

# 세트메뉴

## 교초밥

간이 되어 있으므로 간장을 찍지 말고 바로 드시기 바랍니다.



**1. 고등어 김초밥**  
磯巻 9개 - ¥900  
절인 고등어를 초밥용 밥 사이에 넣고 김으로 말은 초밥



**2. 오보로다시마 초밥** ※'오보로 다시마'는 다시마를 앞쪽에서 얇게 깎아낸 식재료  
おぼろ巻 9개 - ¥800  
초밥용 밥 사이에 채소 찹초기절임과 볶은 가쓰오부시를 무쳐서 넣고, 오보로다시마로 말은 초밥 ※'오보로 다시마'는 다시마를 앞쪽에서 얇게 깎아낸 식재료



**3. 고등어절임 초밥**  
鯖寿司 6개 - ¥1,800  
절인 고등어 누름초밥

## 4. 고등어 한마리 통째 초밥

鯖姿寿司 12개 - ¥3,600  
절인 고등어 누름초밥



**5. 교초밥**  
京寿司 9개 - ¥1,200  
누름초밥, 김초밥, 고등어 김초밥, 오보로다시마 초밥의 모듬  
※'오보로 다시마'는 다시마를 앞쪽에서 얇게 깎아낸 식재료

## 6. 오스모지 ※교토지역 사투리로 '초밥'의 뜻

おすもじ 9개 - ¥1,200  
누름초밥, 김초밥, 유부초밥, 고등어 김초밥, 오보로다시마 초밥의 모듬  
※'오보로 다시마'는 다시마를 앞쪽에서 얇게 깎아낸 식재료

## 7. 누름초밥

箱寿司 9개 - ¥1,500  
구운 생선<여름에는 갯장어, 겨울에는 삼치>을 잘게 찢은것, 작은 도미, 계란과 새우, 새우와 광어를 각각 초밥용 밥 위에 올려 누름틀로 누른 초밥

## 8. 누름김초밥

箱巻寿司 9개 - ¥1,200  
누름초밥과 김초밥 세트

## 9. 마루야마초밥

円山寿司 9개 - ¥1,800  
고등어초밥, 누름초밥, 김초밥 모듬



**10. 작은도미 초밥**  
小鯛雀寿司 8개 - ¥1,600  
작은 도미 누름초밥

## 11. 새우 봉초밥

海老棒寿司 8개 - ¥1,600  
새우 누름초밥



**12. 봉장어 봉초밥**  
穴子棒寿司 6개 - ¥1,200  
봉장어구이 누름초밥

## 13. 김초밥

巻寿司 10개 - ¥900  
계란, 표고버섯, 박고지, 파드득나물

## 14. 봉장어 상급 김초밥

穴子上巻 8개 - ¥2,000  
봉장어조림, 표고버섯, 파드득나물, 봉장어 구이

## 15. 스케로쿠

助六 8개 - ¥850  
김초밥과 유부초밥 세트

계절과 구매 상황 등에 따라 품절이 될 수도 있습니다.

상기 요금은 세금이 포함되어 있지 않습니다.

韓国語

## 모듬

교초밥은 간장을 사용하지 말고, 가는 김초밥과 초밥은 재료에 간장을 소량만 찍어 드시기를 권장드립니다.



**16. 모듬**  
盛り合わせ ¥1,300  
누름초밥, 김초밥, 고등어 김초밥, 오보로다시마 초밥 ※'오보로 다시마'는 다시마를 앞쪽에서 얇게 깎아낸 식재료, 마구로 참치, 방어, 문어



**17. 상급 모듬**  
上盛り合わせ ¥1,800  
누름초밥, 참치 김초밥, 오이 김초밥, 마구로 참치, 흰살 생선, 붕장어

계절과 구매 상황 등에 따라 품절이 될 수도 있습니다.

## 손으로 쥐어 만든 것

와사비가 속에 들어 있습니다. 간장은 소량을 재료에만 찍어 드시기를 권장드립니다.

### 18. 우메 초밥

梅にぎり ¥1,600  
마구로 참치, 방어, 오징어, 새우, 계란, 문어, 연어, 조개관자

### 19. 다케 초밥

竹にぎり ¥2,200  
마구로 참치, 오징어, 흰살 생선, 새우, 붕장어, 연어알, 참치 김초밥

### 20. 마쓰 초밥

松にぎり ¥3,000  
주토로 참치, 흰살 생선, 오징어, 붕장어, 보리새우, 성게, 연어알

### 21. 특상급 초밥

特上にぎり ¥5,000  
오토로 참치, 흰살 생선, 오징어, 성게, 활보리새우, 붕장어, 연어알, 전복

계절과 구매 상황 등에 따라 품절이 될 수도 있습니다.

