

お品書き

FOOD MENU

菜單 菜单

맛집 메뉴

寿勝

税込み表示です

Tax included in price

세금 포함 표시입니다

价格含税 價格含稅



寿司勝の心

立川市に店を構えてから70年の歴史を持つ老舗です
初代の教えである【鮓は真心とへそで握るもの】を守り
従業員一同日々精進しております

四季を握る・季節を感じる

食材から季節を感じることができるそれが寿司の醍醐味です
毎朝市場に出向き、目で見て手で触り、納得した素材のみを
仕入れたこだわり抜いた旬の食材をお召し上がりください
その季節・その日にしか出逢うことない一皿を
厳選した銘酒と共に堪能下さい

We are a long-established sushi restaurant with a 70-year history in Tachikawa City. Guided by the founding principle that “sushi is made with sincerity and heart”, our entire team dedicated to refine our skills every single day.

Sushi is a reflection of the season.

It allows you to experience the essence of each season through its ingredients - this is the true charm of sushi. Every morning, the owner personally visits the market, selecting only the finest seasonal ingredients by sight and touch to ensure their quality.

Please savor each dish, unique to the day and the season, paired with our meticulously curated selection of premium sake.

다치카와시에 가게를 열고 70년의 역사를 자랑하는 전통 있는 스시 전문점입니다.

초대 사장의 가르침인 【스시는 진심과 배꼽으로 쥐는 것이다】를 소중히 여기며, 모든 직원이 매일 정성을 다해 수련하고 있습니다.

사계절을 쥐다. 계절을 느끼다.

식재료에서 계절을 느낄 수 있는 것이 스시의 진미입니다. 매일 아침, 주인장이 직접 시장에 나가 눈으로 보고 손으로 만져본 뒤, 납득되는 제철 식재료만을 고집스럽게 엄선하여 구입합니다. 그 계절, 그날에만 만날 수 있는 특별한 한 접시를, 엄선한 술과 함께 즐겨보시기 바랍니다.

立川市開店至今已七十有年歷史的老字號。秉承初代傳承的教誨——「壽司是用真心與丹田捏製而成」，全體員工每日精進不懈。

握住四季，感受季節。

從食材中體會季節的變化，這正是壽司的精髓所在。每天清晨，店主親自前往市場，親眼挑選、親手觸摸，經過細心鑑定後，只採購最滿意、最講究的當季食材。請與我們一同品味只屬於這個季節、這一天的獨特佳餚，搭配精心挑選的銘酒，享受極致的美味體驗。

本店在立川市从始至今已乃70年之老字号。我们始终秉承初代传下的教诲——“寿司是以真心为境，以气海渠力来握制的”全体员工每日精益求精，不断努力以四季之材，享四季之菜。

通过食材感受季节的变化，这是享用寿司的最高维度。每日清晨，店主将亲自前往市场，用犀利的眼光、用敏锐的触感，经过严格筛选，只采购最符合当季而优质的食材。请与我们一起品味属于当下季节、日新月异一期一会的美食，精心挑选，搭配的美酒，尽情享受美味时光。



板前の技法

Techniques of our sushi chef

셰프의 기술

板前の技艺

板前の技藝

湯引き

Blanching / 데치다 / 热水炖



魚を表面の色が変わる程度に熱湯に通し、その後すぐに冷水中で冷やす技法。皮が柔らかくなり、身は引き締まる。また魚の臭みをとることが出来る。

Yubiki is a blanching technique in which boiling water is quickly poured over the skin of the fish to gently heat up only the surface. This allows you to enjoy the skin by bringing out the flavors beneath the skin, which were originally hidden. This also enhances the beautiful colors of the fish, appealing to the appetite.

생선 겹질에 뜨거운 물을 살짝 사용하여 표면 부분을 가열함으로써 겹질째 먹을 수 있게 하는 기술. 이를 통해 본래 잡들어 있는 겹질 아래의 감칠맛이 더욱 응축된다. 또한 생선의 빛깔을 더 아름답게 돋보이게 해 식욕을 돋운다.

將魚肉略微用熱水燂燙至表面變色，然後迅速放入冰水中冷卻。此技法可使魚皮變得柔軟，魚肉更加緊緻，同時還能去除魚腥味。

將魚肉略微用熱水燂燙至表面變色，然後迅速放入冰水中冷卻。此技法可使魚皮變得柔軟，魚肉更加緊緻，同時還能去除魚腥味。

漬ける

Marinate / 절이다 / 腌制



特製の醤油で漬け込む技。

漬けは、魚の旨みを引き立てるために行われ、鮮度を保ちながら味わいを深めることが出来る。

Tsukeru is a marination technique in which fresh fish is marinated in a special soy sauce. This process enhances “umami” flavor, deepening the rich flavor of the fish while preserving its freshness.

특제 간장에 재우는 기술. 이를 통해 맛의 점도가 더해지며 간장의 풍미까지 더해져 더욱 진한 맛을 낸다.

採用特製醬油進行醃漬的技法。醃漬是為了引出魚內的鮮美，並在保持鮮度的同時加深其風味。

採用特製醬油進行醃漬的技法。醃漬是為了引出魚內的鮮美，並在保持鮮度的同時加深其風味。

炙り

Sear / 그을리다 / 烤



魚を炙り表面に焼き目をつける。火の熱で脂が溶け出し、香ばしさが加わり魚の旨みを引き出す。

Aburi is a searing technique in which the surface of the fish is lightly grilled. The heat of the fire melts the fat, adding an aroma and bringing out the rich flavor of the fish.

생선을 구워서 표면에 구운 자국을 낸다. 불의 열로 기름기가 녹아내리고 고소함이 더해져 생선의 감칠맛을 이끌어낸다.

將魚肉炙烤至表面焦香。火焰的熱力使油脂融化，增添香氣，並引出魚內的鮮美。

將魚肉炙烤至表面焦香。火焰的熱力使油脂融化，增添香氣，並引出魚內的鮮美。

昆布締

Kombu marinated / 다시마 조림 / 昆布腌制



昆布の「旨み成分」であるグルタミン酸が、魚の身に浸透し、深い味わいを生み出す。魚の持つ自然な甘みや風味が引き出されより洗練された味わいを楽しむことができる。

Kombu-jime is a marination technique where lightly salted fish is gently pressed between sheets of kombu (sea weed). This allows the umami of the kelp soaks into the fish, creating a refined and deeply savory flavor.

생선에 가법제 소금에 묻혀 수분을 뺀 뒤 다시마에 끼워 재우면 다시마의 풍미와 맛이 스며들어 입안에 넣고 씹을수록 감칠맛이 흘러나오게 하는 기술이다

昆布中の谷氨酸，作為其“鮮味成分”，能夠滲透至魚肉之中，從而產生濃郁的風味。這不僅能引出魚肉本身所具有的自然甘甜味，還能使口感更加精緻。

昆布中の谷氨酸，作為其「鮮味成分」，能夠滲透至魚肉之中，從而產生濃郁的風味。這不僅能引出魚肉本身所具有的自然甘甜味，還能使口感更加精緻。

煮る

Boil / 끓이다 / 煮



食材の旨みを最大限に引き出す手法。煮る時間や火加減を調整することで、食材ごとに異なる風味を楽しむことができ、料理の奥深さを体験することができる。

Niru is a simmering technique in which the fish is cooked in a broth of water, sake, mirin, sugar and soy sauce. The exact ratio of ingredients and cooking time vary by chef, making it one of the most nuanced and skillful techniques for bringing out the flavor and tenderness of the fish.

