

単品でもどうぞ

- ◆単品にぎりは、1貫の価格です。
- ◆かじめ軍艦は2貫の価格です。
- ◆いなりは1個の価格です。
- ◆巻物は細巻き1本を6等分にカットしてご提供します。



極上本まぐろ
腹上(大とろ)
¥600 → ¥499 (税別)

極上本まぐろ
中とろ
¥400 → ¥199 (税別)

まぐろ
¥159 (税別)

極上本まぐろ
炙り中とろ
¥299 (税別)



サーモン
¥159 (税別)



炙りサーモン
¥299 (税別)



サーモンオニマヨ
¥200 (税別)



黒瀬ぶり
¥249 (税別)



赤えび
¥199 (税別)



甘えび
¥159 (税別)



えび
¥159 (税別)



ほたて
¥199 (税別)



ねぎとろ
¥99 (税別)



いくら
¥199 (税別)



うに
¥299 (税別)



かじめ
(2貫)
¥199 (税別)

「かじめ」ってなに？
① 60%・20%の割合で「かじめ」です。
② ①よりさらに、加熱調理とされています。
③ アミノ酸が豊富で、お肌や髪に良いです。
④ 加熱調理がおすすめです。



いなり
¥99 (税別)



いか
¥99 (税別)



煮ほたて
¥99 (税別)



たまご
¥99 (税別)



極上一本穴子
¥499 (税別)



煮穴子
¥299 (税別)



つまみたまご
¥99 (税別)