

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) 刺し盛り2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
当日の仕入れで若干替わります

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^{たい}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
- ★はたて貝刺し・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
いろいろ

* 酢の物

- ①酢のもの盛り・800
- ②たこ酢・650
- ③イカとワカメ酢・750
- ④帆立貝とワカメ酢・880
- ⑤もずく酢・550

早く出来ような! 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
- ★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

- ★炙りメさば柚子胡椒・880
- ★メさばのたたきポン酢・880
- ★まぐろユッケ風・980
- ★帆立フライタルタル・1350
- ★帆立アスパラバター焼き・1700
- ★帆立炙りレモン醤油・1500
- ★サーモン炙りポン酢・880
- ★サーモンユッケ風・880

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

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レで!

★海の幸ソテイさらだ・980
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
千切りと共に召し上げ!

越後の味 のつぽ煮...650

甘えび 真丈揚げ...1200
しんぼ
佐渡南蛮を団子にしたら揚げた



※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 野菜タッブリ
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

★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 ...3800

◎うなぎ重セット...4000(肝吸い付)

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

★銀ダラムソ焼

★さわら粕味噌焼

★かおしい塩焼き

★あゆ姿焼き(夏季)

★のどぐろ炙焼き(時価要予約)

※入荷状況価格は「本日のおすすめ」にて

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 スチコンで17分

★帆立茶わん...700

★みつくす茶わん...750



外税表示です

火・水・木・金 特鮮料理3品+すし3ヶ

平日限定! 今日のお任せ3品コース

今宵はいっぱい呑みながら ...1980



散らし (かえで)



佐渡前のネタが自慢です

握り (かえで)



寺泊漁港

★生握り寿司

上トロ・平目・甘えび・貝類・イクラ等8カン

★楓 かえで(上) ウニ入り・三〇〇〇
ウニ無し・二六〇〇

★吟 ぎん(特上)・四〇〇〇
上トロ・中トロ・うに・いくら・甘えび・貝類等10カン

★萩 はぎ(中)・二二〇〇
まぐろ・白身・甘えび・ぶり・イクラ等8カン

★桐 きり(並)・一六〇〇
鮭・ぶり・甘えび・サーモン・地魚等8カン

*当日の仕入れで多少替わります

間瀬漁港

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

★生散らし寿司

上トロ・平目・甘えび・貝類・イクラ等

★楓 かえで(上) ウニ入り・三〇〇〇
ウニ無し・二六〇〇

★吟 ぎん(特上)・四〇〇〇
上トロ・中トロ・うに・いくら・甘えび・貝類等

★萩 はぎ(中)・二二〇〇
まぐろ・白身・甘えび・ぶり・イクラ等

★桐 きり(並)・一六〇〇
鮭・ぶり・甘えび・サーモン・地魚等

*シャリの量は、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

♥ラブリー〜セット...2450

♠セレクト・セット...2900
チョット贅沢に

※混雑時は時間がかかります
ご予約ください

最高級の海苔で巻く!

巻き物

鉄火巻き...一三五〇
(2本)

とろ鉄火巻...二六〇〇
(2本)

かつぱ巻...七五〇
(3本)

かんぴよう巻...七五〇
(3本)

納豆細巻...九〇〇
(3本)

太巻、精進...九〇〇
(1本8切れ)



外税表示です

寺泊漁港

*お子様セット

巻・すし・鳥カラ・フルーツ

¥1200



◎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

食べきれなかったらおみやげで!

一本6切れ



外税表示です

いろいろ炙って5カン

*炙りネタ三昧...1700
あぶりねたざんまい

間瀬漁港

てんちじん 天地位

セット...3200



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か
じさかなざんまい
*地魚三昧5か...1150

外税表示です

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)・・・2600

5種盛り

★梅(中)・・・2200

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

★越こしじろ路・・・3500

お刺身と天ぷら

★弥やひこ彦・・・2850

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・・・4000

安心和食のオモテナシ!

村上牛 タッブ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+1200円

☆すし天ぷらセット・・・2200

☆すし刺し身セット・・・2600

☆すし牛炙りセット・・・2400

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・・・2300

※鯖丼・天丼が定番 ※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 4か

★(月)・・・3300

★(花)・・・2700

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

★豪華日本海どん・・・3300 3000

イクラ好きに!

★イクラどんぶり・・・2300 1950

天然本鰯を合わせ醤油

★まぐろづけどん・・・1850 1600

鰯を特製胡麻ニクダレ+卵黄

★鰯ユッケどん・・・1850 1600

鰯・鰯・いかで紅白

★紅白などんぶり・・・2000 1800

★ブリぶりどん・・・1700 1500

ふっくら柔か

★穴子どんぶり・・・2000 1800

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・・・1700

刺身の代わりに握り 5か

②日替わり定すしセット・・・1700

③海老天どん・・・1500

握り 7か特巻1本 上ネタ入り 10か

④すし握り定・・・(梅) 1700 (松) 2900

⑤散らしすし定・・・(梅) 1500 (松) 2900

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

お座敷

楽チンいす席で

ご宴会

美味しい

笑顔のお食事を



楽チンいす席は4名～26名様で

- ★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



地元の食材で旬の会席料理と
ご予算に合わせてご用意致します

美味しい笑顔の
旬彩コースを

画像はイメージです



心を込めた
旬のお料理

価格は全て外税です

- ★5000円コース
(旬彩料理6品+お寿司)
- ★6000円コース
(旬彩料理7品+お寿司)
- ★7000円コース
(旬彩料理7品+お寿司+デザート)

お祝い・ご法要

- ★8000～10000円
(旬彩料理7品+村上牛焼+お寿司+デザート)

営業のご案内

営業時間

LUNCH open LO 13:30
11:00～14:00

Dinner open LO 21:00
17:00～22:00

close
日曜・祭日はPM 20:30
月曜日定休

職場のみんなで歓迎会



あくせす

JR燕・三条駅から15分 (タクシー利用)
北陸道・三条・燕ICから15分 (マイカー)
岩室温泉へ15分 やひこ温泉8分

ご予約・お問い合わせ

tel-0256-92-4954

fax-0256-93-1344

寿司割烹まる田HP

所在地

新潟県燕市吉田東栄町52-3
吉田産業会館前
スパーはらしん 斜め前
富士通70ンテック

