すしの美登利
味覚で感じる春の訪れ
季節の板さんおまかせにぎり
大トロ
Ultimate Fatty Tuna
中トロ
Ultimate Medium Fatty Tuna
真鯛　塩すだち
Sea Bream with Citrus Sudachi
すみいか　いか卵のせ
Cuttlefish with Cuttlefish Roe
大赤海老
Giant Red Prawn
煮ハマグリ　煮つめ木の芽のせ
Simmered Orient Clam with Leaf Bud
炙り太刀魚　ポン酢ジュレ芽ネギのせ
Seared Beltfish with Ponzu Sauce and chives
初カツオ　オニオンマヨおかかのせ
Bonito with Onion, mayonnaise and bonito flakes
うに
Sea Urchin Roe
いくら
Salmon Roe
生桜えび
Fresh Sakura Shrimp
穴子1本　葉の花のせ
Conger Eel with Kaya Blossoms
玉子つまみ
Egg
ホタルイカ醤油漬け小鉢
Firefly Squid Soy Marinated in Soy Sauce
[先付]
ミニかにみそサラダ
Small crab paste salad
[蒸し物]
茶碗蒸し
Egg Custard
[椀物]
お椀
Japanese soup
[デザート]
季節のデザート
Seasonal dessert
3,800円
(税込価格 4,180円)
マヨ 卵 小麦 海老 カニ 乳
※写真はイメージです。※入荷状況により、一部内容が変わる場合がございます。
美登利自慢のセットメニュー
Midori's Proud Assortment Sushi Menu 美登利招牌的什锦寿司菜单
超特選にぎり
茶碗蒸し・ミニかにみそサラダ付き
3,300円 3,630円(税込)
Ultimate Sushi Assortment with Steamed Egg Custard and Mini Crab Paste Salad
超级特选手捏寿司拼盘(配赠蛋羹和小碗蟹黄酱沙拉)
特上にぎり
茶碗蒸し付き 2,500円
2,750円(税込)
Special Sushi Assortment with Steamed Egg Custard
特等手捏寿司拼盘(配赠蛋羹)
上にぎり
茶碗蒸し付き 1,700円 1,870円(税込)
Standard Sushi Assortment with Steamed Egg Custard
什锦寿司拼盘(配赠蛋羹)
お子様にぎり
900円 990円(税込)
Child Sushi Set
儿童手捏寿司套餐
○食物アレルギーのある方は、あらかじめ店員までお申し出ください。
Please let us know if you have any food allergies. / 有特殊食物过敏的顾客，请务必预先告知店员。
○すべての商品には味噌汁が付きます。 All dishes come with miso soup. / 所有商品都附赠味噌汤。

美登利自慢の

鮪 メニュー

Tuna / 金枪鱼

Midori's Proud Tuna Menu
美登利招牌的金枪鱼菜单

極上まぐろづくし

茶碗蒸し付き 3,000円 3,300円(税込)
Ultimate Tuna Sushi Assortment with Steamed Egg Custard
精选金枪鱼寿司拼盘(配赠蛋羹)

特選まぐろちらし

茶碗蒸し付き 2,600円 2,860円(税込)
Specially-Selected Tuna Chirashi (sushi rice topped with tuna) with Steamed Egg Custard
特选金枪鱼散寿司(配赠蛋羹)

極上まぐろづくしハーフ

1,500円 1,650円(税込)
Ultimate Tuna Sushi Assortment (Half)
特选各色金枪鱼握寿司(半份)

極上大トロ 500円
550円(税込)
Ultimate Extra Fatty Tuna
特等金枪鱼肥肚肉

極上中トロ 400円
440円(税込)
Ultimate Medium Fatty Tuna
上等金枪鱼肥肚肉

まぐろ赤身 200円
220円(税込)
Red Tuna
金枪鱼红肉

づけまぐろ 200円
220円(税込)
Marinated Red Tuna
调味金枪鱼

炙りトロ 200円
220円(税込)
Lightly-Broiled Fatty Tuna
烤金枪鱼肥肚肉 アレ/○

まぐろ切落し 200円
220円(税込)
Battleship Roll Sushi with Cut-Off Tuna
金枪鱼切片军舰寿司

ねぎトロ 200円
220円(税込)
Minced Tuna Battleship Roll
金枪鱼肥肚肉拌葱卷

まぐろすじ 50円
55円(税込)
Tuna Gristle
金枪鱼筋

○季節や入荷状況により内容が異なったり、ご用意できないお品もございます。ご了承ください。
The contents may change due to the season or availability of stock. Thank you for your understanding in advance.
由于季节和进货情况的不同,有些商品有时无法为您提供,请谅解。

美登利の名物メニュー

Midori's Specialty Menu 美登利经典菜单

元祖穴子 (一本付) 800円

880円(税込)
Original* Boiled Conger Eel (the whole eel)
正宗海鳗(一条)

鯖の棒ずし 1,200円 1,320円(税込)

Rod-shaped Sushi topped with Fatty Mackerel
鲭鱼寿司拼盘

かにみそサラダ 600円 660円(税込)

ハーフ 300円 330円(税込)
Crab Paste Salad アレ/○
蟹黄酱沙拉

ジャンボ海鮮茶碗蒸し

900円 990円(税込)
Jumbo Seafood Egg Custard
特大海鲜茶碗蒸

※提供までお時間をいただきます。
It will take some time to provide. / 需要一些时间才能提供。

新炙りトロさば刺し

800円 880円(税込)
Roasted Fatty Mackerel Sashimi
烤托罗鲭鱼生鱼片
アレ/○

大名美登利巻 (具材15種)

