



すし
—
流

市場直送鮮魚

まぐろ



まぐろ 280 円(税込)



とろびんちょう 280 円(税込)



炙りまほ肉 230 円(税込)



本まぐろ赤身
<1貫> 230 円(税込)
<2貫> 420 円(税込)

本まぐろ中とろ
<1貫> 370 円(税込)
<2貫> 650 円(税込)

本まぐろ
大とろ一貫
550 円(税込)



おすすめ 本まぐろ 5 種盛り
1,620 円(税込)

サーモン



おすすめ 生サーモン 370 円(税込)



炙りサーモン 370 円(税込)



オニオンサーモン
420 円(税込)



数量限定 生とろサーモン 550 円(税込)



サーモン 5 種盛り
1,100 円(税込)



いか下足 170 円(税込)



やしいか 230 円(税込)



やしいか柚子塩 230 円(税込)



紋甲いか 280 円(税込)

いか



えび 170 円(税込)



甘えび 280 円(税込)



赤えび一貫
280 円(税込)



おすすめ 生えび 420 円(税込)



えび 5 種盛り
790 円(税込)

えび

◆価格は全て税込表示となっております

白身・光物



はまち 280 円(税込)



かれいのえんがわ 280 円(税込)



真鯛 370 円(税込)



あじ 320 円(税込)



真鯛の柚子塩 420 円(税込)



炙り押し鯖寿司 230 円(税込)

たこ・貝類



たこ 230 円(税込)



つぶ貝 280 円(税込)



平貝 370 円(税込)



炙り平貝 370 円(税込)



玉子握り
120 円(税込)



うなたま一貫
320 円(税込)



数の子一貫
320 円(税込)



煮穴子 320 円(税込)



おすすめ 炙りうなぎ 370 円(税込)

たまご・うなぎ・穴子

その他・肉寿司



いなり 120 円(税込)



ハンバーグ寿司 120 円(税込)



牛カルビの握り
230 円(税込)



牛たん握り一貫
420 円(税込)



サーロイン握り
370 円(税込)

◆価格は全て税込表示となっております

軍艦



コーンサラダ
120円(税込)



ツナサラダ
120円(税込)



納豆
120円(税込)



とろろ
170円(税込)
注意 ツーンときます <刻みわさびのせ>



ホッキ貝サラダ
170円(税込)



ねぎとろ
170円(税込)



かにみそ
320円(税込)



いくら
550円(税込)

少しだけ手巻ききなお寿司



しんこ
120円(税込)



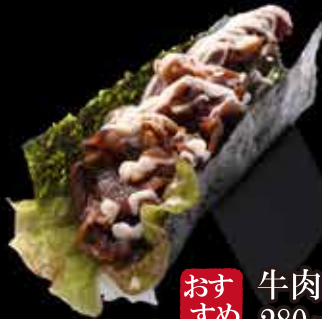
梅きゅう
170円(税込)



マヨサーモン
280円(税込)



えび天
280円(税込)



おすすめ 牛肉
280円(税込)



鯛のゴマ和え
280円(税込)



いくら
370円(税込)



とろたく
420円(税込)



納豆巻き
120円(税込)



胡瓜巻き
120円(税込)



すし一流巻き
170円(税込)



鉄火巻き
280円(税込)



注意 ツーンときます (わさび巻き)
280円(税込)



とろ鉄火巻き
650円(税込)

巻き物

◆価格は全て税込表示となっております

盛り合わせ

えび5種盛り 790円(税込)

赤海老・生えび・甘えび
オニオン海老・えび

産地5種盛り 830円(税込)

たい・はまち・平貝
あじ・押し鯖

サーモン5種盛り 1,100円(税込)

生サーモン・オニオンサーモン
生トロサーモン・炙りサーモン・いくら

贅沢5種盛り 1,100円(税込)

中とろ・はまち・たい
炙りサーモン・いくら

店長おすすめ5種盛り 1,200円(税込)

中とろ・はまち・生えび・うなぎ・いくら

おすすめ

本まぐろ5種盛り 1,620円(税込)