물, 술, 미림, 설탕, 간장 등을 사용한 국물로 생선을 끓이면 통통한 생선이 완성된다. 이 국의 비율이나 끓이는 시간은 재료마다 달라 생선을 궁극적으로 맛있게 만들기 위한 최고 난이도 기술이라 해도 과언이 아니다.

旨在最大限度地引出食材鮮味的手法。通過調整燉煮的時間和火候，可以品嚐到每種食材各不相同的風味，從而體驗料理的奧妙。

旨在最大限度地引出食材鮮味的手法。透過調整燉煮的時間和火候，可以品嚐到每種食材各不相同的風味，從而體驗料理的奧妙。

酢締・塩締

Vinegar marinated. Salt marinated. / 식초장. 소금장. / 醋腌制 · 盐腌制



酢や塩で魚を「める」技。魚本来の風味を保ちながら、余分な水分を取り除き、旨みを凝縮させる。塩めは魚の水分を抜くことで旨味をしっかりと閉じ込める。

Su-jime and shio-jime are marination techniques in which the fish is pickled with vinegar or salt. In Su-jime, vinegar adds a clean, tangy accent, creating a refreshing taste. Shio-jime, salt draws out excess moisture and concentrate umami.

식초나 소금을 사용해 생선을 마무리하는 절임 기술입니다. 스지메는 식초의 새콤한 맛을 생선에 더해 산뜻한 풍미를 돋워줍니다. 반면, 시오지메는 생선 본연의 맛을 더욱 살리고 그 맛을 잘 유지시켜 줍니다.

用醋或鹽來「醃漬」魚內的技法。此法既能保留魚內原有的風味，又能去除多余水分，使鮮味更加凝縮。鹽漬是通過去除魚內水分來牢牢鎖住鮮味。

用醋或鹽來「醃漬」魚內的技法。此法既能保留魚內原有的風味，又能去除多余水分，使鮮味更加凝縮。鹽漬是通過去除魚內水分來牢牢鎖住鮮味。

OMAKASE COURSE



—おまかせコース—

10,000円

前菜3種・刺身・天ぷら・茶碗蒸し
お椀・ちらし寿司又は握り寿司

Omakase course 10,000 yen. Includes: three seasonal appetizers, sashimi, tempura, chawanmushi (savory egg custard), soup, your choice of chirashi sushi or nigiri sushi.

오마카세 코스 10000엔.

전채 3종, 사시미, 튀김, 자완무시, 국물, 치라시즈시 또는 니기리즈시.

任選套餐10000日圓

三種前菜・生魚片・天婦羅・茶碗蒸・湯碗・散壽司或握壽司

任意套餐10000日元

前菜三種・刺身・天婦羅・茶碗蒸・湯盆・散壽司或握壽司



極上の江戸前寿司を ”OMAKASE COURSE”でご堪能ください

Enjoy best quality Sushi with our "OMAKASE COURSE."

敬请通过“OMAKASE COURSE”品尝极致的江戸前寿司

“OMAKASE COURSE”로 최고의 에도마에스시를 즐기세요.



「おまかせ」は、日本の寿司文化が育んだ特別な楽しみ方です

四季折々の旬を尊び、職人がその日一番の食材を選び抜き、

味わいを最大限に引き出します

素材を見極める目と磨き抜かれた技が、一貫ごとの物語を生み出します

当店ではこの文化を“OMAKASE COURSE”としてご堪能いただけます

“Omakase” is a special way to enjoy
sushi, unique to Japanese culture.

It celebrates the seasons, with the chef carefully
selecting the best ingredients of the day to highlight
their peak flavors. The chef's trained eye and
refined skills create a unique story in every piece of
sushi. At our restaurant, we invite you to enjoy this
tradition through our OMAKASE COURSE.

“오마카세”는 일본 스시 문화가 키워낸
특별한 미식의 즐거움입니다.

사계절의 제철을 소중히 여기며, 셰프가 그날 가장 신선한 재
료를 엄선해 맛을 최대한 살려냅니다.

재료를 보는 안목과 연마된 기술이 한 점 한 점에 이야기를
담아냅니다.

저희 가게에서는 이 문화를 OMAKASE COURSE로 즐기실
수 있습니다.

“おまかせ”是日本寿司文化孕育出的獨
特享受方式

尊重四季時令，匠人精選當日最佳食材，

並將其風味發揮到極致

鑑別食材的慧眼與精湛的技藝，成就每一

貫壽司的專屬故事

在本店，您可以通過“OMAKASE COURSE”盡情
體驗這種文化

“おまかせ”是日本寿司文化孕育出
的独特享受方式

尊重四季时令，匠人精选当日最佳食

材，并将其风味发挥到极致

鉴别食材的慧眼与精湛的技艺，成就每

一贯寿司的专属故事

在本店，您可以通过“OMAKASE
COURSE”尽情体验这种文化



うに / いくら / こはだ / イカ / マグロ赤身 / 車海老 / 明太子 / とびこ / 穴子 / きゅうり / とう / ねぎ / 米 / 赤酢 / 砂糖 / 塩 / 海苔 / わさび / 味噌 / 鰹節

Sea Urchin / Salmon Roe / Medium Gizzard Shad / Squid / Lean Tuna (Akami) / Kuruma Prawns / Seasoned Pollock Roe (Mentaiko) / Flying-fish Roe / Conger Eel / Cucumber / Fatty Tuna / Scallions / Rice / Red Rice / Vinegar / Sugar / Salt / Seaweed / Wasabi / Miso / Dried bonito flakes

성게 / 연어알 / 전어의 중치 / 오징어 / 참치 붉은살 / 참새우 / 명란젓 / 날치알 / 붕장어 / 오이 / 토로(지방이 많은 참치살) / 파 / 쌀 / 붉은식초 / 설탕 / 소금 / 김 / 고추냉이(와사비) / 된장(미소) / 가쓰오부시(가다랑어 포)

海胆 / 鲑鱼籽 / 窝斑鰹幼鱼 / 乌贼 / 金枪鱼红肉 / 对虾 / 明太子 / 飞鱼籽 / 星鳗 / 黄瓜 / 中肥金枪鱼 / 葱 / 米 / 红醋 / 砂糖 / 盐 / 紫菜 / 芥末 / 味噌 / 干制鲣鱼片

海膽 / 鮭魚卵 / 小斑鰹魚 / 花枝 / 鮪魚赤身 / 斑節蝦 / 明太子 / 飛魚卵 / 星鰻 / 小黃瓜 / 鮪魚腹 / 葱 / 米 / 紅醋 / 砂糖 / 鹽 / 紫菜 / 山葵 / 味噌 / 鰹魚片



海鮮の手巻き寿司 ¥5,500

Seafood Hand Rolled Sushi

해산물 김초밥/海鮮寿司卷/海鮮的壽司捲

手巻き寿司御膳(temakizushi)

Hand-rolled Cone Sushi/데마끼스시 (김초밥)

手卷寿司/手捲壽司

野菜の手巻き寿司 ¥4,400

Vegetables Hand Rolled Sushi

야채 김초밥/蔬菜寿司卷/蔬菜的壽司捲

芽ねぎ / かんぴょう / 醤油 / 砂糖 / みりん / セロリ / 酢 / 赤酢 / れんこん / 梅 / わさび / 海苔 / 長いも / 果汁 / 香辛料 / 烏たぐあん / ユリ根 / 赤唐辛子 / 胡椒 / 塩 / 二十日大根 / だし / 味噌 / 鰹節 / 米 / ねぎ

