

壽司

各盤 (2貫) 的價格

店內還有每日推薦餐點

根據進貨狀況，價格可能會有所更動



握壽司

¥100

雞蛋
玉子



軍艦、小卷壽司

¥100

軍艦卷：用海苔捲醋飯，並在其上方盛放食材的壽司



納豆
納豆



小黃瓜卷壽司
胡瓜卷

美乃滋鮭魚卷壽司
ツナマヨ

美乃滋蝦子小黃瓜卷壽司
海老胡瓜マヨ卷

梅子紫蘇卷壽司
梅ちそ卷

瓠瓜乾卷壽司
かんぴょう卷

醃蘿蔔卷壽司
香々卷

香菇卷壽司
椎茸卷
捲有煮出甜味的香菇的卷壽司

雞蛋卷
玉子卷

紫蘇醃漬物卷壽司
しば漬卷

水煮章魚頭
蛸どうびん

以上價格均不含稅。

繁體字

握壽司

¥180



蝦子
海老



螺貝
つぶ貝



炙烤鮭魚
サーモン炙り



豆皮
引き上げ湯葉

鰯魚
はまち

透抽腳
剣先いかゲン

生鮭魚
生サーモン

小黃瓜 (漬物)
胡瓜 (漬け物)

小卷壽司、卷壽司類等

¥180



油炸豆腐皮壽司
いなり寿司
紅蘿蔔, 蓮藕, 香菇, 黑芝麻

鮪魚生魚片卷壽司
鉄火巻
黃鰹鮪

卷壽司
巻寿司
瓠瓜乾, 香菇, 厚片雞蛋捲, 小黃瓜
紫蘇醃漬物軍艦
しば漬け軍艦

握壽司

¥240



鯛魚
鯛



鮭魚中腹肉
とろサーモン



紅鮓
かんぱち

水煮活章魚
茹で活け蛸

紋甲烏賊
紋甲いか

黃鰭鮪
キハダまぐろ

東京白蘿蔔
べったら漬

釜揚げ吻仔魚
釜揚げシラス

小卷壽司、京壽司、軍艦壽司

¥240



鮪魚生魚片(赤身)
鉄火(赤身)

燉煮星鰻小黃瓜
煮穴子胡瓜

箱壽司
箱壽司
3貫
燒烤星鰻

螺貝山葵
つぶ貝わさび

章魚山葵
たこわさび

軍艦、小卷壽司

¥300



鹽漬鮭魚子鮭魚
いくらサーモン



鮭魚生魚片 (中腹肉)
鉄火 (中トロ)

鮭魚生魚片 (蔥花中腹肉)
鉄火 (葱中トロ)

