天
税込380円



マンボウ唐揚げ
税込480円



あおさの入った季節の
ポテトサラダ
税込380円



かつおチーズ海苔天
カリカリサラダ
税込650円



税込1,080円

海老・いか・きす・野菜

季節の
天ぷら
盛り合わせ



小豆島
ポン酢

瀬戸内牛小豆島ポン酢一品
税込1,450円



いか唐揚げ
税込380円



きす天ぷら一品
税込680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。



初夏ぶっかけ冷やしうどん
税込480円



かつお土佐巻だし茶漬け
税込580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



※パイン使用
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