

# Menu

メニュー

Drink 飲み物

A La Carte アラカルト

Lunch Set ランチセット(寿し・丼)

> Nigiri Sushi 単品にぎり

Sushi Rolls 巻きずし

> Sashimi 刺身

Dinner Set Plate ディナー用セット(寿し・丼)









#### Commitment of our Shop 当店のこだわり

We Recommend The [Set Plate], Which Is Centered Around A Wide Variety Of Seafood Nigiri Sushi. It Is A Casual Restaurant Where You Can Enjoy Your Meal While Sharing With Your Family And Friends.

バラエティ豊富な魚介類の握りを中心とした『セットプレート』が当店のおすすめです。 気楽にご家族やお友達とシェアしながら楽しんでお食事ができるカジュアルなお店です。



#### Rice

Original Rice Blended With Tokushima Prefecture Kinuhikari Is Freshly Cooked To Create A Plump And Delicious Sushi Rice. 徳島県産きぬひかりをプレンドしたオリジナル米。 炊きたてふっくら美味しいしゃりに仕上げました。



#### Soy Sauce

Natural Mellow Soy Sauce From Tokushima Prefecture With The Triple Threat Of Water, Soybeans, And Salt. 水・大豆・塩の三拍子そろった徳島県産の天然まろやか醤油。



#### Seaweed

Seaweed From Setouchi, Which Is Rich In Minerals, Has A Firm Texture And Goes Well With Sushi.

ミネラルを豊富に含んだ瀬戸内産海苔はしっかりとした食感でお寿司と相性抜群です。

## **D**rink

DASSAI 45 300ml

久保田 純米大吟醸

獺祭 45

飲み物

Beer ビール			
Draft Beer(ASAHI Super Dry) 生ビール(アサヒ スーパードライ)	<b>\$8</b> .95		
Bottles ASAHI 330ml			
Whiskey ウイスキー			
●On The Rocks ロック ●Water 水割り			
Jack Daniels ジャック ダニエル	<b>\$9</b> .95		
UMIKI ウミキ	\$9.95		
NIKKA DAYS  = yh Flax	\$7.95		
Japanese Sake 日本酒	1		



\$39.95



Japanese Shochu 焼酎					
On The Rocks  Water	ロック 水割り	3			
KUROKIRISHIM 黒霧島焼酎(芋)	A Imo Shochu	\$7.95			
ichiko Shochu / 麦焼酎 いいちこ	Mugi	\$7.95			





# Drink

飲み物

Red Wines 赤ワイン

Hahn Appellation Pinot Noir

Glass \$14.95 Bottles \$74.95

White Wines 白ワイン

Michael David Sauvignon Blanc

Glass \$17.95 Bottles \$89.95

















60	 or		
<b>30</b>	<i>J</i> ( )I	II IK	
			ē.

ソフトドリンク

Coca Cola コカ・コーラ	\$3.95	Pineapple Orange パインアップル・オレンジ	\$3.95
Diet Coca Cola ダイエットコカ・コーラ	\$3.95	Guava Necter グアバネクター	\$3.95
Sprite スプライト	\$3.95	Oi Ocha(Green Tea) おーいお茶	\$3.95
		Oolong Tea 烏龍茶	\$3.95

