

コース

オリジナル寿司

御造り(一人前)

テーブルお任せ握り

(15貫+季節の茶碗蒸し+デザート)

店主任せ会席

(料理6品)※寿司含む

5500円

7700円

店主お任せ会席

(料理9品)※寿司含む

7700円

松造り 3850円
梅造り 2200円

びわます寿司 2750円
天然びわますを使用した箱すし(6切)

夷山巻

2750円

握り寿司(吸い物付)

松にぎり

4400円

その日吟味された最高のネタを8貫

竹にぎり

3630円

その時期の旬のネタを中心とした8貫

梅にぎり

2750円

お値打ちで、誰からも親しまれるスタン

ダードなネタを8貫

3300円

人気のネタ8貫と、鉄火・かつばの細巻

まぐろづくし

3300円

まぐろの握り4貫と、鉄火巻3切、ネギト

ロ巻3切の人気メニュー

6切の定番メニューコ

関西寿司

盛合せ

13320円

関西の伝統的な寿司盛合せ。太巻き2切

・パツテラ1切・箱3貫・いなり1貫・か

つば1切・こうこ1切・握り寿司2貫

上盛合せ

2200円

握り寿司4貫に、太巻き1切・パツテラ

1切・箱2貫・いなり1貫・鉄火2切

箱寿し

1320円

海老:うなぎ・ねり身・白身・玉子を押し

箱で押しした関西の代表的なお寿司

パツテラ

1320円

締め鰯を押し箱で押しした1本(8切)

太巻き寿し

1100円

箱寿司4貫と太巻き4切にパツテラ2切
箱寿司4貫と太巻き5切

大坂寿し

1210円

かんぴょう・三つ葉・玉子焼・しいたけを
巻き込んだごまかしのきかない職人の
こだわりの1本(10切)

いなり寿し

990円

誰からも好まれる甘いおいなりさん(8貫)

助六寿し

990円

太巻き5切といなり4貫

鰆棒寿司

2750円

当店看板商品。一年を通して国産生鰆に
こだわり、創業以来変わらぬ締め方で作
り上げる自信の逸品(10切)

松造り 3850円
梅造り 2200円

びわます造り 2970円

江戸前ばらちらし

4400円

夷山巻

2750円

たくさんの生ネタをちりばめた宝石箱
のような箱寿し

12の夷山と長刀山にちなんだ13種類の
食材を使った贅沢な上太巻(9切)

江戸前ばらちらし

4400円

ひつひつ火入れ、酢締め、煮仕事な
ど丁寧な江戸前仕込を施したネタや野
菜を贅沢に盛り込んだ本格江戸前ばら
ちらし

特製上箱寿し

2750円

毎日追い足している特製煮汁で煮上げ

穴子箱(吸い物付)

2750円

た穴子を押し箱で押しした箱寿司

幕の内

3630円

お子様からお年寄まで親しまれる、昔か

梅ちらし

2750円

その日のおすすめの生ネタをふんだん

にちらした贅沢なちらし寿司

松花堂

3080円

お子様からお年寄まで親しまれる、昔か

うなぎ箱(吸い物付)

2750円

うなぎの蒲焼を押し箱で押しした箱寿司

寿

3850円

握り3貫、鉄火、かつば、造り、天婦羅、酢

の物、炊き合せ、焼き物、吸い物、御飯

定食

3300円

お造り、酢の物、ご飯、香の物、吸い物

茶碗蒸し定食

3300円

盛合せに小鉢と茶碗蒸し

さしみ定食

3300円

お造り、酢の物、ご飯、香の物、吸い物

天婦羅定食

3520円

天婦羅小鉢、ご飯、香の物、吸い物

うなぎ定食

3520円

うなぎの蒲焼、うざく、ご飯、香の物、吸

耳物

3300円

松づな丼

3520円

かんぴょう・三つ葉・玉子焼・しいたけを

巻き込んだごまかしのきかない職人の

こだわりの1本(10切)

ねぎごどろ巻

2200円

かんぴょう・三つ葉・玉子焼・しいたけを

巻き込んだごまかしのきかない職人の

こだわりの1本(10切)

三色巻

1760円

かんぴょう・三つ葉・玉子焼・しいたけを

巻き込んだごまかしのきかない職人の

こだわりの1本(10切)

自家製うめしそ巻

1100円

誰からも好まれる甘いおいなりさん(8貫)

太巻き

990円

※三色巻のみ3本分

あとはすべて1人前2本分の価格

※全商品税込となつております。