2,000円 2,200円(税込)
Daimyo-Midori-Maki (with 15 different ingredients)
大名美登利卷(内含15种食材) ○

びっくりすじこ

500円 550円(税込)
Plenty of Salmon Roe
特等鱼子寿司

大名さば 200円

220円(税込)
Mackerel (regular menu)
招牌鲭鱼 アレ/○

ゆず味噌いなり 100円

110円(税込)
Yuzu Miso Inari (sushi wrapped in fried tofu, with a yuzu-citrus and miso flavor)
柚子味增稻荷寿司

○食物アレルギーのある方は、あらかじめ店員までお申し出ください。
Please let us know if you have any food allergies. / 有特殊食物过敏的顾客,请务必预先告知店员。
○すべての商品には味噌汁が付きます。 All dishes come with miso soup. / 所有商品都附赠味噌汤。

美登利のづくしメニュー

Midori's Assorted Menu　美登利的什锦菜单

ヒカリものづくし　1,200円
1,320円(税込)
Silver-Skinned Fish Sushi Assortment
青鱼片寿司拼盘

貝づくし　1,000円 1,100円(税込)
Shellfish Sushi Assortment
什锦海贝寿司拼盘

炙りづくし　800円 880円(税込)
Lightly-Broiled Fish Sushi Assortment
烤鱼片寿司拼盘

塩レモンづくし　800円 880円(税込)
Sushi Assortment with Salt and Lemon Taste
盐渍柠檬寿司拼盘

サーモンづくし　900円 990円(税込)
Assorted Salmon
各色三文鱼

○季節や入荷状況により内容が異なったり、ご用意できないお品もございます。ご了承ください。
The contents may change due to the season or availability of stock. Thank you for your understanding in advance.
由于季节和进货情况的不同,有些商品有时无法为您提供。请谅解。

美登利のお好みメニュー

Midori's Favorite Menu　美登利的口味自选菜单

プレミアム
Premium　特级

極上うに　600円
660円(税込)
Premium Sea Urchin
极上海胆

むきたて赤貝　500円
550円(税込)
Fresh Ark Shell
现剥赤贝

むきたてほっき貝　500円
550円(税込)
Fresh Surf Clam
现剥北寄贝

むきたてほたて　500円
550円(税込)
Fresh Scallop
现剥扇贝

白身
White Fish　白肉鱼

かんぱち　250円
275円(税込)
Greater Amberjack
高体鰤鱼

たい　250円
275円(税込)
Seabream
鲷鱼

カレイのエンガワ　250円
275円(税込)
Righteye Flounder Edge
鲽鱼鱼鳍肉

しまあじ（季節商品）300円
330円(税込)
Striped jack (Seasonal)
拟鲹鱼(季节商品)

ひらめ（季節商品）350円
385円(税込)
Flounder (Seasonal)
扁口鱼(季节商品)

ひらめのエンガワ（季節商品）
500円 550円(税込)
Flounder Edge (Seasonal)
扁口鱼鳍肉(季节商品)

○食物アレルギーのある方は、あらかじめ店員までお申し出ください。
Please let us know if you have any food allergies. / 有特殊食物过敏的顾客,请务必预先告知店员。
○すべての商品には味噌汁が付きます。 All dishes come with miso soup. / 所有商品都附赠味噌汤。

ヒカリもの
Silver-Skinned Fish　青魚

こはだ 150円 165円(税込)
Gizzard Shad
幼斑鰶魚

あじ 150円
165円(税込)
Horse Mackerel
竹筴魚

定番 大名さば 200円 220円(税込)
Mackrel (regular menu)
招牌鯖魚

いわし 150円 165円(税込)
Sardine
沙丁魚

炙りトロさば 150
165円(税込)
Lightly-Broiled Mackerel
炙烤肥美鮪魚

季節のおすすめはお気軽にスタッフにお尋ねください。
Please ask our staff for our seasonal recommendations.　关于各季节的推荐菜品 请随意询问工作人员。

海老・蟹
Shrimp / Crab　虾类·蟹类

ボイル海老 100円
110円(税込)
Boiled Shrimp
煮虾

炙り海老チーズ 150円
165円(税込)
Lightly-Broiled Shrimp and Cheese
芝士烤虾

海老アボカド 200
220円(税込)
Shrimp and Avocado
虾牛油果

大赤海老 250円
275円(税込)
Argentine Red Shrimp
大红虾

生ずわい蟹 350円
385円(税込)
Fresh Snow Crab
生楚蟹

ぼたん海老 500
550円(税込)
Jumbo Shrimp
牡丹虾

○季節や入荷状況により内容が異なったり、ご用意できないお品もございます。ご了承ください。
The contents may change due to the season or availability of stock. Thank you for your understanding in advance.
由于季节和进货情况的不同,有些商品有时无法为您提供。请谅解。

貝
Shellfish　贝类

数量限定 Limited quantity 限量供应

白みる貝のひも 100円
110円(税込)
Strings from Geoduck
白海松贝裙边

青やぎ(季節商品) 150円
165円(税込)
Trough Shell(seasonal)
青柳贝(季节商品)

