

旬の魚を追いかけるのが「寿し一貫」。ふいに産地は変わりますが、時期で美味しい産地から取り寄せています。

# 季節の特選に



## 愛媛産 寒ぶり

脂がのって甘みもある  
今が最盛期のぶりを  
ご堪能ください。

一本  
本体 **269円**  
(税込290円) 116kcal

## 車海老

東京魚市場・  
海老協会幹事長、  
海老を知り尽くした  
矢口さん目利きの



一本  
本体 **815円** (税込880円) 74kcal

一本  
本体 **454円** (税込490円) 36kcal

## 高知県須崎市 幸丸の寒グレ

クセのあるグレを  
一定期間蓄養する  
ことでクセのない  
上品な白身に仕上  
げました。他では  
絶対に味わうこと  
のできない寒グレ  
です。



一本  
本体 **269円**  
(税込290円) 58kcal



一本  
本体 **454円** (税込490円) 213kcal



- ・玉子
- ・生げそ
- ・げそ梅
- ・げそマヨ
- ・炙りげそ
- ・揚げなす
- ・なすの浅漬
- ・池田さんのいなり
- ・軍艦ツナマヨ
- ・軍艦マヨコーン
- ・軍艦納豆
- ・軍艦月見納豆
- ・軍艦月見とろろ
- ・軍艦とびっこ
- ・きゅうり細巻
- ・しんこ細巻
- ・梅細巻
- ・納豆細巻
- ・かんぴよう細巻

一本  
本体 **125円**  
(税込135円)

あたり皿  
あります!

- ・まぐろ
- ・まぐろ漬
- ・炙りまぐろ
- ・べさば
- ・生たこ
- ・つぶ貝
- ・サーモン
- ・サーモンマヨ
- ・炙りサーモン
- ・カラスガレイのえんがわ
- ・えび天ぷら
- ・ハンバーグ
- ・まぐろ細巻
- ・えびフライ一本巻

一本  
本体 **223円**  
(税込240円)

出れば  
キセギ!!!

- ・寒ぶり
- ・緑の寒ぶり
- ・塩炙り寒ぶり
- ・蒸しガキ
- ・かんぱち
- ・塩炙りかんぱち
- ・たい
- ・塩炙り鯛
- ・国産いか
- ・生えび
- ・炙り生えび
- ・とろサーモン
- ・炙りとろサーモン(ゆず味噌のせ)
- ・たこのカルパッチョ
- ・軍艦いくら
- ・まぐろたく巻
- ・揚げねぎまぐろ
- ・涙の塩鉄火

一本  
本体 **269円**  
(税込290円)

当てるか  
どうかは  
神のみぞ知る。

- ・びんとろ
- ・えび
- ・いか
- ・甘えび
- ・だし巻玉子
- ・げそ天ぷら
- ・キス天ぷら
- ・しいたけ天ぷら
- ・軍艦ねぎまぐろ
- ・軍艦山かけまぐろ
- ・軍艦月見ねぎまぐろ
- ・ちびっこ二種

一本  
本体 **167円**  
(税込180円)

出れば  
ラッキー!!

- ・プレミアム皿
- ・煮穴子
- ・天ぷら
- ・本鮪とろ
- ・煮穴子
- ・姿にぎり
- ・炙り
- ・牛ロース
- ・本鮪中とろ
- ・車海老
- ・数の子
- ・かに天ぷら
- ・軍艦三種
- ・かに入り炙り三種
- ・塩炙り三種
- ・サーモン三種
- ・えび三種
- ・ぶり
- ・ホタテ
- ・赤えび
- ・ズワイ蟹
- ・炙りズワイ蟹
- ・炙りうなぎ
- ・軍艦うに
- ・とろ細巻
- ・かに入り炙り三種

**プレミアム皿**  
一本  
本体 **815円**  
(税込880円)

一例  
矢口さん目利きの  
車海老(2貫)

◎内容は入荷状況により  
異なります。

一本  
本体 **630円**  
(税込680円)

一本  
本体 **547円**  
(税込590円)

一本  
本体 **454円**  
(税込490円)

一本  
本体 **362円**  
(税込390円)

**デザート**

高知・ポテトシヤの  
スイートポテトを  
使用しています。

ほっとな  
芋屋アイス **362円**(税込390円) 239kcal

- ・わらび餅 ..... 167円(税込180円)
- ・ブリュレ ..... 167円(税込180円)
- ・黒蜜きなこロール ..... 167円(税込180円)
- ・寿し一貫特製塩アイス ..... 223円(税込240円)
- ・バニラアイス ..... 223円(税込240円)
- ・フルーツポンチ ..... 269円(税込290円)
- ・メロン ..... 362円(税込390円)

**非常識!?!**  
瀬戸内産  
**穴あき海苔**

「食べやすさ」も美味しさの大事な要素。  
軍艦海苔の食べ残しから、もっと噛み切りやすい  
海苔を作れないかと試行錯誤の末、完成させました。

涙のSUISHI  
もう一度  
何よりも辛すぎるよ

一本  
六切 **269円**  
(税込290円) 170kcal

涙の塩鉄火

**店内焼き上げ**

だしたっぷり!  
お店で1本1本毎日焼く、  
寿し一貫名物。

一本  
二貫 **167円**(税込180円) 128kcal

だし巻き玉子

一本  
三貫 **269円**(税込290円) 112kcal

高知・愛媛産 塩炙り鯛

一貫名物  
当たり皿

イカの絵がついたお皿の  
お寿しはなんと無料!  
あなたのお寿しの下からも  
ひょっこり現れるかも!

※お皿の写真は  
イメージです。

一本  
二貫 **269円**  
(税込290円) 118kcal

播磨産 蒸しガキ

一本  
本体 **454円** (税込490円) 213kcal

寿し屋のあら大根