大とろ・中とろ・赤身
赤身軍艦・とろ鉄火巻き

すし一流こだわりのシャリ

岐阜県産 ハツシモ

岐阜県の平野部だけで収穫される

貴重な「幻の米」ハツシモ。

粒が大きく甘みがあり

食感も良く粘りが強くないので

シャリを切ったときに米粒が崩れず

酢との相性も抜群最高のすし飯になります。





すし一流の赤だし

鯛の旨味と玉ねぎの甘味が
足された出汁に
オリジナルブレンドの味噌。
後引く旨味を堪能してください。



あおさの赤だし
320円(税込)



しじみの赤だし
320円(税込)

◆価格は全て税込表示となっております



汁物・茶碗蒸し・うどん



しじみの赤だし
320円(税込)



あおさの赤だし
320円(税込)



きつねうどん(ハーフ)
320円(税込)



茶碗蒸し 370円(税込)



天ぷらうどん(ハーフ)
370円(税込)

一品



海鮮サラダ
650円(税込)



ポテトフライ
170円(税込)



枝豆
170円(税込)



とり天 320円(税込)

デザート



店内仕込みにつき数量限定
極のプリン 370円(税込)



抹茶
クッキー & クリーム
420円(税込)



クッキー & クリーム
370円(税込)



ソフトクリーム
320円(税込)



珈琲ゼリー
370円(税込)



黒蜜きな粉
370円(税込)

◆価格は全て税込表示となっております

日本酒



いたみこう

伊丹老松 特別本醸造 伊丹郷

本醸造独特のスッキリしたうまさに
吟醸酒の香りとコクをプラス、
淡麗でスッキリした喉ごしのお酒です。

(150ml) **650** 円(税込)

純米吟醸



じょうぜんみずの(白)て

上善如水 <冷酒>

雪解け水のようにすっきりとした口当たり。
純米酒ならではの米の味と吟醸酒ならではの
のキレを併せ持つお酒です。

(180ml) **650** 円(税込)

吟醸純米 山田錦 100% 使用



はくたか

白鷹 <冷酒>

コクのあるしっかりとした味。
白い鷹は千年に一度現れる霊鳥。
王者の風格と気品をもつ鷹に清酒の清らかさを
現す「白」をあわせて生まれた銘酒です。

(180ml) **830** 円(税込)

熱 燗



とほく

純米 東光 <熱燗>

穏やかな旨味と、落ち着き。
奇をてらわない、定番の純米酒。
その柔らかく穏やかな味わいには、
落ち着きと暖かさがあります。

(150ml) **650** 円(税込)

ソフトドリンク

- オレンジ 230 円(税込)
- カルピス 230 円(税込)
- コーラ 230 円(税込)
- ウーロン茶 230 円(税込)

焼 酎



いきのしま

麦焼酎 壱岐の島

(ロック・水割・お湯割り)

ほのかな米の甘みと香ばしい
麦の香りが絶妙な調和を奏で、
壱岐焼酎の真骨頂を楽しめます。

(1杯) **370** 円(税込)



くろきりしま

芋焼酎 黒霧島

(ロック・水割・お湯割り)

黒麹の醸すうまさはトロツとしたあまみ、
キリツとした後切れにあります。
霧島酒造の永きに渡る伝統と卓越した技術から
この美味しさはつくられているのです。

(1杯) **370** 円(税込)

ビール・ハイボール

グラスビール 320 円(税込)

■キリン一番搾り

生ビール(中) 600 円(税込)

■キリン一番搾り

瓶ビール(中)

■キリンラガー 650 円(税込)

■アサヒスーパードライ 650 円(税込)

ノンアルコールビール 370 円(税込)

■キリングリーンズフリー (1 瓶 334ml)

ハイボール 420 円(税込)



寿司屋が本気でつくった
妥協なき

極のプリン



バニラビーンズたっぷりの
芳醇なプリンに
ちよつぴりビターな
カラメルソースをたっぷりと。
大人にこそ食べてほしい
極のプリンが完成しました。

極のプリン

370円(税込)

スイーツ担当 中小路 考案