## 지라시 초밥



**22. 다케 지라시**  
竹ちらし ¥1,400  
마구로 참치, 방어, 붕장어, 문어, 새우, 계란

### 23. 마쓰 지라시

松ちらし ¥2,200  
마구로 참치, 흰살 생선, 오징어, 연어알, 붕장어, 새우, 계란

### 24. 특상급 지라시

特上ちらし ¥3,500  
주토로 참치, 성게, 연어알, 보리새우, 붕장어, 오징어, 흰살 생선

계절과 구매 상황 등에 따라 품절이 될 수도 있습니다.

## 도시락

제공해 드릴 때까지 시간이 약간 걸릴테니 미리 양해해 주시기 바랍니다.



**25. 기온 도시락**  
ぎん弁当 ¥2,200  
초밥, 지라시초밥, 누름초밥, 김초밥, 가는 김초밥, 국이 들어 있는 도시락



**26. 한게쓰 도시락**  
半月弁当 ¥2,200  
초밥, 가는 김초밥, 단품, 국이 들어 있는 도시락

계절과 구매 상황 등에 따라 품절이 될 수도 있습니다.

# 손으로 쥐어 만든 것

단품은 1개부터 주문을 받겠습니다.

와사비가 속에 들어 있습니다. 간장은 소량을 재료에만 찍어 드시기를 권장드립니다.



1. 오토로 참치  
大とろ ¥1,300

2. 주토로 참치  
中とろ ¥700

3. 마구로참치 살코기  
まぐろの赤身 ¥400

4. 도미  
たい ¥350

5. 광어  
平目 ¥350

6. 성게  
うに ¥800

7. 연어알  
いくら ¥350

8. 활보리새우  
活車海老 ¥1,000

9. 삶은 새우  
ゆで海老 ¥450

10. 전복  
あわび ¥800

11. 피조개  
赤貝 ¥500

12. 새조개  
とり貝 ¥400

13. 조개관자  
貝柱 ¥300



14. 봉장어  
穴子 ¥400

15. 뱀장어  
うなぎ ¥400

16. 오징어  
いか ¥350

17. 문어  
たこ ¥250

18. 연어  
サーモン ¥250

19. 고등어  
鯖 ¥250

20. 전갱이  
あじ ¥250

21. 전어  
こはだ ¥250

22. 학꽂치  
さより ¥250

23. 보리멸  
きす ¥250

24. 계란  
玉子 ¥200

25. 청어알이 붙은 다시마  
子持昆布 ¥350

26. 청어알  
数の子 ¥350



27. 무라사와규 ※와규  
소고기  
村沢牛 ¥450

28. 말고기  
馬肉 ¥450

29. 전복 조림  
煮あわび ¥600



30. 싹눈파  
芽ネギ ¥250

계절과 구매 상황 등에 따라 품질이 될 수도 있습니다.

상기 요금은 세금이 포함되어 있지 않습니다.

韓国語

## 제철 재료

31. 죽순 筍 봄 한정	¥300	37. 복어 ふぐ 가을 한정	¥400
32. 가다랑어 かつお 봄 한정	¥350	38. 대구 이리 くも子 가을 한정	¥300
33. 잿방어 かんぱち 여름 한정	¥350	39. 굴 かき 가을 한정	¥350
34. 갯장어 鱧 여름 한정	¥400	40. 방어 ぶり 가을 한정	¥400
35. 소라 さざえ 여름 한정	¥450	41. 게 かに 가을 한정	¥400
36. 꽁치 さんま 겨울 한정	¥300		

상기 요금은 세금이 포함되어 있지 않습니다.

韓国語

# 가는 김초밥

1개부터 주문을 받겠습니다.