Menegi Young Green Onions / Dried-gourd Strips / Soy Sauce / Sugar / Mirin / Celery / Vinegar / Red Rice Vinegar / Lotus Root / Pickled Plum / Wasabi / Seaweed / Nagaimo Yams / Fruit Juice / Seasoning Spices / Pickled Island Daikon Radish / Lily Bulbs / Red Peppers / Pepper / Salt / Radishes / Soup Stock / Miso / Dried bonito flakes / Rice / Scallions

메네기(썩눈파) / 박고지 / 간장 / 설탕 / 미림 / 셀러리 / 식초 / 붉은식초 / 연근 / 매실 / 고추냉이(와사비) / 김 / 참마 / 과즙 / 향신료 / 시마 다쿠양 (섬 단무지) / 백합 뿌리 / 붉은고추 / 후추 / 소금 / 하츠카 무(파종하고 한달 이내에 먹을 수 있는 무) / 천연조미료(다시마, 멸치, 가다랑어 포 등을 끓인 육수) / 된장(미소) / 가쓰오부시(가다랑어 포) / 쌀 / 파

芽葱 / 葫芦条 / 酱油 / 砂糖 / 甜料酒 / 西芹 / 醋 / 红醋 / 莲藕 / 梅 / 芥末 / 紫菜 / 山药 / 果汁 / 香辛料 / 岛腌黄萝卜 / 百合根 / 红辣椒 / 胡椒 / 盐 / 二十日白萝卜 / 高汤 / 味噌 / 干制鲣鱼片 / 米 / 葱

芽蔥 / 乾瓢 / 醬油 / 砂糖 / 味醂 / 芹菜 / 醋 / 紅醋 / 蓮藕 / 梅子 / 山葵 / 紫菜 / 山藥 / 果汁 / 辛香料 / 烏澤庵醃蘿蔔 / 百合根 / 紅辣椒 / 胡椒 / 鹽 / 二十日白蘿蔔 / 高湯 / 味噌 / 鰹魚片 / 米 / 蔥



Special seafood bowl

해산물 덮밥

海鲜盖饭

海鮮丼

うに / 中とろ / いくら / サーモン / 甘海老 / こはだ /
ズワイガニ / ねぎとろ / 米 / 米酢 / 赤酢 / 本わさび / 本日のおすすめ
Sea Urchin / Medium-fatty Tuna / Salmon Roe / Salmon / Sweet Shrimp /
Medium Gizzard Shad / Snow Crabs / Rice / Rice Vinegar / Red Rice

Vinegar / Wasabi / Today's Recommendation

성게 / 추토로 / 연어알 / 연어 / 단새우 / 오징어 / 생강 조림 김초밥
/ 대게 / 쌀 / 쌀식초 / 붉은식초 / 와사비 / 오늘 추천

海胆 / 中肥金枪鱼 / 鲑鱼籽 / 鲑鱼 / 日本甜虾 / 牡丹虾 /

窝斑鰺幼鱼 / 雪蟹 / 米 / 米醋 / 红醋 / 芥末 / 今日推薦

海膽 / 鮭魚中腹 / 鮭魚卵 / 鮭魚 / 甜蝦 / 小斑鰺魚 /

松葉蟹 / 米 / 米醋 / 紅醋 / 山葵 / 今日推荐



¥6,600

特製海鮮丼





魚有

tuna/참치
金枪鱼/鮪魚

戸田の鮪

鮪人戸田は毎朝豊洲市場の競りに出向き季節や潮回りで刻々と変わる本マグロ・南マグロの最高の旨味と脂の乗った鮪を競り落としてきます。その中で長い付き合いで当店の好みを知り尽くしている鮪人戸田が寿司勝の鮪にあう最高の部位を切り分けてもらいます。本鮪は青森宮城千葉等から、南鮪はニュージーランドやオーストラリアからの入荷です。

当店自慢のマグロは年末年始や不漁場合を抜き天然生にこだわります。下処理を丁寧に行い氷温庫で適度な熟成を当店でを行い魚の旨味や鮪特有のねっとり感や酸味などの素材の魅力を引き出します。

Tuna by Toda: Our Tuna Expert: Every morning, our expert buyer, Toda, attends the Toyosu market auction, and selects the finest wild bluefin and southern bluefin tuna adjusting to the changing season and tides. With years of experience and a deep understanding of our preference, he expertly picks the most flavorful and well-marbled cuts to complement our sushi.

Our bluefin tuna is sourced from regions like Aomori, Miyagi, and Chiba, while our southern bluefin comes from New Zealand and Australia. We take pride in offering only wild-caught, natural tuna except during New Year holidays and off-seasons when fresh supply is limited.

At our restaurant, we handle the tuna with exceptional care, with precise trimming and aging it in a ice-cold storage to enhance its natural flavors. This process brings out the rich umami, smooth texture, and gentle acidity. These qualities are what makes our tuna truly exceptional.

참치 전문가인 도다는 매일 아침 도요스 시장에서 계절과 조류에 따라 상태가 달라지는 참치 중에서 최고의 맛과 지방을 가진 참다랑어와 남방참다랑어를 경매로 낙찰받습니다. 오랫동안 저희 가게의 취향을 잘 알고있는 그가 낙찰받은 참치 중에서 본 점 스키에 가장 잘 맞는 최고의 부위를 선별합니다. 참다랑어는 일본 아오모리·미야기·치바 등에서, 남방다랑어는 뉴질랜드나 호주에서 들여옵니다. 저희 가게 참치는 연말연시나 흥어기를 제외하고 자연산을 고집하고 있습니다. 저희 가게에서는 정성껏 손질한 후, 빙온에서 숙성시켜 감칠맛과 참치 특유의 쫄깃함, 산미 등 재료 본연의 매력을 최대한 끌어냅니다.

鮪人：戸田每天清晨都在丰洲市场竞拍随季节与潮汐变动而变化的口味上乘且油脂丰富的蓝鳍金枪鱼和南方金枪鱼。戸田与本店长期合作，了解本店喜好，总会从中挑选出最适合做寿司的部位并进行切割。蓝鳍金枪鱼选用青森、宫城、千葉等地产，南方金枪鱼则选用新西兰和澳大利亚进口。除年末年初和捕捞不佳之外，本店的招牌金枪鱼均选用天然鲜鱼肉。在本店精心处理后及冻结保鲜后，可充分发挥其肉质鲜美，口感细腻独特及微酸的特点。

鮪人：戸田會在每天早晨至豐洲市場競標隨著季節和潮汐時刻變化的最美味、脂肪豐富的本鮪和南鮪。由於與本店有長期的合作，了解我們喜好的他從中挑選出最適合本店壽司的最佳部位並進行切割。本鮪來自青森、宮城、千葉等地，南鮪則從紐西蘭和澳洲進口。本店引以為豪的鮪魚，除了年末年初或捕撈不佳時之外，堅持使用天然生鮪。我們在店內進行細緻的處理，並在冰溫箱中適度地熟成，充分發揮出魚的鮮味和鮪魚特有的綿密口感、以及酸味等等的魅力。

天然
本まぐろ

天然本まぐろ握り

Wild Bluefin Tuna Nigiri · 천연 참다랑어 니기리
天然藍鰭金槍魚壽司 · 天然藍鰭鮪魚壽司



大トロ (otoro)

Fatty Tuna

참치 오토로 (참치 배지살)

