



メニュー  
BOOK

外税表示です

# すし屋のお刺身

豊富な種類と活きの良さ!

☆(上) 刺し1人盛り(7点)・2300

☆お刺身1人盛り(5点)・1700

画像は(上) 刺し盛り2人前のイメージです  
当日の仕入れて若干替わります

7~8種類入るので3人グループで2人前  
4人グループで3人前が目安です



- ★まぐろトロ刺し...時価
- ★ひらめ刺し...1700
- ★まぐろ刺身(赤身)...1700
- ★真鯛<sup>たい</sup>刺し...1700
- ★甘えび刺し...1800
- ★イカ刺し...1200
- ★たこ刺し...1000
- ★白身魚3種...1700
- ★つぶ貝刺し(大ばい)...2600
- ★ほたて貝刺し...1600
- ★メさば刺し...1000

間瀬漁港

寺泊漁港

外税表示です

\*入荷困難な日もありますご了承ください。



ひらめ



甘えび



つぶ貝



まぐろトロ



帆立貝

身体に優しい

## \* 酢の物

いろいろ

- ①佐渡もずく酢・550
- ②たこ酢・650
- ③イカとワカメ酢・750
- ④帆立貝とワカメ酢・880

## 早く出来そうな! 酒肴

すし屋の

- ★厚焼き玉子・550
- ★越後のつぺ煮・650
- ★あじのヌタ・550
- ★メさばのヌタ・550
- ★とうふ冷奴・550
- ★イクラおろし・800
- ★いか納豆和え・750
- ★ぶり納豆和え・750
- ★たこ酢・650
- ★佐渡もずく酢・550

外税表示です

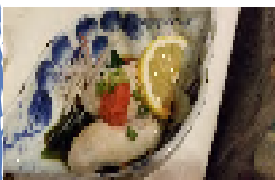
## \* かき酢

10月~4月は厚岸or能登産養殖物

☆生かきポン酢・780

★天然岩かき

5月~8月輪島・岩船 時価



## 酒肴すし屋スタイル

- ★炙りサーモン柚子胡椒・880
- ★生サーモンユツケ風・880
- ★炙りメさば柚子胡椒・880
- ★帆立炙りレモン醤油・1500
- ★帆立フライタルタル・1350
- ★帆立アスパラバター焼き・1700

# 自慢(ー)天ぷら

プリプリえび2本と季節の野菜で1人盛り

★天ぷら盛り...1200

★イカ天...1200

★さかな天...1200

★季節の野菜天...780



天盛りイメージ  
外税表示です

寿司ネタ  
使用

# さらだ&サラダ



★野菜彩りサラダ...780  
いろいろ新鮮野菜!

★カニの野菜さらだ...880  
紅ずわいかにのむき身を野菜とタルタルで!

★海の幸ソテイさらだ...1300  
いか・タコ・貝類をバターソテイしわさびポン酢で!

★茹でかにアボカドさらだ...850  
チコリと共に召し上げ!

越後の味 のっぺ煮...650

甘えび 真丈揚げ...1200  
しんじょ  
佐渡南蛮を団子にしらラット揚げた



※新潟和牛使用です

★牛肉のアスパラ巻き...1700  
アスパラ巻き巻き

★牛肉の鉄板焼き...1950 野菜タップリ  
玉葱・キャベツ・もやし特製ゴマダレとポン酢で

★牛肉の炙り玉葱わさびポン酢さらだ...1500  
バーナーで炙って晒玉葱わさびポン酢

★豚肉のスタミナ焼き...1000

★豚肉ショウガ焼き...1000

## 肉料理

### 新潟地鳥

皮パリ高たんぱく低カロリー



各780円

外税表示です

★鶏塩焼き

★鶏からしモン和え  
学校給食～スローフード

★鶏ぽん酢タタキ

★鶏から揚げ

★海老フライ...850

## 鹿児島県産 うなぎ

◎うなぎの ★かば焼き  
☆白焼き 各...4000

◎うなぎ重セット...4300(肝吸い付)

### 茶わん蒸し

※ヨード卵・光で旨コク3.5倍

★かに茶わん...650

★えび茶わん...650

★帆立茶わん...700

★みつくす茶わん...750



スチコンで17分

外税表示です

### 四季焼き魚

ウマさが違う 850℃で焼く備長炭と同じ  
外側こんがり 中ふっくら

★銀ダラムみそ焼

★さわら粕味噌焼

★かおしい塩焼き

★あゆ姿焼き(夏季)

★のどぐろ汐焼き(時価要予約)

※入荷状況価格は「本日のおすすめ」にて



平日限定 火・水・木・金

### 平日ゆったりコース

旬菜料理6品に  
お椀+天然本鮭入り握り5カン

旬の料理と佐渡前握りで

税抜き 6000円

散らし (かえで)



# 佐渡前のネタが自慢です

寺泊漁港



握り (かえで)

**★生握り寿司**

★ **吟** (ぎん) 天然鮪とろ いくら・ウニ 2具 10カン 四五〇〇

★ **楓** (かえで) 一番人気 8カン ウニ入り三五〇〇  
ウニ無し三〇〇〇

★ **萩** (はぎ) お手軽に 一通り楽しみます 8カン 二五〇〇

寺泊漁港

\*苦手なネタがありましたら  
成るべくご要望に合わせます

\*当日の仕入れで多少替わります

\*シャリの量はご指定下さい

外税表示です

## おすしのレディセット

フルーツ・サラダ・スープ  
握り6か+おしゃれ巻き

♥ラブリ〜セット 2450

♠セレクト・セット 2900

※混雑時は時間がかかります  
ご予約はお待ちください

最高級海苔で巻く!

