お昼のお品書き
十一時から十四時

お昼膳　三、四〇〇円
バッテーラ膳
バッテーラ
巻物
小鉢
赤だし

活けあじ棒膳　四、一七〇円
活けあじ棒寿司
小鉢
赤だし

手まり膳　四、五〇〇円
手まり寿司　七貫
小鉢
赤だし

エビスビール　小　九九〇円
アサヒスーパードライ　七二〇円
アサヒスーパードライ　九九〇円
網走流氷ビール　一、三五〇円
大満天神エール　一、一〇〇円

お持ち帰り
バッテーラ一本　二、四一〇円
太巻き　二、四一〇円
上巻　五、六五〇円

表示価格は全て税込み価格です
当店のお米は全て国内米です

バッテラの由来

明治二十四年、寿司常の創業者「中　恒吉」が当時大阪湾で大量に獲れたコノシロを使って考案した寿司が始まりです。コノシロの片身をふきん締めした姿寿司が好評を博し多数の注文を受ける中、ふきん締めでは間に合わなくなり木の舟形の寿司型を製作しました所、それを見たあるお客様がポルトガル語でバッテーラ batera（小舟）と呼んだので、この寿司を「バッテーラ」と名付けました。

いつしかバッテーラがバッテラと呼び名を変え、コノシロの値段が上がった事などにより鯖を使用するようになったため、押し型も舟形から箱形の型へと変わり現在のバッテラの姿になりました。

当店ではバッテラの形を舟形に戻し呼称も初代が名付けたバッテーラとしました。明治時代に大阪の地で生まれたバッテラの歴史を、少しでも感じて頂ければ幸いでございます。

元祖バッテラ
活けあじ棒寿司
寿司常　四代当主

造り三種盛り　五、五〇〇円から

バッテーラ
一本　二、二〇〇円

活けあじ棒寿司
一本　二、九七〇円

穴子棒寿司（数量限定）
四、四〇〇円

赤出し　六六〇円

巻き寿司

上巻
車海老、うなぎ、玉子
かんぴょう、きゅうり
しいたけ　五、五〇〇円

太巻き　二、二〇〇円
玉子、かんぴょう
きゅうり、しいたけ

しいたけ胡瓜巻
一、六〇〇円

かんぴょうわさび巻
一、六〇〇円

はまち又は
かんぱちのしそ巻き
二、二〇〇円

おなみで各種巻物できます

季節の小鉢、
かぼちゃ豆腐
茗もずく酢
枝豆みぞれ掛け
ごま酢サラダ
季節の白和え
たこのやわらか煮
鰹
秋刀魚
天然真鯛昆布締めあぶり

ビール
エビスビール　小　九九〇円
アサヒスーパードライ　七二〇円
九九〇円
網走流氷ビール　一、三五〇円

表示価格は全て税込み価格です