上肥金槍魚刺身 / 鮪魚上腹

¥1,540

米 / 米酢 / 赤酢 / マグロ大トロ
Rice / Rice Vinegar / Red Rice Vinegar / Fatty Tuna
쌀 / 쌀식초 / 붉은식초 / 참치 오토로 (참치 배지살)
米 / 米醋 / 紅醋 / 上肥金槍魚刺身
米 / 米醋 / 紅醋 / 鮪魚上腹



マグロ赤身 (maguroakami)

Lean Tuna

참치 붉은살

金槍魚紅肉 / 鮪魚赤身

¥660

米 / 米酢 / 赤酢 / マグロ赤身 / 醤油 / みりん
Rice / Rice Vinegar / Red Rice Vinegar / Lean Tuna
Meat / Soy Sauce / Mirin, Sweet Sake
쌀 / 쌀식초 / 붉은식초 / 참치 붉은살 / 간장 / 미림
米 / 米醋 / 紅醋 / 金槍魚紅肉 / 醬油 / 甜料酒
米 / 米醋 / 紅醋 / 鮪魚赤身 / 醬油 / 味醂



中トロ (chuutoro)

Medium-fatty Tuna

참치 चु토로 (참치 배지살)

中肥金槍魚 / 鮪魚中腹

¥990

米 / 米酢 / 赤酢 / マグロ中トロ
Rice / Rice Vinegar / Red Rice Vinegar / Medium-fatty Tuna
쌀 / 쌀식초 / 붉은식초 / 참치 चु토로 (참치 배지살)
米 / 米醋 / 紅醋 / 中肥金槍魚
米 / 米醋 / 紅醋 / 鮪魚中腹

刺身

天然本まぐろ刺身

Wild Bluefin Tuna Sashimi · 천연 참다랑어 사시미
天然藍鰭金槍魚刺身 · 天然藍鰭鮪魚刺身



赤身 (akami)

Lean Tuna Sashimi · 참치 붉은살회

金槍魚紅肉刺身 · 鮪魚赤身刺身

¥3,300

マグロづくし (magurozukushi)

Assorted Tuna Sashimi

참치 회 모듬

金槍魚的刺身拼盤 · 鮪魚的刺身什錦拼盤

¥6,600

中トロ (chuutoro)

Medium-fatty Tuna Sashimi

참치 चु토로 (참치 배지살)회

中肥金槍魚刺身 · 鮪魚中腹刺身

¥4,400

握り寿司

Nigiri Sushi · 니기리 스시
握寿司 · 握壽司



赤貝(akagai)
Ark-shell
피조개
北极贝
赤貝

¥880



ほたて(hotate)
Scallop
가리비
扇貝
帆立

¥770



ほっき貝
(hokkigai)
Sakhalin Clams
함박 조개
北极贝

¥880

赤貝 / 米 / 米酢 / 赤酢
Ark Shells / Rice / Rice Vinegar / Red Rice Vinegar
피조개 / 쌀 / 쌀식초 / 붉은식초
北极贝 / 米 / 米醋 / 红醋
赤貝 / 米 / 米醋 / 紅醋

米 / 米酢 / 赤酢 / ホタテ
Rice / Rice Vinegar / Red Rice Vinegar / Scallops
쌀 / 쌀식초 / 붉은식초 / 가리비
米 / 米醋 / 红醋 / 扇貝
米 / 米醋 / 紅醋 / 帆立貝

北寄貝 米 / 米酢 / 赤酢 / ホッキ貝
Rice / Rice Vinegar / Red Rice Vinegar / Sakhalin Clams
쌀 / 쌀식초 / 붉은식초 / 함박 조개
米 / 米醋 / 红醋 / 北极贝
米 / 米醋 / 紅醋 / 北寄貝



活車えび(kurumaebi)
Kuruma Prawns
보리새우
对虾
斑節蝦

¥1,320



甘えび漬け(amaebizuke)
Sweet Shrimp
단새우
日本甜虾/牡丹虾
甜蝦

¥660



鯛(tai)
Sea-bream
도미
鯛魚
鯛魚

¥550

米 / 米酢 / 赤酢 / 車海老
Rice / Rice Vinegar / Red Rice Vinegar / Prawns
쌀 / 쌀식초 / 붉은식초 / 참새우
米 / 米醋 / 红醋 / 对虾
米 / 米醋 / 紅醋 / 斑節蝦

甘海老 / 米 / 米酢 / 赤酢 / 醤油 / みりん
Sweet Shrimp / Rice / Rice Vinegar / Red Rice Vinegar / Soy
Sauce / Mirin, Sweet Sake
단새우 / 쌀 / 쌀식초 / 붉은식초 / 간장 / 미림
日本甜虾/牡丹虾 / 米 / 米醋 / 红醋 / 酱油 / 甜料酒
甜蝦 / 米 / 米醋 / 紅醋 / 醬油 / 味醂

米 / 米酢 / 赤酢 / 鯛
Rice / Rice Vinegar / Red Rice Vinegar / Sea-bream
Nigiri Sushi
쌀 / 쌀식초 / 붉은식초 / 도미 초밥
米 / 米醋 / 红醋 / 鯛魚寿司飯团
米 / 米醋 / 紅醋 / 鯛魚握壽司



サーモン(sāmonnonigiri)
Salmon
연어
鲑鱼
鮭魚

¥550



白いか(siroika)
Squid
오징어
乌贼
花枝

¥550



きんめ湯引(kinmedai)
Red Sea Bream
금눈돔
金目鯛
金目鯛

¥770

米 / 米酢 / 赤酢 / サーモン
Rice / Rice Vinegar / Red Rice Vinegar / Salmon
쌀 / 쌀식초 / 붉은식초 / 연어
米 / 米醋 / 红醋 / 鲑鱼
米 / 米醋 / 紅醋 / 鮭魚

米 / 米酢 / 赤酢 / イカ
Rice / Rice Vinegar / Red Rice Vinegar / Squid
쌀 / 쌀식초 / 붉은식초 / 오징어
米 / 米醋 / 红醋 / 乌贼
米 / 米醋 / 紅醋 / 花枝

米 / 米酢 / 赤酢 / 金目鯛
Rice / Rice Vinegar / Red Rice Vinegar / Red Sea Bream
쌀 / 쌀식초 / 붉은식초 / 금눈돔
米 / 米醋 / 红醋 / 金目鯛
米 / 米醋 / 紅醋 / 金目鯛



あじ(aji)
Horse mackerel
전갱이
鲭鱼
鯧

¥550



穴子(anago)
Conger-eel
붕장어
星鰻
星鰻

¥550



かんぱち(kanpachi)
Greater-amberjack
젯방어
红甘鲷鱼
红甘鲷鱼

¥550

あじ / 米 / 米酢 / 赤酢 / 砂糖 / 塩 / ショウガ / ねぎ
Horse Mackerel / Rice / Rice Vinegar / Red Rice
Vinegar / Sugar / Salt / Ginger / Scallions
전갱이 / 쌀 / 쌀식초 / 붉은식초 / 설탕 / 소금 / 생강 / 파
竹莢鱼 / 米 / 米醋 / 红醋 / 砂糖 / 盐 / 生姜 / 葱
竹筴鱼 / 米 / 米醋 / 红醋 / 砂糖 / 盐 / 生薑 / 葱

穴子 / 砂糖 / 米 / 米酢 / 赤酢 / みりん
Conger Eel / Sugar / Rice / Rice Vinegar / Red Rice
Vinegar / Mirin, Sweet Sake
붕장어 / 설탕 / 쌀 / 쌀식초 / 붉은식초 / 미림
星鰻 / 砂糖 / 米 / 米醋 / 红醋 / 甜料酒
星鰻 / 砂糖 / 米 / 米醋 / 红醋 / 味琳

