お飲み物

フレッシュなレモンを搾りたてのサワーにしました。

生搾りレモンサワー
454円(税込490円)

ビール	生ビール	547円(税込590円)
	瓶ビール(キリン・アサヒ)	各547円(税込590円)
	グラスビール	362円(税込390円)
ノンアルコール飲料	ノンアルコールビール	362円(税込390円)
日本酒	熱かん	454円(税込490円)
焼酎	栗(ダバダ火振)／麦／芋	各454円(税込490円)
	◆ 水割り・湯割り・ロックよりお選びください。	
ハイボール	ハイボール	454円(税込490円)
酎ハイサワー	ライム／巨峰	各362円(税込390円)
ソフトドリンク	コカコーラ／オレンジ カルピス／ウーロン茶 コーヒー	各167円(税込180円)

お汁物

〈容器直径〉
・レギュラー …… 約18cm
・ハーフ …… 約9cm

ヘラがに汁

- 赤だし …… 125円(税込135円)
- あら汁 …… 269円(税込290円) ハーフ 167円(税込180円)
- あさり汁 …… 269円(税込290円) ハーフ 167円(税込180円)
- きつねうどん(ハーフ) …… 167円(税込180円)
- ヘラがに汁 …… 454円(税込490円)

一品料理

枝豆

カキ入り茶碗蒸し

ヘラがに唐揚げ

- 枝豆 …… 125円(税込135円)
- フライドポテト …… 125円(税込135円)
- とり唐揚げ …… 223円(税込240円)
- 茶碗蒸し …… 223円(税込240円)
- カキ入り茶碗蒸し …… 362円(税込390円)
- カキフライ …… 362円(税込390円)
- 海老フライ …… 362円(税込390円)
- ヘラがに唐揚げ …… 454円(税込490円)
- 大えび天入りの上天ぷら盛り合わせ …… 1,093円(税込1,180円)

最初にどうぞ

土佐の地酒

すべて
454円
(税込490円)

酵母で味わいを楽しむのも土佐酒の醍醐味。山間の蔵元のお酒には野菜や味噌が、海沿いの蔵元のお酒には旬の地魚がよく合います。

●日本酒度…
日本酒の甘口、辛口をみる目安。
数値が高いほど辛口となります。

寿し一貫のおすすめ

CEL-24 純米吟醸原酒
6 亀泉酒造 ●日本酒度／−16 甘口

酔鯨 純米吟醸
9 酔鯨酒造 ●日本酒度／+7 辛口

藤娘 純米吟醸
●日本酒度／+5
1 藤娘酒造

無手無冠 純米酒生酒
●日本酒度／+5
2 無手無冠

桃太郎 純米大吟醸
●日本酒度／+6
3 文本酒造

てっぺん四万十 純米吟醸
●日本酒度／+5
4 西岡酒造店

司牡丹 純米吟醸
●日本酒度／+6
5 司牡丹酒造

仁淀川 純米吟醸
●日本酒度／+3
7 高知酒造

桂月 純米酒
●日本酒度／+3
8 土佐酒造

山田太鼓 吟醸酒
●日本酒度／+5
10 松尾酒造

鳴子舞 特別純米酒
●日本酒度／+7 辛口
11 アリサワ

豊の梅 純米吟醸
●日本酒度／+3
12 高木酒造

土佐しらぎく ぽっちり 特別純米酒
●日本酒度／+6
13 仙頭酒造場

安芸虎 純米吟醸
●日本酒度／+4
14 有光酒造場

龍馬 純米吟醸
●日本酒度／+6
15 菊水酒造

土佐鶴 純米吟醸豊穣
●日本酒度／+4
16 土佐鶴酒造

玉の井 特別本醸造
●日本酒度／+10 超辛口
17 南酒造場

美丈夫 特別本醸造
●日本酒度／+5
18 濵川商店

お好きな地酒を3つ選んでご注文くださいませ。
地酒の飲み比べセット 1,093円(税込1,180円)

寿し一貫のこだわり

醤油
寿し一貫では2種類の醤油をご用意しております。お好みで使い分けください。
土佐醤油 かつおだしがベースの辛口醤油
たまり醤油 たまりをベースとしたとろみのある甘口醤油

舎利
お米は国内産100%を使用し、季節に応じて最適な品種をブレンド。職人の手で毎日、朝と昼の2回炊き上げるできたてです。最高の舎利にするために、釜に点火し炊き上げ、蒸らしてふっくらした舎利を釜から取り上げるまで45分。仕上げの寿し酢は、無添加の寿し一貫オリジナル特製酢。こだわりの舎利だから、ネタの美味しさがいっそう引き立ちます。

お酢
寿し一貫のお酢は、酒粕から生成された銀生を使用、だからお酒に合います。

高知産がり
高知県産のショウガを東洋園芸さんが「がり」に仕上げています。高知のショウガは、辛みとしっかりした食物繊維が特徴。ちょっと大人な味の寿し一貫のがりです。

きざみわさび
本わさびの茎を刻み、あっさりとした醤油漬けにしました。爽やかな香りとツンと鼻に抜ける辛味、シャキシャキとした食感が人気です。

土佐炙り茶
厳選した高知産の荒茶を独自の技法で炙り焙じました。美しい琥珀色で、季節の新茶を知らせるふくよかな味わい。凛とした切れ味が特徴です。

お持ち帰りOK!
無料で容器をご用意します。
お得な折詰セット、パーティ寿しもございます。
お気軽にスタッフまでお申し付けください。

エコマーク認定店舗
食材をえらび、むだなく選ぶ
フードロスを減らす
省エネ・節水
エコな店舗運営
エコな備品・設備をつかう
お客様とのエコ活動

※天候等により不漁、不入荷の場合がございますので予めご了承ください。
※一部の店舗・地区により、食材・容器等の異なる場合がございます。

高知の天然魚種、旬の魚、続々入荷中!

詳しくは本日のおすすめをご覧ください

山々から流れ込む清流が運ぶ栄養や、海底から湧き出す深層水に含まれる栄養によって、高知を囲む海域は肥沃となり、魚の種類も豊富です。
寿し一貫では、美味しい魚を求め、市場や漁港、時には漁船を訪れています!

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。

元旦を祝う寿し 先行予約開始!

なくなり次第終了

◉詳しくは店頭までお問い合わせください。

縁 えにし
本体18,519円
(税込20,000円)

本鮪大とろ・ボタンエビ
ホタテ・紅ズワイ蟹
本鮪赤身・鯛・かんぱち
いくら・炙りうなぎ
3,000kcal

数量限定

HEARTY CARD JCB VISA MasterCard
寿し一貫では各種クレジットカードがご利用いただけます。
楽天Edy 楽天Edyがご利用いただけます。

釣った魚 買い取ります!
ハーティポイントで

※詳しくはスタッフまで。