



表示価格は全て税込価格です。



築地の定番 海鮮丼

1

赤身・サーモン・白身・赤海老
イカ・帆立・ねぎとろ・いくら

1800円
税込

tuna, salmon, white meat, red shrimp
squid, scallops, chopped tuna, salmon roe

海鮮盖饭 / 普通金枪魚・三文魚・白色魚・紅蝦
尤魚・貝柱・金枪魚泥・魚子



2

ハレの日丼

大トロ・赤身・白身・サーモン・光物・うに・イクラ
Fatty tuna,tuna,white fish,salmon,silver-skinned fish,
sea urchin,salmon roe

晴天盖饭 / 大肥金枪鱼・普通金枪鱼・白色鱼・三文鱼
当天的青鱼・海胆・鱼子

4,200円^{税込}



3

おまかせ丼

赤身・サーモン・白身・帆立・かにほぐし身
Tuna,salmon,white fish,scallops,crab

任选盖饭 / 普通金枪鱼 三文鱼 白色鱼 贝柱 螃蟹肉

1,900円^{税込}



4

ねぎとろ丼

ねぎとろ chopped tuna

金枪鱼泥盖饭 / 金枪鱼泥

1,450円^{税込}



5

ねぎとろいくら丼

ねぎとろ・いくら chopped tuna,salmon roe

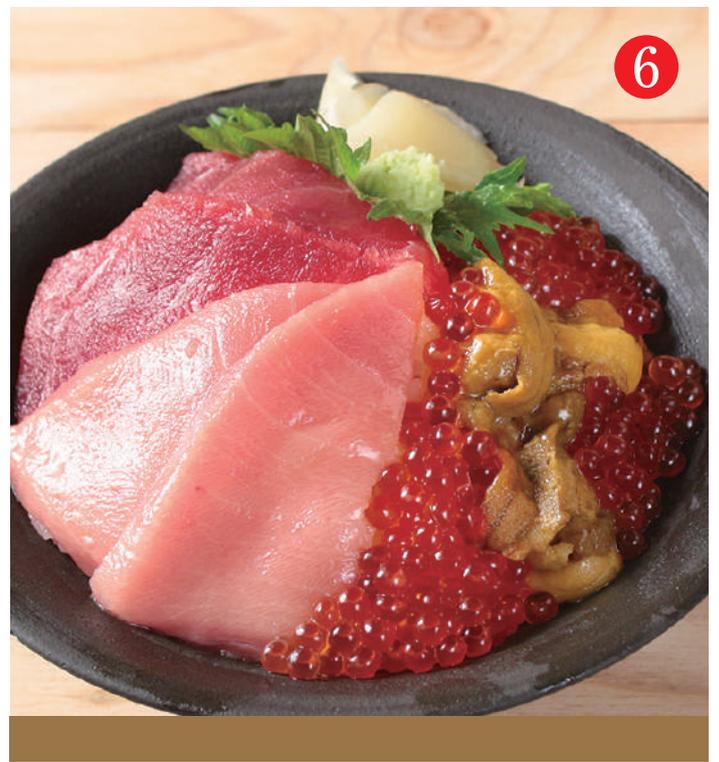
金枪鱼泥和鱼子盖饭 / 金枪鱼泥 鱼子

1,900円^{税込}

シャリ大盛り +100円 Extra serving rice



7



6

贅沢丼

5,800^{税込}円

本鮪大トロ・本鮪中トロ・本鮪赤身・牡丹海老・うに・いくら
**Fatty tuna, medium fatty tuna, tuna, botan shrimp
 sea urchin & salmon roe**