**巻き物**

- 鉄火巻き (2本) 一三五〇
- とろ鉄火巻き (2本) 二六〇〇
- かつぱ巻き (3本) 七五〇
- かんぴよう巻き (3本) 七五〇
- 納豆細巻き (3本) 九〇〇
- 太巻き 精選 (1本8切れ) 九〇〇

寺泊漁港

外税表示です

## ◎極太豪華巻き

※直径12cm 中身は贅沢  
素材がたっぷり!  
3名様以上でなければ  
食べきれません

一本6切れ



## \*お子様セット

巻・すし・鳥カラ・フルーツ

¥1200



外税表示です

いろいろ選んで5カン

## \*炙りネタ三昧

あぶりねたざんまい

外税表示です

てんちじん

天婦羅 せつと 3600



地魚握り11カン+けんさ焼き+魚アラ汁

寺泊・間瀬漁港

本日の仕入れから5カン  
じざかなざんまい  
\*地魚三昧5カ 1150

豊富なメニューと活きの良さ!

定食・セットメニュー

「新潟コシヒカリ」  
生産者(有)佐渡山農産  
※佐渡山の若手百姓軍団です

◎お刺身定食

活き活き海鮮7種盛り

★松(上)・・・2700

5種盛り  
★梅(中)・・・2300

外税表示です

炊きたてコシヒカリ  
活き活きお刺身で  
ご馳走ご膳

◎まる田御膳

上刺身盛り・焼き魚・天ぷら

★越こしじ路・・・3800

お刺身と天ぷら  
★弥やひこ彦・・・3200

馳走ご膳

スタミナ抜群 鹿児島県産 常連さん評判の旨さです  
17分良く蒸してから焼きます

◎うな重セット・・・4300

安心和食のオモテナシ!

村上牛 タップリ野菜と特製ポン酢と胡麻ダレで

◎牛肉の鉄板焼定食・・・2300

外税表示です

◎お寿司とセットで!

※すし 6かみにサラダ・お椀付き  
※(上) すしを9かにする+1300円

☆すし天ぷらセット・・・2700

☆すし刺し身セット・・・3400

☆すし牛炙りセット・・・2700

名代

◎天ぷら定食

海老と季節の野菜 ミニサラダ付き

カリッと揚げて ★(松)・・・1600



姫ご膳(花)

◎ミニ丼3色セット・・・2600

※鮪丼・天井が定番 ※イクラか穴子が選べます

ひめごぜん  
★姫ご膳

女性のためのお寿司が付いた  
嬉しいミニコースです

★お寿司・小鉢・焼き魚・茶碗蒸し・揚げ物・お椀

握り6か

握り4か

★(月)・・・3900

★(花)・・・3200

一品ずつお出しします。ごゆっくりお楽しみ下さい

寿司屋ならではのネタが勢ぞろい  
am=11:00~13:30(Lo)

◎海鮮どんぶり

日・祭全日OK!

海鮮丼の極み ランチタイムは赤い価格で

★豪華海鮮どんぶり・・・3800 3600

イクラ好きに!

★イクラ&サーモン・・・2800 2600

天然本鮪を合わせ醤油

★まぐろづけどんぶり・・・2500 2300

鮪を特製胡麻ニンクダレ+卵黄

★鮪ユツケどんぶり・・・2500 2300

鮪・鯛・いかで紅白

★紅白などんぶり・・・2500 2300

★ブリぶりどんぶり・・・2300 2100

ふっくら柔か

★煮穴子炙りどんぶり・・・2600 2300

外税表示です

◎お昼のサービス Lunch

am=11:00~13:30(Lo) 日・祭全日OK!

日替りで揚げ物か焼き魚+お刺身付き

①日替わりお任せ定・・・1800

刺身の代わりに握り5か

②日替わり定すしセット・・・1800

③海老天どんぶり・・・1500

握り7か特巻1本 上ネタ入り10か

④すし握り定・・・(梅) 1800 (松) 2900

⑤散らしすし定・・・(梅) 1700 (松) 2900

上ネタ入り

自家製焼肉ダレ  
⑥豚焼き定・・・1300

自家製焼肉ダレ  
⑦牛焼き定・・・1850

# 楽子山す席

# 美味しい笑顔の

# お集まり

心のこもった  
旬の料理



画像はイメージです



★5000コース(旬彩料理7品お昼や女子会に)  
前菜・焼き魚・茶碗蒸し・揚げ物等7品+握りが付きます

★6000コース(旬彩料理7品+握り)  
お刺身・焼き魚・茶碗蒸し・海老真丈等7品+握りが付きます

★7000コース(旬彩料理7品+握り)+お椀・デザート  
お刺身・焼き魚・海老真丈等8品+握りが付きます

**特選お祝い膳** ※こちらのコースから「のど黒」が付けられます

★8000~10000コース(旬彩料理7品+村上牛+握り+デザート)  
お刺身・のど黒・海老真丈等7品+ステーキ+天然鮪握り



ご家族のお祝い

ご家族のお祝い・記念日  
婚約・決め酒・お顔合わせ  
孫振る舞い・お宮参り  
歓送迎会・忘新年会  
華の女子会・趣味の会  
兄弟姉妹・いとこ会  
会社接待・ご商談  
ご法要おとき・偲ぶ会