米 / 米酢 / 赤酢 / 칸파치
Rice / Rice Vinegar / Red Rice Vinegar / Greater-
amberjack Nigiri Sushi
쌀 / 쌀식초 / 붉은식초 / 칸파치 초밥
米 / 米醋 / 红醋 / 红甘鲷鱼寿司饭团
米 / 米醋 / 红醋 / 红甘鲷鱼握寿司



いくら(ikura)
Salmon-roe Gunkanmaki
연어알 군함말이
鲑鱼籽军舰寿司
鲑鱼卵军舰寿司

¥990



こはだ(kohada)
Medium-gizzard-shad
전어
窝斑鳉幼鱼
小斑鳉鱼

¥550



煮はまぐり(nihamaguri)
Common-clam
대합
蛤蜊
蛤蜊

¥660

米 / 米酢 / 赤酢 /いくら / 塩 / 醤油 / 海苔
Rice / Rice Vinegar / Red Rice Vinegar / Salmon Roe /
Salt / Soy Sauce / Seaweed
쌀 / 쌀식초 / 붉은식초 / 연어알 / 소금 / 간장 / 김
米 / 米醋 / 红醋 / 鲑鱼籽 / 盐 / 酱油 / 紫菜
米 / 米醋 / 红醋 / 鲑鱼卵 / 鹽 / 醬油 / 紫菜

米 / 米酢 / 赤酢 / こは다 / 塩 / 砂糖 / 酢
Rice / Rice Vinegar / Red Rice Vinegar / Medium
Gizzard Shad / Salt / Sugar / Vinegar
쌀 / 쌀식초 / 붉은식초 / 전어의 중치 / 소금 / 설탕 / 식초
米 / 米醋 / 红醋 / 窝斑鳉幼鱼 / 盐 / 砂糖 / 醋
米 / 米醋 / 红醋 / 小斑鳉鱼 / 鹽 / 砂糖 / 醋

米 / 米酢 / 赤酢 / はまぐ리 / みりん / 砂糖 / 醤油
Rice / Rice Vinegar / Red Rice Vinegar / Clams /
Mirin, Sweet Sake / Sugar / Soy Sauce
쌀 / 쌀식초 / 붉은식초 / 대합 / 미림 / 설탕 / 간장
米 / 米醋 / 红醋 / 蛤蜊 / 甜料酒 / 砂糖 / 酱油
米 / 米醋 / 红醋 / 蛤蜊 / 味琳 / 砂糖 / 醬油



芽ねぎ(menegizushi)
Menegi Young Green Onions
메네기(쌈눈파)
芽葱寿司
芽葱寿司

¥440



うに(uni)
Sea Urchins Gunkanmaki i
성게 군함
海胆军舰寿司
海膽军舰寿司

¥1,320



昆布め(konbuzime)
Kelp Sushi
다시마
昆布寿司
昆布寿司

¥550

米 / 米酢 / 赤酢 / 海苔 / 梅肉 / 芽ねぎ
Rice / Rice Vinegar / Red Rice Vinegar / Seaweed /
Seeded Salted-ume Pulp / Menegi Young Green Onions
쌀 / 쌀식초 / 붉은식초 / 김 / 매실 과육 / 메네기(쌈눈파)
米 / 米醋 / 红醋 / 紫菜 / 梅肉 / 芽葱
米 / 米醋 / 红醋 / 紫菜 / 梅肉 / 芽葱

うに / 米 / 米酢 / 赤酢 / 海苔
Sea Urchin / Rice / Rice Vinegar / Red Rice
Vinegar / Seaweed
성게 / 쌀 / 쌀식초 / 붉은식초 / 김
海胆 / 米 / 米醋 / 红醋 / 紫菜
海膽 / 米 / 米醋 / 红醋 / 紫菜

米 / 米酢 / 赤酢 / 昆布 / 白身魚 / 塩
Rice / Rice Vinegar / Red Rice Vinegar / Kelp / White-
flesh Fish / Salt
쌀 / 쌀식초 / 붉은식초 / 다시마 / 흰살 생선 / 소금
米 / 米醋 / 红醋 / 昆布 / 白色肉鱼 / 盐
米 / 米醋 / 红醋 / 昆布 / 白肉鱼 / 鹽

細巻き

細巻き

Rolled Sushi | 김초밥 | 卷寿司 | 捲壽司



¥880



¥990



¥660

赤身鉄火巻 (maguronohosomaki)

Lean Tuna
참치 김초밥
金枪鱼/鲔鱼

米 / 米酢 / 赤酢 / マグロ赤身 / 海苔
Rice / Rice Vinegar / Red Rice Vinegar /
Tuna Red Meat / Seaweed
쌀 / 쌀식초 / 붉은식초 / 참치 붉은살 / 김
米 / 米醋 / 红醋 / 金枪鱼红肉 / 紫菜
米 / 米醋 / 红醋 / 鲔鱼赤身 / 紫菜

とろたく巻 (torotaku)

Tuna, Pickled Island Daikon Radish
참치 단무지 김초밥
金枪鱼, 岛腌黄萝卜
鲔鱼, 岛泽庵醃蘿蔔的

米 / 米酢 / 赤酢 / マグロ / 島たくあん / 海苔 / ごま
Rice / Rice Vinegar / Red Rice Vinegar / Tuna /
Pickled Island Daikon Radish / Seaweed / Sesame
쌀 / 쌀식초 / 붉은식초 / 다랑어(참치) / 시마 다쿠양 (섬 단
무지) / 김 / 깨
米 / 米醋 / 红醋 / 金枪鱼 / 岛腌黄萝卜 / 紫菜 / 芝麻
米 / 米醋 / 红醋 / 鲔鱼 / 岛泽庵醃蘿蔔 / 紫菜 / 芝麻

芽ねぎおかか巻 (menegi)

Menegi Young Green Onions
with Bonito Flakes
썩느파 김초밥
芽葱寿司卷 / 芽葱的寿司捲

芽ねぎ / 鰹節 / 海苔 / 梅肉 / 米 / 赤酢 / 米酢 | Menegi
Young Green Onions / Dried, Flakes Bonito /
Seaweed / Seeded Salted-ume Pulp / Rice / Red Rice
Vinegar / Rice Vinegar | 메네기(썩느파) / 가쓰오부시(가
다랑어 포) / 김 / 매실 과육 / 쌀 / 붉은식초 / 쌀식초 | 芽葱
/ 干制鲣鱼片 / 紫菜 / 梅肉 / 米 / 红醋 / 米醋 | 芽葱
/ 鲣鱼片 / 紫菜 / 梅肉 / 米 / 红醋 / 米醋



¥1,760

海鮮巻 (kaisenn)

Seafood Rolled Sushi
해산물 김초밥
海鮮 | 海鮮的



マグロ / いくら / 明太子 / イカ / ホタテ / きゅうり /
島たくあん / ごま / 海苔 / 酢 / 米 | Tuna / Salmon
Roe / Spiced Walleye Roe / Squid / Scallops /
Cucumbers / Pickled Island Daikon Radish / Sesame
/ Seaweed / Vinegar / Rice | 다랑어(참치) / 연어알 / 명
란젓 / 오징어 / 가리비 / 오이 / 시마 다쿠양 (섬 단무지) /
깨 / 김 / 식초 / 쌀 | 金枪鱼 / 鲑鱼籽 / 明太子 / 乌贼 /
扇贝 / 黄瓜 / 岛腌黄萝卜 / 芝麻 / 紫菜 / 醋 / 米 | 鲔鱼
/ 鲑鱼卵 / 明太子 / 花枝 / 帆立貝 / 小黄瓜 / 岛泽庵醃
蘿蔔 / 芝麻 / 紫菜 / 醋 / 米