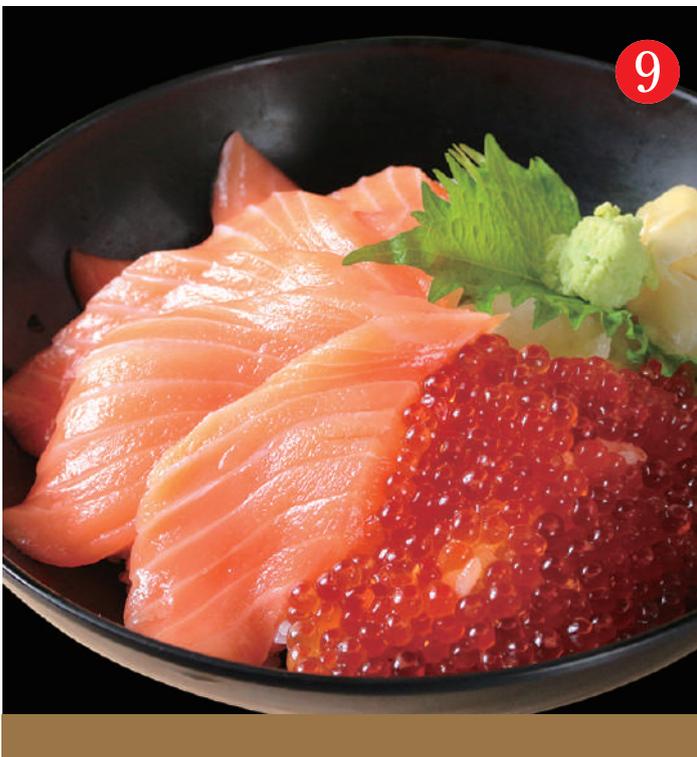
豪華盖饭 / 本鮪大肥金枪魚 本鮪中肥金枪魚 本鮪金枪魚 牡丹蝦 海胆 魚子

本鮪うにいくら丼

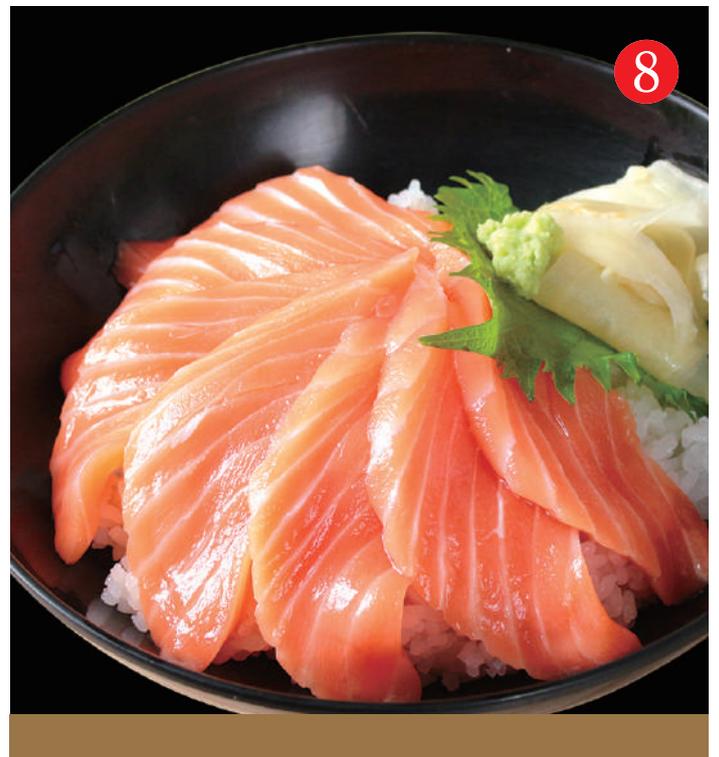
3,700^{税込}円

本鮪中トロ・本鮪赤身・うに・いくら
Medium fatty tuna, tuna, sea urchin & salmon roe

本鮪金枪魚和海胆魚子盖饭 / 本鮪中肥金枪魚 本鮪金枪魚 海胆 魚子



9



8

サーモンいくら丼

1,900^{税込}円

サーモン・いくら **Salmon, salmon roe**

三纹魚和魚子盖饭 / 三纹魚 魚子

サーモン丼

1,450^{税込}円

サーモン / **Salmon** 三纹魚盖饭 / 三纹魚

シャリ大盛り

+ 100^{税込}円 Extra serving rice



10

海鮮ばらちらし

赤身・サーモン・白身・イカ・いくら

Tuna, salmon, white fish, squid, salmon roe

海鮮什錦盖饭 / 普通金枪鱼 三文鱼 白色鱼 鱿鱼 鱼子

数量
LIMITED NUMBER
限定

1,900^{税込}円



11

本まぐろ箱

本鮪大トロ・本鮪中トロ・本鮪赤身

Fatty tuna, medium fatty tuna, tuna

本鮪金枪鱼盖饭 / 本鮪大肥金枪鱼 本鮪中肥金枪鱼 本鮪金枪鱼

4,000^{税込}円



12

いくら箱

いくら / Salmon roe

鱼子盖饭 / 鱼子

2,800^{税込}円



13

うにいくら丼

うに・いくら

Sea urchin, salmon roe

海胆鱼子盖饭 / 海胆 鱼子

5,100^{税込}円

シャリ大盛り + 100円 Extra serving rice

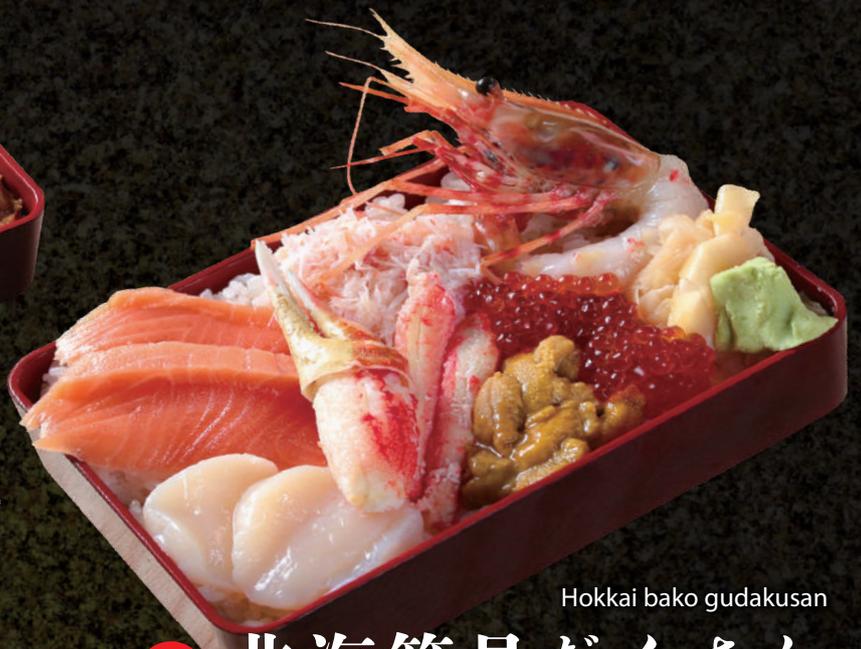


Hokkai bako sanshoku

15 北海箱 三色 5,000円税込

蟹身・うに・いくら Crab legs, sea urchin, salmon roe

三色北海箱 / 螃蟹身 海胆 魚子



Hokkai bako gudakusan

14 北海箱 具だくさん

サーモン・蟹身・蟹ほぐし身・蟹爪・牡丹海老