## A La Carte

一品料理



Chilled Seaweed ひやしわかめ



\$4.75

Edamame 枝豆

\$3.75



Mentai Daikon Salad \$4.75 明太だいこんサラダ



Tofu 冷ややっこ



Salted Squid いかの塩辛



Chuka Jellyfish 中華クラゲ

**\$7.**75



Gesoten Yataifu ゲソ天屋台風



Squid Natto いか納豆

\$8.75



Squid and Pollack Roe \$10-75

\$9.75

## A La Carte

一品料理

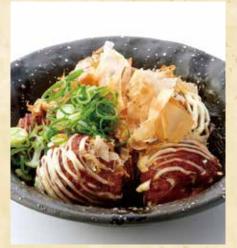


Crab Cream Croquette \$10.75
カニクリームコロッケ



Dashi rolled egg だし巻き玉子

\$10.75



Takoyaki たこ焼き



\$12.75

Tuna Natto まぐろ納豆



Deep-fried Octopus \$16.75 たこのから揚げ



\$12.75

Grated Salmon Roe イクラおろし



\$17.75 Simmered Skin-on Fish Meat

\$18.75

あら煮 ※Please be careful as it contains bones.※骨が入っておりますのでご注意ください。

※The Contents Of The Menu May Change Depending On The Availability Of Ingredients.※メニュー内容は食材の入荷状況により変更させていただく場合がございます。
※Consuming raw or undercooked meats, poultry seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborn illness, especially if you have certain medical conditions.

### A La Carte

一品料理

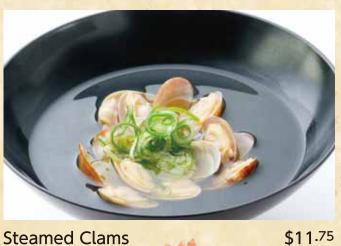


Clam Miso Soup あさりの味噌汁



**Meat Soup** 肉吸い

\$7.75



**Steamed Clams** あさり蒸し



Savory Egg Custard 茶碗蒸し

\$5.75

\$19.75



海老天ぷら

**Assorted Tempura** 天ぷら盛り合わせ

Shrimp Tempura, Sea Bream Tempura, Crab Bite Tempura, Sweet Potato, Asparagus, Carrot えび天・鯛天・かにかま天・サツマイモ・アスパラ・にんじん

※The Contents Of The Menu May Change Depending On The Availability Of Ingredients,※メニュー内容は食材の入荷状況により変更させていただく場合がございます。 \*\*Consuming raw or undercooked meats, poultry seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborn illness, especially if you have certain medical conditions.

## Lunch Set (Sushi)

ランチセット(寿し)



Seto Lunch 7pieces+ 3pcs rolls

瀬戸ランチ 7貫 + 3枚

**\$24**.95

Tuna, Squid, Salmon, Bintoro, Shrimp, Eel, Dashimaki, California Roll, Miso Soup

まぐろ・いか・サーモン・びんとろ・えび・ うなぎ・だし巻き・カルフォルニアロール・ ミニ味噌汁



② Matsuri Lunch
8pieces + 4pcs rolls
※ 祭りランチ 8貫 + 4枚

りランチ 8貫 + 4枚

**\$31**.95

Tuna, Yellowtail, Salmon, Eel, Salmon Roll, California Roll, Dashimaki, Salmon Roe, Squid, Shrimp, Miso Soup

まぐろ・はまち・サーモン・うなぎ・ サーモンロール・カルフォルニアロール・ だし巻き・いくら・いか・えび・ミニ味噌汁



Service Roll Of The Day (Dragon Roll)

本日のサービスロール(ドラゴンロール)

\$20.75

Eel, Thin Strips Of Egg, Crab Stick, Avocado,Cucumber

うなぎ・錦糸卵・かにかま・アボカド・ きゅうり

## Lunch Set (Bowl)

ランチセット(丼もの)



4 Prawn tendon 海老天井

Miso Soup

ミニ味噌汁

\$16.75

うなぎ丼

Miso Soup ミニ味噌汁

**5** Eel Bowl

\$16.75

6 Matsuri Makanai Bowl \$16.75 祭りのまかない丼

Shrimp, Chilled Seaweed, Thin Strips of Egg, Tuna, Salmon, Eel, Tobiko, Miso Soup えび、ひやしわかめ、錦糸卵、まぐろ、サーモン、うなぎ、とびっこ、ミニ味噌汁



Matsuri Bowl

SweetShrimp, Squid, Yellowtail, Tuna, Eel, Salmon,

ハワイアン甘えび、いか、はまち、まぐろ、うなぎ、サーモン、ミニ味噌汁

※The Contents Of The Menu May Change Depending On The Availability Of Ingredients.※メニュー内容は食材の入荷状況により変更させていただく場合がございます。 \*\*Consuming raw or undercooked meats, poultry seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborn illness, especially if you have certain medical conditions.

