

お好み握り

800円

玉子
いなり
イカ
明太子

160円

自家製ツナ
真鯛
ブリ
サーモン
とびっ子
蒸し海老
つぶ貝
アジ
ホッキ貝
えんがわ
穴子

230円

本鮪 赤身
ネギトロ
赤海老
ベサバ
小肌
うなぎ
生たこ
芽ネギ
ホタテ
甘ダレたつぷり
玉子焼き



320円

本鮪 中トロ
本鮪 炙り中トロ
イクラ
数の子
筋子
ズワイガニ



500円

本鮪 大トロ
雲丹



和牛うにく 580円

※仕入れ状況により入荷がない場合がございます。

三貫握り

まぐろ人盛り (大トロ・中トロ・赤身) 900円
炙り盛り (中トロ・サーモン・えんがわ) 550円
江戸盛り (漬けマグロ・穴子・小肌) 580円
サーモン盛り (生炙り・中落ち) 480円
トップスリー (中トロ・サーモン・ブリ) 550円
軍艦盛り (ウニ・イクラ・ネギトロ) 750円
職人の技ブルースリー (アジ・サバ・小肌) 550円
賢沢のスプーン三貫 (ウニ・イクラ・カニ) 900円



五貫握り

まぐろ五貫盛り 1000円
季節の五貫盛り 850円
吉祥寺限定五貫盛り 1000円
北の五貫盛り 1300円
まぐろ人特選五貫盛り 1200円
(大トロ・中トロ・赤身・炙りトロ・漬け)



創作巻き

江戸前海苔のつつみ寿司 280円
・いくら 580円
・ネギトロ 280円
・筋子 480円
・鰻天 480円
びっくりネギトロタク 880円
まぐろたぬきロール 580円
トロサーモン巻き 980円
極みまぐろ巻き 1500円



細巻き

主役は胡瓜! かつば巻き 450円
黒納豆巻 580円
かんぴよう巻 380円
葉わさび巻 480円
山ごぼう巻 480円
鉄火巻 550円



※テーブルチャージとしてお一人様300円いただきます。
※表示価格は税込です。※写真はイメージです。

極

自家製ツナサンド

500円

寿司屋が作る本気のツナサンド!
自家製ツナがたっぷり入っています。

鮮

刺身各種

内容・完備スタッフまで
寿司ネタにも使用している毎日
入荷の新鮮な刺身!



肴

まるでレバ刺し本鮪

800円

まぐろたたきタンバル仕立て

950円

鮪酒盗とクリームチーズ

550円

漬物盛り

480円

梅水晶キューリ

480円

枝豆つんと

380円

鮪の山かけ

550円

菜

赤富士 (海の宝石箱や)

1000円

寿司屋のポテサラ

780円

自家製ツナのツナサラダ

680円

丼

吉祥寺まぐろ人バラチラン

1500円

海鮮ネタを日替わりでちらしに
まぐろ山掛け丼

1350円

特選海鮮丼

1500円

温

ポルチーニ大根おでん

680円

和牛すき焼き風

950円

まぐろ巾着おでん

580円

ウニとイクラの茶碗蒸し

680円

つぶ貝わさびと蛸のアヒージョ

650円



揚

そびえ立つ!! がりタルえびフライ

630円

プリプリ海老フライ!
がりタルタルの甘酢が絶妙です。

特製!! 生アジフライ

680円

寿司屋が本気で作った
本物のアジフライ!

花がっおポテトフライ

480円

タコ唐揚げ

550円

ゲソ唐揚げ

550円

大粒カキフライ (2個)

680円

ホタテのクリームチーズ磯辺揚げ

680円

椀

豪快あら汁

380円

海苔汁

380円

ラーメン

580円

誘

ゆずシャーベット

280円

杏仁アイス

180円



※テーブルチャージとしてお一人様300円いただきます。
※表示価格は税込です。※写真はイメージです。

ビール

黒ラベル生ビール 650

丸くなるな！星になれ！

ラガー瓶ビール 600

ノンアルコールビール (小瓶) 400

ハイボール

デュワーズ

ウイスキーハイボール 500

富士ウイスキーハイボール 650

サワー

寿司屋のお茶ハイ 500

ガリチューハイ 500

ウーロンハイ 500

ジャスミンハイ 500

レモンサワー 500

カルピスサワー 500

ワイン

グラスワイン (赤/白) 各600

【カッシエロ・デル・ディアプロ】
悪魔の蔵の伝説を持つプレミアム・チリワイン。
樽熟成によるバランスが良いワインです。

ソフトドリンク

ウーロン茶 300

ジャスミン茶 300

コーラ 300

カルピス 300

※テーブルチャージとしてお一人様300円いただきます。
※表示価格は税込です。

焼酎

芋 かりり芋

500

麦 泥八

500

米 魚に恋した本格焼酎 500

日本酒

秋田 山本 純米吟醸 ピュアブラック

香りはあえて控えめに抑えられ、柑橘系のフルーツを連想させるジューシーな酸味と、日本刀のような鋭いキレ味をイメージして造られています。

福島 楽器正宗 純醸

マスカットのような爽やかな香りに、無濾過、無加水による微量のガス感とジューシーな甘味を感じます。それでいて飲み疲れない軽やかな酒質も特長。

福井 紗利 五割諸白 純米大吟醸

手作業での仕込みにより特有の酸があり、独特の旨味、酸味、キレは、和の柑橘類を連想させます。エレガントな酸、優雅な余韻は秀逸です。

石川 農口尚彦研究所 本醸造

無濾過生原酒 2020vintage

洋梨のように瑞々しく爽やかな果実味が口の中に広がり、驚くほどすっきりとした喉越しとミネラル感のある絶妙なバランスをもったお酒です。

奈良 風の森 秋津穂 657

搾ったままのお酒をそのまま瓶詰めしたことによるホリユーム感と、きめの細やかなガス感がアクセント。秋津穂のピュアな旨味が口の中に広がります。

広島 雨後の月 純米吟醸

爽やかな果実香。お米の旨みと酸味のバランスが長く、透明感がある美味しさです。後味もすっきりしていて、すいすいと舌が進みます。

福岡 田中六五 火入れ

ドライハーブのような爽やかな風味と、透明感のある旨味。余韻にかけて適度な苦みが全体のバランスを引き締めます。

山口 五橋 love 純米火入れ 白糀 イエロー

一般的に焼酎の仕込みで使われている白糀を使用することでクエン酸を生成させ、濃厚な甘みでバランスをとった甘酸っぱい味覚が特徴です。

静岡 日本刀

やさしい吟醸香、淡麗でキレのよい辛口の味わい。

秋田 稲波 無濾過純米

無濾過でしか味わえない米の旨味と濃厚な味わい！

各種グラス (90cc) 480

秋田 高清水特別本醸造生貯蔵

オリジナルラベルのもうじえ

(300ml) 750

静岡 オリジナルラベルのワンカップ(冷/温)

(180ml) 350

※表示価格は税込です。