帆立・うに・いくら

Salmon, crab legs, crab flakes, crab claw, botan
shrimp, scallops, sea urchin, salmon roe

5,400円税込

有许多东西的北海箱 / 三文魚 螃蟹身 螃蟹丝 螃蟹爪 牡丹虾 贝柱 海胆 魚子



Hokkai bako kani zukushi

16 北海箱 蟹づくし 2,800円税込

蟹身・蟹ほぐし身・蟹爪・いくら Crab legs, crab flakes, crab claw, salmon roe

螃蟹北海箱 / 螃蟹身 螃蟹丝 螃蟹爪 魚子

上
うな重

うな重

2,100円税込

18

3,500円税込

17



17 鰻魚重 / 一片鰻魚 18 特級鰻魚重 / 两片鰻魚



お好み握りはディナータイムより承ります。

その日に仕入れた新鮮な
ネタを組み合わせて。

ハレの日 Hare-no-hi nigiri 握り

3,300税込円

The contents of sushi set change with purchase situations. 根据当天进货的新鲜鱼组成的寿司拼盘

お子様寿司セット 小孩寿司拼盘 1,200税込円

トッピング Toppings

本まぐろ 赤身 2枚 <small>Tuna</small>	600円	白身 2枚 <small>White fish</small>	500円	ほたて 1個 <small>Scallops</small>	300円
本まぐろ 中トロ 2枚 <small>Medium fatty tuna</small>	800円	赤海老 1尾 <small>Red shrimp</small>	300円	いくら 20g <small>Salmon roe</small>	500円
本まぐろ 大トロ 2枚 <small>Fatty tuna</small>	1,000円	イカ 3枚 <small>Squid</small>	500円	うに 20g <small>Sea urchin</small>	1,000円
キングサーモン 1枚 <small>King Salmon</small>	600円	ねぎとろ 30g <small>Chopped tuna</small>	300円	玉子焼き <small>Omelette</small>	200円