赤貝のひも 150円
165円(税込)
Strings from Ark Shell
赤贝裙边

とり貝 200円
220円(税込)
Japanese Egg Cockle
鸟贝

ほたて 250円
275円(税込)
Scallop
扇贝

白みる貝 250円
275円(税込)
Geoduck
白海松贝

たいら貝(季節商品) 250円
275円(税込)
Razor Clam(seasonal)
柳江珧(季节商品)

ほっき貝 250円
275円(税込)
Surf Clam
北寄贝

赤貝 350円
385円(税込)
Ark Shell
魁蛤

つぶ貝 350円
385円(税込)
Whelk
海螺

あわび 500円
550円(税込)
Abalone
鲍鱼

○食物アレルギーのある方は、あらかじめ店員までお申し出ください。
Please let us know if you have any food allergies. / 有特殊食物过敏的顾客，请务必预先告知店员。
○すべての商品には味噌汁が付きます。 All dishes come with miso soup. / 所有商品都附赠味增汤。

サーモン
Salmon　鮭魚

生サーモン 250円
275円(税込)
Salmon
鮭魚

炙りサーモン 250円
275円(税込)
Lightly-Broiled Salmon
烤鮭魚

おつまみ
漬けサーモン 250円
275円(税込)
Marinated Salmon
腌漬鮭魚

炙りサーモンチーズ 300円
330円(税込)
Lightly-Broiled Salmon Cheese
烤鮭魚芝士

炙り
Lightly-Broiled Fish　炙烤

炙り海老チーズ 150円
165円(税込)
Lightly-Broiled Shrimp and Cheese
芝士烤虾

炙りトロさば 150円
165円(税込)
Lightly-Broiled Mackerel
烤鲭魚肥肚肉

炙りトロ 200円
220円(税込)
Lightly-Broiled Fatty Tuna
烤金枪魚肥肚肉

炙りほたて 250円
275円(税込)
Lightly-Broiled Scallop
烤扇貝

炙りエンガワ 250円
275円(税込)
Lightly-Broiled Flounder Edge
烤鱼鳍肉

炙り中トロ 400円
440円(税込)
Lightly-Broiled Medium Fatty Tuna
优等烤金枪魚肥肚肉

炙り大トロ 500円
550円(税込)
Lightly-Broiled Extra Fatty Tuna
上等烤金枪魚肥肚肉

○季節や入荷状況により内容が異なったり、ご用意できないお品もございます。ご了承ください。
The contents may change due to the season or availability of stock. Thank you for your understanding in advance.
由于季节和进货情况的不同,有些商品有时无法为您提供,请谅解。

軍艦
Battleship Roll　军舰卷

味付けのり 50円
55円(税込)
Seasoned Seaweed (nori)
调味海苔

とびっこ 50円
55円(税込)
Flying Fish Roe
飞鱼籽

活たこの吸盤 50円
55円(税込)
Suckers of Live Octopus
活章鱼吸盘

納豆 50円
55円(税込)
Natto
纳豆

塩辛 100円
110円(税込)
Shiokara (fish innards pickled in salt)
盐渍鱼

明太子 150円
165円(税込)
Mentaiko (seasoned cod roe)
明太鱼籽

まぐろ切落し 200円
220円(税込)
Cut-Off Tuna
金枪鱼切片

ねぎトロ 200円
220円(税込)
Minced Tuna
葱花金枪鱼泥

かにみそ 250円
275円(税込)
Crab Paste
蟹黄酱

白子(季節商品) 250円
275円(税込)
Soft Roe(seasonal)
鱼白(季节商品)

あん肝 250円
275円(税込)
Monkfish Liver
鮟鱇鱼肝

いくら 350円
385円(税込)
Salmon Roe
鮭鱼籽

うに 400円
440円(税込)
Sea Urchin
海胆

○食物アレルギーのある方は、あらかじめ店員までお申し出ください。
Please let us know if you have any food allergies. / 有特殊食物过敏的顾客,请务必预先告知店员。
○すべての商品には味噌汁が付きます。All dishes come with miso soup. / 所有商品都附赠味噌汤。

たこ・いか
Octopus / Squid　章魚·墨魚

ボイルげそ　50円 55円(税込)
Boiled squid's Legs
煮墨魚腿

ボイルたこ　100円 110円(税込)
Boiled Octopus
煮章魚

季節のいか　200円 220円(税込)
Seasonal Squid
季节墨鱼

活たこ　200円 220円(税込)
Live Octopus
活章鱼

野菜
Vegetables　蔬菜

アボカド　150円 165円(税込)
Avocado
牛油果 /○

芽ねぎ　150円 165円(税込)
Green Onion Sprouts
芽葱

その他
Others　其他

玉子にぎり　50円 55円(税込)
Egg
鸡蛋寿司 ○

大玉子　200円 220円(税込)
Large-Sized Egg
特量鸡蛋 ○

子持ち昆布　300円 330円(税込)
Herring Roe On Kelp
鲱鱼籽海带

特大数の子　300円 330円(税込)
Extra-Large Herring Roe
特大鲱鱼籽

○季節や入荷状況により内容が異なったり、ご用意できないお品もございます。ご了承ください。
The contents may change due to the season or availability of stock. Thank you for your understanding in advance.
由于季节和进货情况的不同,有些商品有时无法为您提供。请谅解。

美登利の巻物メニュー
Midori's Rolled Sushi Menu　美登利的卷寿司菜单

スーパーねぎトロ
Special Minced Tuna / 超级金枪鱼肉拌葱卷
4ピース 600円 660円(税込)
まぐろ、しらがねぎ、浅葱
Tuna, Fine Strips of Leek, Scallion
金枪鱼 ·银白丝 ·细香葱