1. 토로(참치 뱃살) とろ	¥1,300	11. 참마 長芋	¥450
2. 네기토로 ねぎとろ	¥1,300	12. 낫토 納豆	¥300
3. 마구로참치 鉄火	¥600	13. 우메보시와 해파리 梅くらげ	¥400
4. 뱀장어 うなぎ	¥600	14. 오징어 いか	¥600
5. 뱀장어와 오이 うなぎ うな胡	¥600	15. 성게 うに	¥1,300
6. 붕장어 穴子	¥600	16. 연어알 いくら	¥800
7. 붕장어와 오이 穴胡	¥600	17. 새우 海老	¥400
8. 오이 きゅうり	¥250	18. 게 かに	¥600
9. 단무지 新香	¥250	19. 계란 玉子	¥400
10. 우메보시와 차조기절임 梅しそ	¥300	20. 박고지 かんぴょう	¥300

계절과 구매 상황 등에 따라 품절이 될 수도 있습니다.

## 교초밥

단품은 1개부터 주문을 받겠습니다.

간이 되어 있으므로 간장을 찍지 말고 바로 드시기 바랍니다.



1. 고등어절임 초밥  
鯖寿司 ¥300  
절인 고등어 누름초밥



5. 붕장어 붕초밥  
穴子棒寿司 ¥200  
붕장어구이 누름초밥



2. 고등어 김초밥  
磯巻 ¥100  
절인 고등어를 초밥용 밥 사이에 넣고 김으로 말은 초밥

6. 새우 봉초밥  
海老棒寿司 ¥200  
새우 누름초밥

7. 누름초밥  
箱寿司 ¥180  
구운 생선<여름에는 갯장어, 겨울에는 삼치>을 잘게 찢은것, 작은 도미, 계란과 새우, 새우와 광어를 각각 초밥용 밥 위에 올려 누름틀로 누른 초밥



3. 오보로다시마 초밥 ※'오보로 다시마'는 다시마를 앞쪽에서 얇게 깎아낸 식재료  
おぼろ巻 ¥100  
초밥용 밥 사이에 채소 차조기절임과 볶은 가쓰오부시를 무쳐서 넣고, 오보로다시마로 말은 초밥 ※'오보로 다시마'는 다시마를 앞쪽에서 얇게 깎아낸 식재료

8. 김초밥  
巻寿司 ¥100  
계란, 표고버섯, 박고지, 파드득나물

9. 유부초밥  
いなり寿司 ¥120  
연근 조림, 생강, 검은깨



4. 작은도미 초밥  
小鯛雀寿司 ¥200  
작은 도미 누름초밥

계절과 구매 상황 등에 따라 품절이 될 수도 있습니다.

상기 요금은 세금이 포함되어 있지 않습니다.

韓国語

# 런치 메뉴

모든 메뉴에는 국을 제공해 드리겠습니다.

## 초밥 니시키

にぎり寿司 錦

마구로 참치, 방어, 오징어, 새우, 문어, 계란, 연어, 조개관자

¥1,200

## 초밥 무로마치

にぎり寿司 室町

주토로 참치, 마구로 참치, 흰살 생선, 오징어, 새우, 연어알, 붕장어, 새조개

¥2,000

## 초밥 모듬

寿司盛り合わせ

누름초밥, 고등어 김초밥, 오보로다시마 초밥, 김초밥, 유부초밥, 초밥의 모듬

※'오보로 다시마'는 다시마를 앞쪽에서 얇게 깎아낸 식재료

¥1,000

## 지라시 초밥

ちらし寿司

마구로 참치, 새우, 잿방어, 문어, 오징어 또는 붕장어

¥1,000

# 일품 메뉴



1. 회 모듬  
 造り盛り合わせ ¥1,200  
 구매 상황 등에 따라 내용이 변경  
 될 수 있습니다.  
 마구로 참치, 오징어, 도미, 연어, 잿  
 방어

2. 마구로참치  
 まぐろ造り ¥1,000

3. 연어회  
 サーモン造り ¥800



4. 튀김 모듬  
 天ぷら盛り合わせ ¥1,000  
 소금 또는 튀김용 소스에 찍어 드  
 십시오.  
 무즙은 튀김용 소스에 넣으시기 바  
 랍니다.  
 구매 상황 등에 따라 내용이 변경  
 될 수 있습니다.  
 새우, 파리고추, 표고버섯, 연근, 오  
 늘의 생선