本鮪 3種盛り	3,500円
刺身 3種盛り	1,800円

海鮮丼とご一緒に！ 本日の味噌汁	300円
<small>Today's miso soup</small>	

ネタの変更は、アレルギーなどの特別な理由の場合のみご対応させていただきます。何卒ご了承下さいませ。

お飲物 drink

ビール Beer

生ビール サントリー ザ・プレミアム・モルツ Suntory the Premium malts	770円
軽井沢ビール クリア Karuzawa beer -clear-	880円
ノンアルコールビール サントリー オールフリー Suntory non-alcoholic beer	550円

ワイン Wine

白: サルー・シャルドネ
White: Salud Chardonnay

赤: サルー・カベルネソーヴィニヨン
Red: Salud Cabernet Sauvignon

グラス / by the glass 白・赤 各 550円

デキャンタ / by the decanter 白・赤 各 1,760円

梅酒 Plum wine

濃醇梅酒 ロック/ソーダ割り/水割り Plum wine On the rocks, with soda or with water	550円
---	------

日本酒〈冷酒〉 Sake (cold)

たきざわ 瀧澤 純米酒 長野県 Takizawa junmai	一合グラス 徳利270cc 990円 1,430円
すいろう 翠露 純米大吟醸 長野県 Suiro junmai-daiginjo	一合グラス 徳利270cc 1,320円 1,870円
ますみ くろ 真澄 漆黒 純米吟醸 長野県 Masumi kuro junmai-ginjo	一合グラス 徳利270cc 1,210円 1,650円
わわわ 和和和 特別純米 長野県 Wawawa special-junmai	一合グラス 徳利270cc 990円 1,430円
みずお 水尾 純米吟醸 長野県 Mizuo junmai-ginjo	一合グラス 徳利270cc 1,430円 2,090円

日本酒〈熱燗〉 Sake (hot)

だいしんしゅう 大信州 洗練辛口 長野県 Daishinshu senren-karakuchi (hot)	徳利270cc 1,100円
--	-------------------

焼酎 Shochu

＜芋＞^{きよさく}喜代作 長野県 660円
ロック/ソーダ割り/水割り/お湯割り
Kiyosaku <sweet potato>
On the rocks, with soda or with water

＜麦＞丸山 長野県 660円
ロック/ソーダ割り/水割り/お湯割り
Maruyama <barley>
On the rocks, with soda or with water

ウーロンハイ 550円
Shochu & oolong tea

レモンサワー 550円
Connoisseur's lemon sour

緑茶割り 550円
Shochu & green tea

ウイスキー Whisky

サントリー 角ハイボール 660円
Whisky and soda

サントリー 角 660円
ロック / 水割り
Whisky (on the rocks or with water)

ソフトドリンク Soft drinks

信州リンゴジュース 660円
Shinshu apple juice

信州ももジュース 660円
Shinshu peach juice

信州ぶどうジュース 660円
Shinshu grape juice

カルピス 440円
CALPIS

コーラ 440円
Coke

ジンジャーエール 440円
Ginger ale

ウーロン茶 440円
Oolong tea

ディナータイム時、ご飲酒されるお客様はお通し代300円頂戴致します。お車を運転されるお客様へのアルコールの提供はご遠慮させていただきます。
We have a cover charge of 300 yen per person who ordered alcohol, which includes a small appetizer served with first drink at dinner time. We cannot serve alcohol to drivers.

表示価格は全て税込です。
Tax is included in the stated price.

彩

さい SAI

厳選生うに・本鮪大トロ・本鮪中トロ
本鮪赤身・サーモン・いくら・ねぎとろ・帆立
Quality sea urchin, Bluefin fatty tuna,
Bluefin medium fatty tuna, Bluefin tuna, Salmon,
Salmon roe, Chopped tuna, Scallop

4,800円



彩り豊かな8種のネタを
贅沢にお楽しみ頂けます。

数量
限定
Limite quantities

極 の 逸 品

【KIWAMI NO IPPIN】

A special delicacy that can only be savored here, made with carefully selected seafood.

琥珀

こはく KOHAKU

厳選生うに2種・サーモン・いくら
Quality 2 varieties sea urchin,
Salmon & Salmon roe

4,800円

厳選生うに二種を食べ比べ。
サーモンとイクラまでも
一度にお楽しみ頂けます。