カリフォルニアロール
California Roll / 加州卷
4ピース 500円 550円(税込)
アボカド、まぐろ赤身、かに、とびっこ、サニーレタス
Avocado, red tuna, crab, flying fish roe, leaf lettuce
牛油果 ·金枪鱼红肉 ·蟹蟹 ·飞鱼籽 ·生菜鱼
/○

ノルウェーロール
Norway Roll / 挪威卷
4ピース 500円 550円(税込)
サーモン、きゅうり、かに、サニーレタス
Salmon, cucumber, crab, leaf lettuce
三文鱼 ·黄瓜 ·蟹蟹 ·生菜
/○

レッドロール
Red Roll / 红卷
4ピース 600円 660円(税込)
脂ハラス、いくら、とびっこ、きゅうり
Fatty salmon belly, salmon roe, flying fish roe, cucumber
三文鱼鱼肚 ·鲑鱼子 · 飞鱼籽 ·黄瓜
/○

穴キュウロール
Conger Eel and Cucumber Roll / 海鳗黄瓜卷
4ピース 500円 550円(税込)
穴子、きゅうり、玉子、かんぴょう
Conger eel, cucumber, egg, dried gourd shavings
海鳗 ·黄瓜 ·鸡蛋 ·葫芦条
○

○食物アレルギーのある方は、あらかじめ店員までお申し出ください。
Please let us know if you have any food allergies. / 有特殊食物过敏的顾客,请务必预先告知店员。
○すべての商品には味噌汁が付きます。 All dishes come with miso soup. / 所有商品都附赠味噌汤。

	手巻き Hand-Roll / 手卷	細巻き Tin-Roll / 细卷
トロタク Minced Tuna and Pickled Daikon Radish / 金枪鱼肥肚肉沢庵酱菜卷	500円 550円(税込)	1,000円 1,100円(税込)
大トロ Extra Fatty Tuna / 上等金枪鱼肥肚肉卷	500円 550円(税込)	1,000円 1,100円(税込)
中トロ Medium Fatty Tuna / 优等金枪鱼肥肚肉卷	400円 440円(税込)	800円 880円(税込)
ねぎトロ Minced Tuna / 葱花金枪鱼肥肚肉卷	300円 330円(税込)	600円 660円(税込)
かにみそ Crab Paste / 蟹黄酱	300円 330円(税込)	600円 660円(税込)
穴きゅう Conger Eel and Cucumber / 海鳗黄瓜卷	300円 330円(税込)	600円 660円(税込)
ひもきゅう Strings from Shells and Cucumber / 黄瓜裙边卷	250円 275円(税込)	500円 550円(税込)
海老きゅう Shrimp and Cucumber / 黄瓜虾卷	250円 275円(税込)	500円 550円(税込)
鉄火 Tuna / 金枪鱼卷	200円 220円(税込)	400円 440円(税込)
かんぴょう Dried Gourd Shavings / 葫芦条卷	150円 165円(税込)	300円 330円(税込)

	手巻き Hand-Roll / 手卷	細巻き Tin-Roll / 细卷
かっぱ Cucumber / 黄瓜卷	150円 165円(税込)	300円 330円(税込)
お新香 Pickled Vegetables / 咸菜	150円 165円(税込)	300円 330円(税込)
山ごぼう Wild Burdock Root / 山牛蒡卷	150円 165円(税込)	300円 330円(税込)
納豆 Natto / 纳豆卷	150円 165円(税込)	300円 330円(税込)
明太子 Rolled Sushi with Mentaiko (seasoned cod roe) / 明太鱼籽卷	150円 165円(税込)	300円 330円(税込)
梅きゅう Pickled Plum and Cucumber / 梅子黄瓜卷	150円 165円(税込)	300円 330円(税込)
梅じそ Pickled Plum and Perilla / 紫苏梅卷	150円 165円(税込)	300円 330円(税込)
平成巻き (うに・いくら・ねぎトロ) Heisei Roll (sea urchin, salmon roe, minced tuna) 平成卷(海胆・鲑鱼子・葱花金枪鱼肥肚肉)	500円 550円(税込)	
太巻き (玉子・かんぴょう・きゅうり・山ごぼう・ボイル海老・おぼろ・穴子) Thick Roll (Egg, dried gourd shavings, cucumber, pokeweed, boiled shrimp, minced fish, and conger eel) 粗卷(鸡蛋 葫芦条 黄瓜 山牛蒡 煮虾 鱼肉松 海鳗)	1,000円 1,100円(税込)	

美登利のちらし
Chirasi (unrolled sushi served in a bowl) 散寿司

美登利ちらし
茶碗蒸し付き 2,700円 2,970円(税込)
Midori Chirashi with Steamed Egg Custard
美登利散寿司(配赠蛋羹)

ばらちらし
茶碗蒸し付き 1,200円 1,320円(税込)
Assorted Chirashi with Steamed Egg Custard
什锦散寿司(配赠蛋羹)

特選まぐろちらし
茶碗蒸し付き 2,600円 2,860円(税込)
Specially-Selected Tuna Chirashi(sushi rice topped with tuna) with Steamed Egg Custard
特选金枪鱼散寿司(配赠蛋羹)

○季節や入荷状況により内容が異なったり、ご用意できないお品もございます。ご了承ください。
The contents may change due to the season or availability of stock. Thank you for your understanding in advance.
由于季节和进货情况的不同,有些商品有时无法为您提供。请谅解。