¥440

かっぱ巻 (kappamaki)

Cucumber Sushi Rolls | 오이 김초밥 |
黃瓜寿司卷 | 黃瓜壽司捲

1. きゅうり / 海苔 / ごま / 酢 / 米 | Cucumbers /
Seaweed / Sesame / Vinegar / Rice | 오이 / 김 /
깨 / 식초 / 쌀 | 黃瓜 / 紫菜 / 芝麻 / 醋 / 米 | 小黃
瓜 / 紫菜 / 芝麻 / 醋 / 米



¥440

青唐辛子巻 (aotougarashi)

Green chili / 풋고추 김초밥
青辣椒 / 青辣椒

醤油 / 塩 / きゅうり / みりん / 米 / 米酢 / 赤酢 | Soy
Sauce / Salt / Cucumbers / Mirin, Sweet Sake / Rice
/ Rice Vinegar / Red Rice Vinegar | 간장 / 소금 / 오이
/ 미림 / 쌀 / 쌀식초 / 붉은식초 | 醬油 / 鹽 / 黃瓜 / 甜料
酒 / 米 / 米醋 / 紅醋 | 醬油 / 鹽 / 小黃瓜 / 味醃 / 米 /
米醋 / 紅醋



¥770

いかがり巻 (ikagari)

squid/sweet pickled ginger
오징어/생강 조림 김초밥 | 魷鱼/甜腌姜

イカ / ショウガ / 大葉 / ごま / 海苔 / 米 / 米酢 / 赤酢 |
Squid / Ginger / Perilla Leaves / Sesame / Seaweed /
Rice / Rice Vinegar / Red Rice Vinegar | 오징어 / 생강 / 오
오바(생선회)에 곁들이는 푸른 차조기 잎) / 깨 / 김 / 쌀 / 쌀식초
/ 붉은식초 | 烏賊 / 生姜 / 青紫蘇 / 芝麻 / 紫菜 / 米 / 米醋 /
紅醋 | 花枝 / 生薑 / 青紫蘇 / 芝麻 / 紫菜 / 米 / 米醋 / 紅醋

寿司の食べ方

How to eat sushi

스시 먹는 방법 寿司的吃法

- ・握り寿司は箸又は手でつまんでお召し上がりください
どちらでも食べやすい方法で食べてください
- ・醤油は皿に注いで、魚に少しだけつけてお召し上がりください
- ・醤油は沢山つけすぎると塩辛いので魚の味がなくなってしまいますのでお気をつけ下さい
- ・握り寿司は一口で食べるということです
- ・ガリは無料です。お口直しにお召し上がり下さい
- ・寿司を美味しく召し上がり、笑顔になってください

How to eat sushi

A nigiri can be enjoyed using chopsticks or with your fingers, whichever is more comfortable for you.

Pour small amount of soy sauce on a dish and dip your fish in it. Using too much soy sauce may overpower the natural and dedicated flavor of the fish so please enjoy with moderation. It's best to enjoy a nigiri in one bite.

Help yourself to the pickled ginger to cleanse the palate.

We hope our sushi brings you joy and a smile.

스시 먹는 법

스시는 젓가락으로 드시거나 손으로 집어서 드세요. 편한 방법으로 드시면 됩니다.

접시에 간장을 따라놓고 생선에 조금만 찍어서 드세요.

간장을 많이 찍으면 짜서 생선 맛이 안 날 수 있으니 조심하세요.

스시는 한입에 드시는 것을 추천합니다.

생강 절임은 무료입니다. 입가심으로 드세요.

맛있게 스시를 드시고 웃음을 지으세요.

寿司的地道吃法：

- ・握寿司可用筷子或手取用，請選擇您覺得方便的方式享用。
- ・將醬油倒入碟中，僅蘸少許於魚肉上即可。
- ・請注意，醬油蘸取過多會過於鹹辛，掩蓋魚肉本身的鮮味。
- ・建議一口吃掉一個握寿司。
- ・薑片免費提供，可用於清新味蕾。
- ・祝您用餐愉快，笑容滿面！

寿司的地道吃法：

- ・握寿司可用筷子或手取用，请选择您觉得方便的方式享用。
- ・将酱油倒入碟中，仅蘸少许于鱼肉上即可。
- ・请注意，酱油蘸取过多会过于咸辛，掩盖鱼肉本身的鲜味。
- ・建议一口吃掉一个握寿司。
- ・姜片免费提供，可用于清新味蕾。
- ・祝您用餐愉快，笑容满面！

一品料理

A la carte dishes

일품요리 · 精选菜品 · 精選菜品



¥3,300

魚の煮付け(sakananonitsuke)

Fish Simmered in Stock Flavored with Soy Sauce, Sake, and Sugar

생선니츠케(간장, 술, 설탕으로 맛을 낸 조림) | 焖煮魚 | 燉煮魚

魚/ねぎ/豆腐/みりん / 醤油 / 砂糖 | Fish/Scallion/TofuMirin, SweetSake / Soy Sauce / Sugar | 미림 / 간장 / 설탕 물고기/파/두부 | 甜料酒 / 酱油 / 砂糖/魚/青蔥/豆腐 | 味醂 / 醬油 / 砂糖/魚/葱/豆腐



¥2,200

魚の西京焼き(sakananosaikyoyaki)

Fish Grilled with Saikyo Miso

생선사이코 구이 (생선 토막을 사이코미소에 하루 밤낮 절여 구운 요리) | 魚西京焼 (西京味増焼) | 魚西京焼

魚 / 砂糖 / 味噌 / みりん/生姜 | Fish / Sugar / Miso / Mirin, Sweet Sake/Ginger | 생선 / 설탕 / 된장(미소) / 미림/생강 | 魚 / 砂糖 / 味噌 / 甜料酒/生薑 | 魚 / 砂糖 / 味噌 / 味醂/生姜



¥1,650

さざえのつば焼(sazaenotsuboyaki)

Turbo Shellfish Grilled in the Shell

소라구이 | 海螺肉帶壳烤 | 帶殼烤蜆螺

サザエ / 醤油 | Turbo Shellfish / Soy Sauce | 소라 / 간장 | 榮螺 / 酱油 | 蜆螺 / 醬油



¥880

はまぐりの吸い物(hamagurinosuimono)

Clam Broth with Light seasoning

대합 국 | 蛤蜊日式清汤 | 蛤蜊日式清湯

はまぐり / 塩 / 酒/醤油 | Clams / Salt/Sake/Soy sauce/ | 대합 / 소금/술/간장 | 蛤蜊 / 盐/酒/醬油 | 蛤蜊 / 鹽/酒/醬油



¥770

茶碗蒸し(chawanmushi)

Savory Steamed Custard

계란 찜 | 茶碗蒸 | 茶碗蒸



鰹節 / 卵 / 海老 / しいたけ / 銀杏 / 三つ葉 / 白身魚 | Dried, Fermented, and Smoked Bonito / Eggs / Shrimp / Shiitake Mushrooms / Gingko Nuts / Japanese Parsley / White-flesh Fish | 가쓰오부시(가다랑어 포) / 계란 / 새우 / 표고 버섯 / 은행 / 파드득 나물 / 흰살 생선 | 干制鰹魚片 / 雞蛋 / 蝦子 / 香菇 / 白果 / 鴨兒芹 / 白色肉魚 | 鰹魚片 / 雞蛋 / 蝦子 / 香菇 / 銀杏 / 山芹菜 / 白肉魚