鰻魚小黃瓜卷壽司
うなぎ胡瓜卷

鱈子軍艦
たらこ軍艦

鮮蝦天婦羅手卷壽司
海老天手巻き
1條

握壽司

¥360



黃帶擬鰻
しまあじ



鮭魚赤身
まぐろ赤身

生章魚
生たこ



自製蛋捲
自家製玉子

昆布漬鯛魚
鯛昆布め

醋漬鯖魚
めさば

燉煮星鰻
煮穴子

自製燉煮星鰻
自家製煮穴子
使用甜辣高湯煮星鰻所製成的料理



軍艦壽司

¥360

蔥花鮭魚中腹肉
ねぎ中トロ



握壽司

¥400

扇貝
ホタテ

鮭魚卵
数の子



軍艦壽司

¥400



鹽漬鮭魚子
いくら

握壽司

¥500



日本國產鰻魚
國產うなぎ



透抽
劍先イカ

鮑魚
あわび

石垣貝
とり貝

野生鯛魚
天然鯛

生蝦
生えび

野生比目魚
天然ひらめ

京壽司

¥500



鯖魚棒壽司
さば棒壽司

京散壽司
京ちらし

鯖魚, 蝦子, 鯛魚, 蛋絲, 香菇, 其他

握壽司

¥600



鯖魚中腹肉
中トロ

生甜蝦
生甘えび

金目鯛
金目鯛

紅馬頭魚
ぐじ



赤鮭
のどぐろ



海膽軍艦
うに軍艦

單點料理

單點菜色

紅醬味噌湯
赤だし

¥300



魚雜湯
あら汁 ¥400
使用鯛魚、紅
魷、鰯魚、金目
鯛等剩餘的部分
(頭、魚鰓下
肉、腹骨)所熬
製的湯品



京風油炸高
湯蛋捲
京風揚げだし玉子
¥400



茶碗蒸
茶わん蒸し ¥400
蝦子, 香菇, 銀杏,
烤鰻魚, 魚板

生魚片拼盤

お造り盛り合わせ
鯖魚、鯛魚 3種毎日精選

¥1,480

天婦羅什錦拼盤

天ぷら盛り合わせ
蝦子, 南瓜, 青辣椒, 地瓜, 茄子

¥980

鮮蝦天婦羅

海老天ぷら

¥780



京風高湯蛋
捲
京風だし巻き
¥300

沙鮫天婦羅

キス天ぷら

¥400

米餅酥炸章魚

たこあら揚げ

¥400

甜點

手工抹茶布丁
手作り抹茶プリン

¥340

起司蛋糕
チーズケーキ

¥360

蛋糕拼盤
ケーキ盛り合わせ
巧克力蛋糕, 草莓蛋糕, 摩卡蛋糕

¥300

以上價格均不含稅。

繁体字

套餐菜單



都

¥1,200

紅醬味噌湯
赤だし

握壽司

にぎり

8貫

鯛魚, 鮪魚, 烏賊, 紅魷, 鮭魚, 蝦子, 石垣貝, 雞蛋



梅小路

¥1,500

食材皆為推薦食材・附紅醬味噌湯・抹茶布丁・
是人氣相當高的餐點・非常值得品嚐

紅醬味噌湯
赤だし

握壽司

にぎり

8貫

鯛魚, 鮪魚, 烏賊, 紅魷, 鮭魚, 蝦子, 石垣貝, 鹽漬鮭魚子單醬

甜點

デザート

紅豆抹茶布丁

以上價格均不含稅。

繁体字



東山

¥2,280

紅醬味噌湯
赤だし

握壽司

にぎり

10貫

鯛魚, 鮭魚中腹肉, 沙鮫, 鰹魚, 甘鯛, 甜蝦, 透抽, 石垣貝, 海膽軍艦, 鮭魚生魚片卷壽司



朱雀

¥3,000

魚雜湯或紅醬味噌湯
あら汁または赤だし

茶碗蒸

茶わん蒸し

生魚片3拼

造り3種盛り

鮭魚, 紅魷, 鯛魚

握壽司

にぎり

10貫

鮭魚中腹肉, 鯛魚, 鮭魚, 烏賊, 鰹魚, 海膽軍艦, 鹽漬鮭魚子軍艦, 水煮章魚, 燉煮星鰻, 蝦子

甜點

デザート

紅豆抹茶布丁

點購套餐的顧客能夠以500日圓加購蝦子和蔬菜天婦羅・或是生魚片3拼

以上價格均不含稅。

繁體字

套餐料理

加茂

¥3,000

握壽司

にぎり

7個

食材毎日更換

配酒菜