サラダ
Salad 沙拉

かにみそサラダ
600円 660円(税込)
ハーフ300円 330円(税込)
Crab Paste Salad
蟹黄酱沙拉

アボカド海鮮サラダ
800円 880円(税込)
ハーフ400円 440円(税込)
Avocado and Seafood Salad
牛油果海鲜沙拉

エンガワのカルパッチョ
600円 660円(税込)
Carpaccio of Flounder Edge
生鱼鳍肉沙拉

湯葉巻き海鮮サラダ
1,000円 1,100円(税込)
Seafood Salad Wrapped in Yuba (bean curd skin)
豆腐皮卷海鲜沙拉

酢の物
Vinegared Food 小菜

もずく酢
300円 330円(税込)
Vinegared Mozuku Seaweed
醋拌海蕴

活たこポン酢
700円 770円(税込)
Live Octopus Seasoned with Ponzu (citrus seasoned soy sauce)
柚子醋拌活章鱼

白子ポン酢
(季節商品)
800円 880円(税込)
Soft Roe Seasoned with Ponzu (citrus seasoned soy sauce)
柚子醋拌鱼白

あん肝ポン酢
800円 880円(税込)
Monkfish Liver Seasoned with Ponzu (citrus seasoned soy sauce)
柚子醋拌鮟鱇肝

お新香盛り合わせ
500円~ 550円(税込)~
Assorted Pickles
什锦咸菜
※季節によって内容が変わります。
Ingredients will vary depending on the season.
菜单内容根据季节而变化。

○食物アレルギーのある方は、あらかじめ店員までお申し出ください。
Please let us know if you have any food allergies. / 有特殊食物过敏的顾客,请务必预先告知店员。
○すべての商品には味噌汁が付きます。 All dishes come with miso soup. / 所有商品都附赠味噌汤。

お造り
Sashimi　生魚片

お好みでお造りいたします。ご要望がございましたらお申し付けください。
We will prepare the dishes to your preference. Please tell us if you have any requests.
我们会按您的喜好来做 如果您有任何要求 请告诉我们。

お造り上盛り
3,800円 4,180円(税込)
(大トロ・赤身・白身・ヒカリもの・海老・数の子・貝2種)
Special Assorted Sashimi (extra fatty tuna, red fish, white fish, silver-skinned fish, shrimp, herring roe, 2assorted shellfish)
上级生鱼片(上等金枪鱼肥肚肉·红肉鱼·白肉鱼·青鱼·螃蟹·鲱鱼籽·2种贝类)

お造り3点盛り
1,300円
1,430円(税込)
(赤身・白身・いか)
3 Assorted Sashimi
(red fish, white fish, squid)
生鱼片3种拼盘(红肉鱼·白肉鱼·墨鱼)

お造り5点盛り
2,450円
2,695円(税込)
(中トロ・白身・いか・[illegible])
5 Assorted Sashimi (medium fatty tuna, white fish, squid, scallop, silver-skinned fish)
生鱼片5种拼盘(优等金枪鱼肥肚肉·白肉鱼·墨鱼·扇贝·青鱼)

大トロ刺し (5切)
2,500円
2,750円(税込)
Sashimi of Extra Fatty Tuna (5 pieces)
上等金枪鱼肥肚肉生鱼片(5片)

中トロ刺し (5切)
2,000円
2,200円(税込)
Sashimi of Medium Fatty Tuna (5 pieces)
优等金枪鱼肥肚肉生鱼片(5片)

赤身刺し (5切)
1,000円
1,100円(税込)
Sashimi of Red Tuna (5 pieces)
红肉鱼生鱼片(5片)

いわし刺し
600円
660円(税込)
Sashimi of Sardine
沙丁鱼生鱼片

あじ刺し
800円
880円(税込)
Sashimi of Horse Mackerel
竹筴鱼生鱼片

むきたて貝刺し
Sashimi of Fresh Shellfish / 现剥贝类生鱼片

むきたて赤貝
500円
550円(税込)
Sashimi of Fresh Ark Shell
现剥毛蚶生鱼片

むきたてほたて
500円
550円(税込)
Sashimi of Fresh Scallop
现剥扇贝生鱼片

むきたてほっき
500円
550円(税込)
Sashimi of Fresh Surf Clam
现剥北寄贝生鱼片

○季節や入荷状況により内容が異なったり、ご用意できないお品もございます。ご了承ください。
The contents may change due to the season or availability of stock. Thank you for your understanding in advance.
由于季节和进货情况的不同,有些商品有时无法为您提供。请谅解。

焼物・煮物
Grilled Dish / Boiled Dish　烧烤·清蒸类

まぐろビンタ鍋
700円
770円(税込)
Grilled Tuna Cheek
烤金枪鱼颊肉 /○

鮭ハラス焼
600円
660円(税込)
Grilled Fatty Salmon Belly
烤三文鱼肚 /○

穴子白焼
800円
880円(税込)
Grilled Conger Eel without Seasoning
干烤鳗鱼

カマ焼
700円
770円(税込)
Grilled Gill Area
烤鱼鳍

鯛かぶと
(焼・煮)
600円
660円(税込)
Head of Sea Bream
鯛鱼头(烤·煮)