¥1,100

玉子焼き(tamagoyaki)

Japanese sweet Omelet

계란말이 | 煎烤鸡蛋 | 日式煎蛋



卵 / 鰹節 / みりん / 砂糖 / 醤油 / 胡麻油 | Eggs / Dried, Fermented, and Smoked Bonito / Mirin, Sweet Sake / Sugar / Soy Sauce / Sesame-seed Oil | 계란 / 가쓰오부시(가다랑어 포) / 미림 / 설탕 / 간장 / 참기름 | 雞蛋 / 干制鰹魚片 / 甜料酒 / 砂糖 / 醬油 / 芝麻油 | 雞蛋 / 鰹魚片 / 味醂 / 砂糖 / 醬油 / 芝麻油



ぬか漬(nukazuke)
Vegetables Pickled in Rice Bran
쌀겨 장아찌 | 米糠腌菜 | 米糠醃菜

1. 米ぬか / 塩 / にんにく / なす / 大根 / きゅうり | Rice Bran / Salt / Garlic / Eggplant / Daikon Radish / Cucumbers | 쌀겨 / 소금 / 마늘 / 가지 / 무 / 오이 | 米糠 / 盐 / 大蒜 / 茄子 / 白萝卜 / 黄瓜 | 米糠 / 鹽 / 大蒜 / 茄子 / 白蘿蔔 / 小黃瓜



焼きはまぐり(yakihamaguri)
Grilled Clams
대합구이 | 烤蛤蜊 | 烤蛤蜊

はまぐり / 醤油 | Clams / Soy Sauce
대합 / 간장 | 蛤蜊 / 酱油 | 蛤蜊 / 醬油



天ぷら(tenpura) |
Tempura | 튀김 |
天妇罗 | 天婦羅



サラダ油 / 小麦粉 / 卵 / 片栗粉 / 塩 / めんつゆ / 大根 / だし / みりん / 醤油 / 海老 / きす / 野菜 / 白身魚 | Salad Oil / Wheat Flour / Eggs / Potato Starch / Salt / Noodle Sauce / Daikon Radish / Soup Stock / Mirin, Sweet Sake / Soy Sauce / Shrimp / Japanese Whiting / Vegetables / White-flesh Fish | 셀러드유 / 밀가루 / 계란 / 녹말 / 소금 / 멘쯔유 / 무 / 천연조미료(다시마, 멸치, 가다랑어 포 등을 끓인 육수) / 미림 / 간장 / 새우 / 보리멸 / 야채 / 흰살 생선 | 色拉油 / 面粉 / 鸡蛋 / 芡粉 / 片栗粉 / 盐 / 蘸面酱汁 / 白萝卜 / 高汤 / 甜料酒 / 酱油 / 虾子 / 白丁鱼 / 蔬菜 / 白色肉鱼 | 沙拉油 / 麵粉 / 雞蛋 / 太白粉 / 鹽 / 沾麵醬 / 白蘿蔔 / 高湯 / 味醂 / 醬油 / 蝦子 / 沙鯪魚 / 蔬菜 / 白肉魚



野菜の天ぷら(yasainotenpura) |
Vegetables Tempura | 야채덴푸라(튀김)
蔬菜天妇罗 | 蔬菜天婦羅



サラダ油 / 小麦粉 / 卵 / 片栗粉 / 塩 / めんつゆ / 大根 / だし / みりん / 醤油 / ビーマン / まいたけ / 大葉 / なす / アスパラガス / たまねぎ | Salad Oil / Wheat Flour / Eggs / Potato Starch / Salt / Noodle Sauce / Daikon Radish / Soup Stock / Mirin, Sweet Sake / Soy Sauce / Bell Peppers / Maitake Mushrooms / Perilla Leaves / Eggplant / Asparagus / Onions | 셀러드유 / 밀가루 / 계란 / 녹말 / 소금 / 멘쯔유 / 무 / 천연조미료(다시마, 멸치, 가다랑어 포 등을 끓인 육수) / 미림 / 간장피망 / 잎새버섯 / 오오바(생선회에 곁들이는 푸른 차조기 잎) / 가지 / 아스파라거스 / 양파 | 色拉油 / 面粉 / 鸡蛋 / 芡粉 / 片栗粉 / 盐 / 蘸面酱汁 / 白萝卜 / 高汤 / 甜料酒 / 酱油青椒 / 云蕈 / 青紫苏 / 茄子 / 芦笋 / 洋葱 | 沙拉油 / 麵粉 / 雞蛋 / 太白粉 / 鹽 / 沾麵醬 / 白蘿蔔 / 高湯 / 味醂 / 醬油 / 青椒 / 舞菇 / 青紫蘇 / 茄子 / 蘆筍 / 洋蔥

刺身

sashimi



刺身3種盛(sashimimoriawase)
Sashimi Trio



3종 모듬회 | 刺身拼盘 | 刺身什錦拼盤

Medium fatty tuna, white fish, shellfish.
참치 중토로, 흰살생선, 조개
中等脂肪金槍魚、白魚、貝類
鮪中腹、白身魚、貝類

¥4,400

刺身5種盛(sashimimoriawase)
Sashimi Five Selection



5종 모듬회 | 刺身拼盘 | 刺身什錦拼盤

Medium fatty tuna, white fish, shellfish, blue-backed fish, Shrimp
참치 중토로, 흰살생선, 조개, 새우, 등푸른 생선
中等脂肪金槍魚、白魚、貝類、蝦、青魚
鮪中腹、白身魚、貝類、蝦、青魚

