



2024年  
11/30  
まで

# 秋

おしながき



かつを

ホタテ

サーモン

赤海老

アオリイカ

秋のお薦め  
5貫盛り

730円  
(税込803円)

# 秋 の 比 き り



サーモン  
260円(税込286円)



とろサーモン  
320円(税込352円)



サーモン炙り  
300円(税込330円)



サーモンチーズ  
320円(税込352円)



サーモンユチヅケ  
280円(税込308円)



炭焼き  
鮭たたき握り  
270円(税込297円)



揚げ茄子  
200円(税込220円)



エビフライはなんと!  
28cm!!



アオリイカ  
270円(税込297円)



ゴーゴー  
55 エビフライ  
550円(税込605円)

青羽グループ55年目記念特別商品



れんげ  
サーモン3貫 蓮華すし  
ユチヅケ・オニオン・クリームチーズ塩昆布  
400円(税込440円)

秋  
の日替わり三昧  
内容・価格は  
日によって  
異なります

詳しくは  
スタッフへ



# 秋の逸品

9月  
末  
まで  
限定



豊年じょうよ饅頭  
400円(税込440円)

冷やし茶碗蒸し  
400円(税込440円)

※写真はイメージです  
具材は中に入っております



丹波地鶏と  
茸の茶碗蒸し  
400円(税込440円)



松茸土瓶蒸し  
1000円(税込1100円)

9・10月  
限定



あま〜い  
焼き芋コロッケ  
300円(税込330円)



炭焼き  
鮭たたき  
620円(税込682円)



日替わり  
鮮魚入荷  
しております。

# にぎり

## マグロ

マグロ  
260円(税込286円)

厚切り!

厚切り!

厚切り!

みなみ鮪 赤身  
380円(税込418円)

みなみ鮪 中トロ  
520円(税込572円)

みなみ鮪 大トロ(1貫)  
420円(税込462円)

## サーモン



オニオンサーモン  
300円(税込330円)

サーモン  
260円(税込286円)

トロサーモン  
320円(税込352円)

## 貝類



つぶ貝 230円(税込253円)

ホダテ 380円(税込418円)



赤貝 320円(税込352円)

## イカ・タコ



甲イカ  
180円(税込198円)  
・甲イカ 振りゆず  
210円(税込231円)

## 活魚



・ハマチ腹身  
340円(税込374円)  
・ハマチたれ炙り  
340円(税込374円)  
ハマチ 320円(税込352円)

## 海老



生タコ  
320円(税込352円)  
・生タコ 振りゆず  
340円(税込374円)



・鯛腹身  
340円(税込374円)  
・鯛振りゆず  
340円(税込374円)  
鯛 320円(税込352円)



活けの海老  
260円(税込286円)

赤海老  
320円(税込352円)

## 光物



コハダ 180円(税込198円)

※表示価格は、一皿2貫の価格です。(細巻は1本6切です)  
※当店の米は、全て国産米です。

## 炙り



サーモン炙り  
300円(税込330円)



まぐろ  
鯖けんちゃん焼  
300円(税込330円)



ホタテ炙り  
380円(税込418円)



サーモンチーズ  
320円(税込352円)



赤海老炙り  
340円(税込374円)



生タコ炙り  
340円(税込374円)



たい  
鯛炙り  
340円(税込374円)

## その他



カレイのエンガワ  
260円(税込286円)



うなぎ  
鰻  
420円(税込462円)



煮穴子  
520円(税込572円)



鰻の子  
520円(税込572円)



玉子  
130円(税込143円)



アボカド  
180円(税込198円)



茄子わさび漬け  
130円(税込143円)



姫葱  
280円(税込308円)

## 軍艦・細巻



コーン  
130円(税込143円)



ネギトロ  
340円(税込374円)



新香細巻  
180円(税込198円)



納豆  
130円(税込143円)



イクラ(1貫)  
280円(税込308円)



梅しそ細巻  
230円(税込253円)



カニマヨ  
180円(税込198円)



ウニ(1貫)  
340円(税込374円)



鉄火細巻  
280円(税込308円)



海鮮ウッケ  
130円(税込143円)



納豆細巻  
180円(税込198円)



ネギトロ細巻  
340円(税込374円)



蟹味噌  
300円(税込330円)



胡瓜細巻  
180円(税込198円)



トロ鉄火細巻  
640円(税込704円)

お寿司のお供に

当店自慢の  
特製出汁!



エビ天うどん  
410円(税込451円)



きつねうどん  
360円(税込396円)



昆布うどん  
360円(税込396円)



魚の赤出汁  
250円(税込275円)

あさりの赤出汁  
340円(税込374円)

当店自慢の  
特製出汁!



茶碗蒸し  
380円(税込418円)

※写真はイメージです  
具材は中に入っております

手仕込み!

鶏の唐揚げ  
500円(税込550円)



揚げたて!

フライドポテト  
250円(税込275円)

# 寿司屋の秋デザート



11月  
限定

ソフトアイス  
プレミアム  
生キャラメル  
350円(税込385円)



かぼちゃの甘さが  
口いっぱい広がる  
プリンに、どんぐりに  
見立てたチョコレートに乗せて  
秋らしさ満載の  
期間限定デザートです。

秋  
限定

当店手作り/  
パンプキン  
400円(税込440円)

あずき  
ソフトアイス  
320円(税込352円)