メロカマ煮
800円
880円(税込)
Boiled and Seasoned [illegible]
炖银鳕鱼鳍

ほたての浜焼
600円
660円(税込)
Grilled Scallop
烤全贝

つぶ貝のガーリック焼
800円
880円(税込)
Grilled Whelk with Garlic
蒜烤海螺

白子博多焼 (季節限定)
800円
880円(税込)
Grilled Soft Roe Hakata Style (Seasonal Dish)
鱼白博多烧(季节限定商品) /○

お椀
Soup　汤类

のり汁 200円220円(税込)
Seaweed Soup
紫菜汤

デザート
Desserts　甜点

季節のデザート
(アイス・シャーベット)
400円 440円(税込)
Seasonal Desserts
季节甜点 ○

※内容は店員にお尋ねください。
Ask our staff for details. / 内容请询问店员。

○食物アレルギーのある方は、あらかじめ店員までお申し出ください。
Please let us know if you have any food allergies. / 有特殊食物过敏的顾客,请务必预先告知店员。
○すべての商品には味噌汁が付きます。 All dishes come with miso soup. / 所有商品都附赠味噌汤。

美登利のお土産メニュー

Midori's Souvenir Menu　美登利的伴手礼菜单

元祖穴子（一本付）

800円
864円(税込)

Original* Boiled Conger Eel (the whole eel)
正宗海鳗（一条）

鯖の棒ずし

1,200円
1,296円(税込)

Rod-shaped Sushi topped with Fatty Mackerel
鲭鱼寿司拼盘

ゆず味噌いなり

600円
648円(税込)

Yuzu Miso Inari (sushi wrapped in fried tofu, with a yuzu-citrus and miso flavor)
柚子味增稻荷寿司

大名美登利巻（具材15種）

2,000円
2,160円(税込)

Daimyo-Midori-Maki (with 15 different ingredients)
大名美登利卷（内含15种食材）

◎その他商品のお土産はお気軽に店員迄お声掛け下さい。
Please feel free to ask the staff if you would like to order any more food for takeout.
若您想用其他商品做伴手礼 请随意询问工作人员。

※夏季のお土産に関しましては衛生安全面を考慮して保冷パックのご購入をお願いしております
※夏季の貝類のお土産は冷凍ほたて、ボイルとり貝のみとさせていただきます
※ご購入から2時間以内でのお召上がりをお願い致します
Please kindly note that in order to ensure food safety, you will need to purchase an icepack for takeout orders during the summer.
During summer, the only shellfish available for takeout are frozen scallops and boiled egg cockles.
Please eat within two hours of purchase.
关于夏季的伴手礼，考虑到卫生和安全方面的问题，请注意购买保冷袋。夏季贝类的伴手礼只有冷冻扇贝和煮熟的日本鸟尾蛤。请在购买后2小时内食用。

食物アレルギー8品目表記について

About the 8 listed food allergies.　关于食物过敏的8个品种的标注

以下のアレルギー物質を含む商品にはマーク表記しています

Dishes that contain the following allergens have this mark.
在含有以下过敏原的商品上标有标记。

卵 Egg 鸡蛋	乳 Milk 奶	小麦 Wheat 小麦	そば Buckwheat 荞麦	落花生 Peanuts 花生仁	えび Shrimp 虾	かに Crab 蟹	くるみ Walnut 核桃

・こちらのアレルゲンリストは表示義務（推奨28品目中特定原材料8品目）の原材料を表示しております。
・工場生産及び厨房調理において意図せず付着・混入の可能性があります。
特に重症なお客様は専門医とご相談の上、ご自身の判断でお願いします。
・店舗内製造時、調理盛付けの際には細心の注意を払っておりますが器具等の共有により、食材別の完全分離が保証されるものではございません。
・店舗により、限定メニュー等、掲載されていない商品が店頭にある場合がございます。
注　卓上セット、お持ち帰りに関しましては醤油、煮詰め（甘だれ）、ポン酢いずれも原材料に小麦が含まれます。

・This allergen list shows the ingredients that we are required to display (28 recommended items and 8 specified ingredients).
・Although we make all possible attempts to keep our homemade food separate from the factory produced dishes that we offer, there is a possibility that they may come into contact with each other. If you have a serious illness, we advise that you use your own judgement after receiving advise from a medical specialist.
・Although we give our full attention to health and safety when preparing and serving food at our restaurant, since we have a limited number of utensils, we cannot always use separate utensils for each different ingredient.
・Each branch may have their own products or items that are not listed on the menu.
Note: The tabletop set and takeout condiments, including soy sauce, condensed sweet sauce, and ponzu all contain wheat.
・该份过敏原清单上标注了法律规定有标注义务（28项推荐项目中8项指定原材料）的原材料。
・在工厂生产和厨房烹饪的过程中可能会无意地附带混入过敏原，对于症状特别严重的客人，请咨询专门的医生后再自行判断。
尽管我们在店内烹饪和装盘时充分注意健康和安全，但由于我们的餐具数量有限，并不能保证不同食材的完全分离。
・根据店铺的不同，商店中可能存在未登载的商品，或限时菜单。
注意：桌面套装和打包商品中，酱油、炖菜（甜酱）和柚子醋的原材料中都含有小麦。

飲み物

Drink　喝

ビール（アサヒ）

生ビール Draft beer / 扎（鲜）啤酒	650円 715円(税込)
瓶ビール（中瓶） Bottled beer / 瓶装啤酒	650円 715円(税込)
ドライゼロ（ノンアルコール） Alcohol-free beer / 不含酒精啤酒	400円 440円(税込)