¥6,600

日本酒 9 選

9 Selected Japanese Sake

선정된 일본 사케 9종

九种精选日本清酒



十四代
juyondai

山形

辛 dry
가라구치/辛苦

甘 sweet
아마구치/温和

淡麗 light
깔끔한 맛/輕盈優雅

芳醇 mellow
풍미 깊은 맛/醇厚

純米
吟釀

¥ 3,000~



花邑
hanamura

秋田

辛 dry
가라구치/辛苦

甘 sweet
아마구치/温和

淡麗 light
깔끔한 맛/輕盈優雅

芳醇 mellow
풍미 깊은 맛/醇厚

純米
吟釀

¥ 1,300



田酒
denshu

青森

辛 dry
가라구치/辛苦

甘 sweet
아마구치/温和

淡麗 light
깔끔한 맛/輕盈優雅

芳醇 mellow
풍미 깊은 맛/醇厚

純米

¥ 2,000



作
zaku

三重

辛 dry
가라구치/辛苦

甘 sweet
아마구치/温和

淡麗 light
깔끔한 맛/輕盈優雅

芳醇 mellow
풍미 깊은 맛/醇厚

純米
吟釀

¥ 1,400



飛露喜
hiroki

福島

辛 dry
가라구치/辛苦

甘 sweet
아마구치/温和

淡麗 light
깔끔한 맛/輕盈優雅

芳醇 mellow
풍미 깊은 맛/醇厚

純米
吟釀

¥ 2,000



田中六五
tanakaroju

福岡

辛 dry
가라구치/辛苦

甘 sweet
아마구치/温和

淡麗 light
깔끔한 맛/輕盈優雅

芳醇 mellow
풍미 깊은 맛/醇厚

純米

¥ 1,600



而今
jikon

三重

辛 dry
가라구치/辛苦

甘 sweet
아마구치/温和

淡麗 light
깔끔한 맛/輕盈優雅

芳醇 mellow
풍미 깊은 맛/醇厚

純米
吟釀

¥ 2,000



醸し人九平次
kamoshitokuheiji

愛知

辛 dry
가라구치/辛苦

甘 sweet
아마구치/温和

淡麗 light
깔끔한 맛/輕盈優雅

芳醇 mellow
풍미 깊은 맛/醇厚

純米
大吟釀

¥ 1,600

お飲み物

Drink/마/喝/喝

ビール

Beer | 맥주 | 啤酒 | 啤酒

生ビール

Draft Beer

생맥주 | 生啤 | 生啤酒

¥770

瓶ビール

Bottled Beer

병 맥주 | 瓶装啤酒 | 瓶装啤酒

¥770

焼酎

Clear Distilled Liquor

소주 | 烧酒 | 燒酒

芋焼酎

Liquor Distilled from Sweet Potatoes

고구마 소주 | 芋烧酒 | 紅薯燒酒

黒霧島(kurokirishima)

¥770

麦焼酎

Liquor Distilled from Barley

보리 소주 | 麦烧酒 | 麥燒酒

壱岐ゴールド(ikigorudo)

¥770

米焼酎

Shochu Distilled Liquor Made from Rice

쌀 소주 | 米烧酒 | 米燒酒

白水(hakusui)

¥770

ウイスキー

Whisky | 위스키
威士忌 | 威士忌

サントリー角(santorikaku)

¥770

山崎(yamazaki)

¥2,200

イチローズモルト

(ichirozumoruto)

¥1,430

ワイン

Wine | 와인 | 葡萄酒 | 葡萄酒

赤ワイン

Red Wine |

레드와인 | 红葡萄酒 | 紅葡萄酒

ask staff

白ワイン

White Wine

화이트 와인 | 白葡萄酒 | 白葡萄酒

ask staff

シャブリ (shaburi)

スパークリングワイン(ボトル)

Sparkling Wine Bottle

스파클링 와인 병 | 气泡酒 瓶子 | 氣泡葡萄酒瓶子

TERRE GENUINE

¥6,600

ハウスワイン(グラス)

¥770

House Wine glass

하우스 와인 유리 | 自制葡萄酒玻璃杯 | 招牌葡萄酒玻璃杯

サワー

Sour | 사워

| 沙瓦 | 沙瓦

緑茶サワー

Green Tea Sour | 녹차사워 | 綠茶沙瓦 | 綠茶沙瓦

¥770

烏龍茶サワー

Oolong Tea Sour | 우롱차사워 |

烏龍茶沙瓦 | 烏龍茶沙瓦

¥770

レモンサワー

Lemon Sour | 레몬사워 | 檸檬沙瓦 | 檸檬沙瓦

¥770

青りんごサワー

Green apple Sour | 푸른 사과 사워 |

青苹果沙瓦 | 青蘋果沙瓦

¥770

ソフトドリンク

Soft drink | 음료수

| 軟性飲料 | 软饮料

サイダー

Sweet Soda | 사이다 | 汽水 | 蘇打汽水

¥440

ジンジャーエール

Ginger Ale | 진저 에일(생강을 넣은 청량음료) | 姜汁汽水 | 薑汁汽水

¥440

オレンジ

Orange Juice | 오렌지 주스 | 橘子汁 | 柳橙汁

¥440

お寿司の豆知識Q & A

Sushi Fascinating fact about sushi culture Q&A/개알지식 Q&A 寿司知识问答/壽司知識問答

寿司はいつからあるの? / When did sushi originate?

스시는 언제부터 있습니까?/寿司最早是什么时候出现的? /壽司最早是什麼時候出現的?

保存食として冷蔵庫のない時代からあり、寿司に欠かせない山葵・酢・ガリ・笹の葉には殺菌作用もあるんです。
Sushi originated as a method of preserving fish before refrigerators existed. Ingredients like wasabi, vinegar, pickled ginger, and bamboo leaves were also used for their antibacterial effects.

냉장고가 없던 시절부터 저장식품으로 있었습니다. 와사비, 식초, 초생강, 대나무잎에는 살균 효과도 있습니다.
從沒有冰箱的時代就作為保存食存在。壽司中不可或缺的山葵、醋、薑片、竹葉也有殺菌作用。

醤油はどう使うの? /How to dip sushi in soy sauce?

간장은 어떻게 사용합니까?/酱油怎么用? /醬油怎麼用?

しゃり（お米）が崩れにくいように、魚の面を下にして軽く醤油につけます。
Gently turn the nigiri upside down and dip only the fish side into the soy source. The fish side down so the rice doesn't fall apart.

밥이 무너지지 않도록 생선 쪽을 아래로 살짝 찍어 드세요.
為了避免米飯散開，請將魚的那面朝下輕輕沾醬油。
为了避免米饭散开，请将鱼的那面朝下轻轻蘸酱油。

わさびは何のため? /What is wasabi for?

와사비는 무엇을 위해 있습니까?/芥末有什么用处? /芥末有什麼用處?

香りとバランスを整えます。少なめ・抜きも可。
Wasabi adds a sharp aroma and balances the flavor of the fish. If you prefer, you can request less or none.

향과 균형을 더합니다. 적게나 빼달라고 하셔도 돼요。
增添香氣和平衡。可少或不要。
增添香气和平衡。可少或不要。

旬が大事なのはなぜ? / Why is seasonality important?

제철이 중요한 이유는? /为什么季节性很重要? /為什麼季節性很重要?

魚は旬（産卵前）が一番美味しい。職人はその瞬間を届けたいんです。
Seasonal fish offers the best flavor and texture, especially before spawning. Sushi chefs aim to serve each ingredient at its peak of freshness and quality..

생선은 제철, 특히 산란 전에 가장 맛있습니다. 그 순간의 맛을 즐기시길 바랍니다
魚在當季（產卵前）最美味。職人希望呈現那個最佳時刻。
鱼在当季（产卵前）最美味。职人希望呈现那个最佳时刻。

一人前の寿司職人になれるにはどれ位かかるの?

How long to become a sushi chef?/어몇한 스시 장인이 되기까지 얼마나 걸립니까?
成为一名成熟的寿司厨师需要多长时间? /成為一名成熟的壽司廚師需要多長時間?

一人前になるのに最低10年。味、技、もてなしを磨きます。
It typically takes over 10 years to become a fully trained sushi chef. It's not just about techniques - It also requires discipline and dedication.

최소 10년. 맛과 기술, 마음가짐을 연마합니다.
成為獨當一面的壽司師傅至少需10年。磨練味道、技藝與待客之道。
成为独当一面的寿司师傅至少需10年。磨练味道、技艺与待客之道。

特定原材料（8品目）

Allergen Information / 含有過敏原 / 알레르기 유발 성분

							
かに	えび	卵	乳	落花生	くるみ	小麦	そば
Crab	Shrimp	egg	milk	peanuts	walnuts	wheat	buckwheat
게	새우	계란	우유	땅콩	호두	밀	메밀
螃蟹	虾	鸡蛋	牛奶	花生	核桃	小麦	荞麦
螃蟹	蝦	雞蛋	牛奶	花生	核桃	小麥	蕎麥

※日本の表示基準（特定原材料8品目）に基づき記載しています /Based on Japanese allergen labeling standards