八寸

食材毎日更換

生魚片

お造り

鮪魚, 鯛魚, 其他毎日更換1種

茶碗蒸

茶わん蒸し

紅醬味噌湯

赤だし

甜點

デザート

抹茶布丁

鳴瀧

¥5,000

上等壽司

上にぎり

7個

食材毎日更換

配酒菜

八寸

食材毎日更換

生魚片

お造り

鮪魚, 鯛魚, 其他毎日更換1種

醋拌凉菜

酢の物

茶碗蒸

茶わん蒸し

紅醬味噌湯

赤だし

甜點

デザート

抹茶布丁

桂

¥7,000

頂級握壽司

特上にぎり

8貫

食材每日更換

配酒菜

八寸

食材每日更換

生魚片

お造り

鮪魚, 鯛魚, 其他每日更換1種

醋拌涼菜

酢の物

蒸式料理

蒸し物

可能會有更換為燉菜的情形

紅醬味噌湯

赤だし

甜點

デザート

抹茶布丁

其他

請於來店二日前完成預約

當日取消將收取全額費用

以上價格均不含稅。

繁体字

外帶

1. 松笠

松笠
壽司拼盤

1人份 - ¥1,300



2. 梅枝

梅が枝
壽司拼盤

2人份 - ¥2,500



3. 櫻林

桜林
壽司拼盤

3人份 - ¥3,800



4. 鯖魚棒壽司

鯖本漬け

一盒 - ¥2,500

5. 卷壽司

卷壽司
瓠瓜乾, 香菇, 厚片雞蛋捲, 小黃瓜

1條 - ¥500

6. 散壽司

ちらし

一盒 - ¥800

以上價格均不含稅。

繁體字

飲料

生啤酒 生ビール	¥480
朝日啤酒 超爽 (SUPER DRY) 麒麟一番榨啤酒	
瓶装啤酒 瓶ビール	¥480
朝日啤酒 超爽 (SUPER DRY) 麒麟一番榨啤酒	
瓶装啤酒 瓶ビール	¥600
三得利頂級啤酒 惠比壽啤酒	
燒酒 (麥、地瓜) 焼酎 (麦・芋)	¥600
日本酒 日本酒	一合 (180ml) - ¥360
生冷酒 生冷酒	300ml - ¥800
京之泉〔吟醸辛口〕 生儲藏酒〔淡麗微辛〕 生儲藏酒〔淡麗微辛〕 樽酒〔吟醸辛口〕 銀閣〔京都醸造〕	
零 滞 氣泡清酒	¥900
碳酸燒酒 酎ハイ	¥360
檸檬 萊姆 日本柚子 可爾必斯	
葡萄酒 (紅、白) ワイン (赤・白)	360ml - ¥1,000 720ml - ¥2,000
三得利 ALL FREE サントリーオールフリー 無酒精啤酒	¥360
不含酒精飲料 ソフトドリンク	¥240
烏龍茶 可樂 柳橙汁	

以上價格均不含稅。

繁体字

午餐菜單

特製午餐
各限定20份



海鮮散壽司

海の幸ちらし

使用大量新鮮食材的豪華散壽司
附紅醬味噌湯

¥1,600



鮭魚三味生魚片蓋飯

まぐろ三味鉄火丼

推薦給喜歡鮭魚的顧客 · 能夠以划算價格品嚐到4種鮭魚部位的超值蓋飯
附紅醬味噌湯

¥1,800



三色鹽漬鮭魚子蓋飯

三色いくら丼

鹽漬鮭魚子和與每日更換2種海鮮的蓋飯
附紅醬味噌湯
照片僅供參考

¥1,500

每日更換握壽司

日替わりにぎり

每日更換的卷壽司2個和握壽司6貫的套餐
附小碗紅醬味噌湯

¥900

每日更換海鮮蓋飯

日替わり海鮮丼

附小碗紅醬味噌湯

¥900

供應至下午3點為止

以上價格均不含稅。

繁体字

迷你蓋飯
附小碗紅醬味噌湯

鮪魚蓋飯 まぐろ丼	¥600
鮪魚山藥泥蓋飯 まぐろ山かけ丼	¥800
星鰻山藥泥蓋飯 穴子とろろ丼	¥600
員工蓋飯 まかない丼 使用鯛魚、鰺魚、紅魷等切剩的部分所製成的蓋飯	¥600

以上價格均不含稅。

繁体字