日本酒

熱燗 人気一赤人気（福島県） Hot sake Ninkiichi / 热清酒 人氣一	500円 550円(税込)
美登利酒（茨城県） MIDORI brand sake / 美登利 品牌 清酒	700円 770円(税込)
プレミアム美登利酒 純米吟醸（岐阜県） MIDORI brand Premium sake / 美登利 品牌 高等级 清酒	1,000円 1,100円(税込)
能登誉 純米吟醸（石川県） Premium Pure Rice sake Notohomare / 能登誉 純米吟醸清酒	900円 990円(税込)
八海山 大吟醸（新潟県） Premium Pure Rice sake Hakkaisan / 八海山 大吟醸清酒	1,000円 1,100円(税込)
惠那山 純米大吟醸（岐阜県） Super premium Pure Rice sake Enasan / 惠那山 純米大吟醸清酒	1,200円 1,320円(税込)

焼酎

ウーロンハイ・ロック・水割り・お湯割り・ソーダ割り
rock/water/hot water / 乌龙烧酒 / 加冰块 / 加水 / 加入热水

【麦焼酎】

一番札 Barley shochu Ichibanfuda / 麦烧酒	600円 660円(税込) 濃いめ 900円 990円(税込)

【芋焼酎】

金黒 Potato shochu Kinkuro / 土豆烧酒	600円 660円(税込) 濃いめ 900円 990円(税込)

【他焼酎】

宇治抹茶割り/サワー shochu and Green tea/Green tea soda / 烧酒　加宇治抹茶 / 加宇治抹茶苏打	各600円 660円(税込) 濃いめ 900円 990円(税込)

ロックアイス Ice / 冰	200円 220円(税込)
カットレモン Lemon / 柠檬	300円 330円(税込)
炭酸水 Soda / 苏打水	250円 275円(税込)
南高梅 Pickled plum / 梅干	100円 110円(税込)
バナジウム天然水 Natural water / 矿泉水	200円 220円(税込)

ウイスキー

スーパーニッカ ハイボール …… 600円 660円(税込)　濃いめ 900円 990円(税込)
Highball -whisky and soda /

スーパーニッカ ロック・水割り …… 各600円 660円(税込)　濃いめ 900円 990円(税込)
Whisky rock/water / 威士忌 加冰块 / 加水

余市ハイボール …… 800円　濃いめ 1,050円 1,155円(税込)
Whisky YOICHI and soda / 余市 威士忌苏打

余市 ロック・水割り …… 800円　濃いめ 1,050円 1,155円(税込)
Whisky YOICHI rock/water / 余市　威士忌 加冰块 / 加水

果実酒・梅酒

美登利ワイン 赤・白 375ml …… 各1,600円 1,760円(税込)
MIDORI brand wine / 美登利 品牌 葡萄酒

シードルスパークリング 200ml …… 400円 440円(税込)
Cider / 苹果酒

月の井酒造梅酒
ロック・ソーダ・水割り …… 各500円 550円(税込)
Plum liquor　rock/soda/water / 青梅酒　加冰块 / 苏打 / 加水