5. 방어 또는 잿방어 소금구이  
 ぶり又はかんぱちの塩焼き ¥1,200  
 계절에 따라 방어 또는 잿방어로 바뀝니다

6. 방어 또는 잿방어 양념구이  
 ぶり又はかんぱちの照り焼き ¥1,200  
 계절에 따라 방어 또는 잿방어로 바뀝니다

7. 연어 소금구이  
 サーモンの塩焼き ¥800

8. 도미 소금구이  
 鯛の塩焼き ¥1,200

9. 보리새우 소금구이  
 車海老塩焼き ¥1,000



10. 오리로스  
 鴨コース ¥900

11. 큰실말 초무침  
 ちぎく酢 ¥500

12. 계란말이  
 出し巻き ¥600



13. 생후 산적 ※'후'는 밀가  
 루에서 나온 글루텐으로  
 만든 식재료  
 生麩田楽 ¥600  
 산적용 양념으로는 붉은미소된장  
 과 흰미소된장을 사용

14. 생유바 데침  
 生湯葉煮 ¥700

15. 튀긴 생후 무침 ※'후'는 밀가루에서 나온 글루  
 텐으로 만든 식재료  
 生麩揚げ出し ¥700

16. 자완무시(달갈집)  
 茶わん蒸し ¥700  
 새우, 봉장어, 표고버섯, 생 후 (밀가루에서 나온 글루텐으로 만든  
 식재료), 파드득나물, 백합근, 은행

## 아카다시 된장국

17. 바지락  
 あさり ¥500

18. 생선  
 魚 ¥450  
 오늘의 메뉴

19. 순채  
 じゅんさい ¥400

20. 계란  
 玉子 ¥350

## 맑은 국

21. 바지락  
 あさり ¥500

22. 생선  
 魚 ¥450  
 오늘의 메뉴

23. 순채  
 じゅんさい ¥400

24. 계란  
 玉子 ¥350

상기 요금은 세금이 포함되어 있지 않습니다.

韓国語



# 드링크 메뉴

## 맥주

1. 생맥주(삿포르) 生ビール (サッポロ)	소 - ¥450 중 - ¥600
2. 아사히 맥주 アサヒビール	중병 - ¥600
3. 기린 맥주 キリンビール	중병 - ¥600

## 일본술

4. 데운 술 or 상온 술 熱燗or常温	1홉(약 180ml) - ¥600 2홉 - ¥1,200
5. 겿케이칸 月桂冠 레이슈	소병 - ¥800

## 토산술

6. 구보타 센주 久保田 千寿 니가타 긴조슈	잔 - ¥1,000
7. 잇스이센니치 一醉千日 교토 준마이 긴조슈	잔 - ¥900
8. 시라스나노사토 白砂の里 교토 준마이 긴조슈	잔 - ¥900
9. 하쿠로스이슈 白露垂珠 야마가타 준마이 긴조슈	잔 - ¥900
10. 후쿠마사무네 구로코지 福正宗 黒麹 이시카와 준마이슈	잔 - ¥800
11. 하루시카 春鹿 나라 준마이슈	잔 - ¥900
12. 고추쥬 壺中春 후쿠시마 준마이슈	잔 - ¥800
13. 이치노쿠라 一ノ蔵 미야기 준마이슈	잔 - ¥800

## 소주

록·미즈와리·오유와리

14. 이이치코 いいちこ 보리	¥500
15. 간노코 神の河 보리	¥600
16. 나카나카 中々 보리	¥700
17. 요로시쿠센만아루베시 よろしく千萬あるべし 쌀	¥600
18. 구로키리시마 黒霧島 고구마	¥600
19. 세키토바 赤兎馬 고구마	¥800
20. 야마네코 山ねこ 고구마	¥800
21. 히토무카시 人夢可酒 알코올 40% 보리, 고구마, 쌀	¥1,000

## 기타 알코올 음료

22. 논알코올 맥주 ノンアルコールビール	¥450
23. 매실주 梅酒 록·미즈와리·오유와리	¥450
24. 추하이(탄산과 과즙을 탄 소주) 酎ハイ 레몬, 라임	¥450
25. 레드 와인 赤ワイン	잔 - ¥550
26. 화이트 와인 白ワイン	잔 - ¥550

## 소프트드링크

27. 우롱차 ウーロン茶	¥300
28. 오렌지 주스 オレンジジュース	¥300
29. 진저에일 ジンジャーエール 드라이한 맛	¥300
30. 콜라 コーラ	¥300

상기 요금은 세금이 포함되어 있지 않습니다.

韓国語