ソフトドリンク

バナジウム天然水 …… 200円 220円(税込)
Natural water / 矿泉水

炭酸水 …… 250円 275円(税込)
Soda / 苏打水

烏龍茶 …… 300円 330円(税込)
Oolong tea / 乌龙茶

オレンジブレンドジュース …… 300円 330円(税込)
Orange blend juice / 橙色混合汁

コーラ …… 300円 330円(税込)
Coke / 可乐

三ツ矢サイダー …… 300円 330円(税込)
MITSUYA Cider / 三矢汽水

カルピス・カルピスソーダ …… 300円 330円(税込)
Calpis/Calpis Soda / 可尔必思 / 可尔必思汽水

その他お酒メニュー

うまさ太鼓判

ハニーレモンサワー …… 600円 660円(税込)
Honey Lemon sour / 蜂蜜柠檬酸

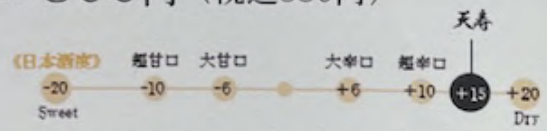
その他ソフトドリンクメニュー

ハニーレモンソーダ …… 300円 330円(税込)
Honey Lemon soda / 蜂蜜柠檬碳打水

辛口純米生酒 SHI·CHI·SEI
日本酒度+15の超辛口

❖ 天寿 TENJYU 【秋田】 "SHICHISEI"
Extra Dry Sake
Made in Akita

180ml 800円（税込880円）



超大辛口でありながらも米の旨味を楽しめる一杯。力強いキレの良さが光る「旨辛口」の純米酒。

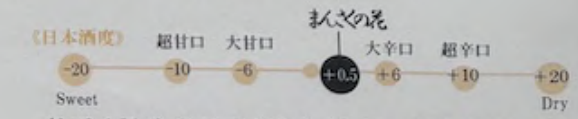
酸度:1.8 原料米:ぎんさん 精米:70% 蔵元:天寿酒造

※日本酒度数が示す辛口・甘口の度合いは目安です。

純米大吟醸 杜氏選抜BLACK

❖ まんさくの花 MANSAKUNOHANA 【秋田】 "BLACK"
Dry Sake Made in Akita

180ml 900円（税込990円）



杜氏（製造責任者）渾身の1本。飲み口はシャープで繊細。
味の奥には米の旨みが感じられます。穏やかな吟醸香。

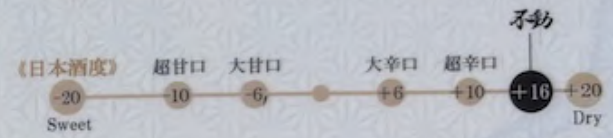
酸度:1.5 原料米:星あかり・日の丸 精米:50% 蔵元:日の丸醸造

※日本酒度数が示す辛口・甘口の度合いは目安です。

純米超辛口 日本酒度＋16度 180ml

❖ 不動 ふどう 【千葉】 "Fudou"
Extra Dry Sake
Made in Chiba

1,000円（税込1,100円）



辛口好きが唸るほどの超辛口。キレがありつつお米の旨味をしっかり感じられる一杯。

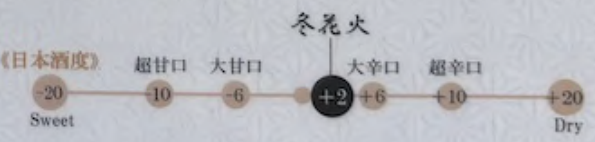
酸度:1.7 原料米:美山錦 精米歩合:65% 蔵元:鍋店

※日本酒度数が示す辛口・甘口の度合いは目安です。

純米大吟醸 道内流通の希少種 180ml

❖ 冬花火 ふゆはなび 【北海道】 "Fuyu hanabi"
Dry Sake
Made in Hokkaido

1,000円（税込1,100円）



基本的に道内流通の冬花火を独自ルートで仕入れ。
日本刀のように『サッ』と切れる喉越しが特徴。

酸度:1.7 原料米:北海道産吟風 精米歩合:50% 蔵元:小林酒造

※日本酒度数が示す辛口・甘口の度合いは目安です。

一握之 すしの美登利

季節の板さんおまかせにぎり

味覚で感じる春の訪れ

- 大トロ Ultimate Fatty Tuna
- 中トロ Ultimate Medium Fatty Tuna
- 真鯛　塩すだち Sea Bream with Citrus Sudachi
- すみいか　いか卵のせ Cuttlefish with Cuttlefish Roe
- 大赤海老 Giant Red Prawn
- 煮ハマグリ　煮つめ木の芽のせ Simmered Orient Clam with Leaf Bud
- 炙り太刀魚　ポン酢ジュレ芽ネギのせ Seared Beltfish with Ponzu Source and chives
- 初カツオ　オニオンマヨおかかのせ Bonito with Onion, mayonnaise and bonito flakes
- うに Sea Urchin Roe
- いくら Salmon Roe
- 生桜えび Fresh Sakura Shrimp
- 穴子1本　菜の花のせ Conger Eel with Rape Blossoms
- 玉子つまみ Egg
- ホタルイカ醤油漬け小鉢 Firefly Squid Soy Marinated in Soy Sauce

[先付] ミニかにみそサラダ Small crab paste salad

[蒸し物] 茶碗蒸し Egg custard

[椀物] お椀 Japanese soup

[デザート] 季節のデザート Seasonal dessert

3,800円
（税込価格 4,180円）

マヨ Mayonnaise / 卵 Egg / 小麦 Wheat / 海老 Shrimp / カニ Crab / 乳 Dairy

※写真はイメージです。※入荷状況により、一部内容が変わる場合がございます。

超ロングセラー

超特選

Ultra-long seller set menu

Ultimate Sushi Assortment

- 中トロ2貫 Ultimate Medium Fatty Tuna
- 真鯛 Greater Amberjack
- うに Sea Urchin
- 生ずわい蟹 Fresh Snow Crab
- 玉子 Egg
- 大赤海老 Giant Red Prawn
- いくら Salmon Roe
- 赤貝 Ark Shell
- 穴子 Conger Eel with Cucumber
- ねぎとろ手巻き Negitoro Hand Roll

Set menu

- 茶碗蒸し Egg Custard
- ミニかにみそサラダ Mini Crab paste salad
- お椀 Japanese soup

全14品

3,300円

（税込価格 3,630円）

マヨ Mayonnaise / 卵 Egg / 小麦 Wheat / 海老 Shrimp / カニ Crab

※写真はイメージです。

吉祥寺店限定セットメニュー

吉々

Kichijoji limited set menu

Kichi Kichi

- 中トロ Medium Fatty Tuna
- 季節の白身ポン酢ジュレのせ White meat fish topped with ponzu jelly
- 玉子おぼろ挟み Thick Japanese Omelet (Side Dish)
- 大赤海老 Giant Red Prawn
- いくら Salmon Roe
- 芽ねぎ雲丹のせ Chive Buds topped sea urchin
- 季節の光り物 Seasonal Silver Skinned Fish
- 赤身 Red Meat Tuna
- ホタテの子持昆布糸削りのせ Scallops topped with herring roe attached to Kombu
- 穴子の焼きばら海苔のせ Conger eel topped with green lettuce
- 季節のいかおから明太のせ Squid topped with Okara and spicy roe
- 鉄火ロールねぎとろのせ Tuna roll topped with fatty tuna

Set menu

- 茶碗蒸し Egg Custard
- ミニかにみそサラダ Mini Crab paste salad
- お椀 Japanese soup
- 季節のデザート Seasonal dessert

全16品

3,000円

（税込価格 3,300円）

卵 Egg / 小麦 Wheat / 海老 Shrimp / カニ Crab / 乳 Dairy

※写真はイメージです。