## Nigiri Sushi 握り寿司



\$8.75

**① Salmon 3Pieces** サーモン3貫盛り Fatty Salmon, Broiled Salmon, Salmon とろサーモン・炙りサーモン・サーモン



\$10.75

\$39.75

**2 Kids** キッズ Salmon, Squid, Dashimaki, Bintoro, Shrimp サーモン・いか・だし巻き・びんとろ・えび



3 Broiled Salmon Mayo Truffle Flavor 3 Pieces \$10.75 炙りサーモンマヨトリュフ風味3貫盛り



4 5Pieces of Salmon サーモン5貫盛り \$14.75 Fatty Salmon, Broiled Salmon, Salmon とろサーモン・炙りサーモン・サーモン



**5** Tuna 3piece まぐろ3貫盛り Ootoro, Tuna, Bintoro 大とろ・まぐろ・びんとろ



**6** Special スペシャル

Ootoro, Tuna, Red Snapper, Scallop Adductor Muscle, Spilled Salmon Roe 大とろ・まぐろ・金目鯛・ほたて貝柱・こぼれいくら

\*\*The Contents Of The Menu May Change Depending On The Availability Of Ingredients.\*\*メニュー内容は食材の入荷状況により変更させていただく場合がございます。
\*\*Consuming raw or undercooked meats, poultry seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborn illness, especially if you have certain medical conditions.

# Nigiri Sushi & Inari Sushi 程()寿司 & Inari Sushi 程()寿司

\$40.75



▼ Tuna 5piece set まぐろづくし5貫盛り



8 Ootoro Spiece set 大とろ5貫盛り

\$67.75

Ootoro, Tuna, Bintoro 大とろ・まぐろ・びんとろ



いなり



Beef Inari ビーフいなり



Salmon Salmon Roe Inari サーモンいくらいなり



Spicy Tuna Inari スパイシーツナいなり



\$8.75

\$5.75



1 Inarir 3piece いなり3貫盛り



Assorted Inari (3 Types)

\$19.75

いなり3種盛り

<sup>※</sup>The Contents Of The Menu May Change Depending On The Availability Of Ingredients、※メニュー内容は食材の入荷状況により変更させていただく場合がございます。 \*\*Consuming raw or undercooked meats, poultry seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborn illness, especially if you have certain medical conditions.

## Sushi Rolls 巻き寿司



\$10.75

\$15.75

\$22.75

\$22.75

**① Vegetable Roll** ベジタブルロール Cucumber, Avocado きゅうり・アボカド



2 California Roll カリフォルニアロール \$13.75 Crab Stick, Avocado, Cucumber, Tobiko かにかま・アボカド・きゅうり・とびっこ



Shrimp Tempura Roll えび天ロール >> Shrimp えび



\$19.75 Salmon Roll サーモンロール Salmon, Crab Stick, Avocado, Cucumber サーモン・かにかま・アボカド・きゅうり



5 Rainbow Roll レインボーロール Tuna, Shrimp, Salmon, Yellowtail, Crab Stick, Avocado, Cucumber まぐろ・えび・サーモン・はまち・かにかま・アボカド・きゅうり



6 Dragon Roll ドラゴンロール \$22.75 Eel, Thin Strips Of Egg, Crab Stick, Avocado, Cucumber うなぎ・錦糸卵・かにかま・アボカド・きゅうり



Atsuyaki Egg, Kanpyo, Shiitake Mushroom, Koya-dofu, Crab Stick, Cucumber 厚焼き玉子・かんぴょう・しいたけ・高野豆腐・かにかま・きゅうり

Matsuri Roll 祭りロール



**③ Spicy Tuna Roll** スパイシーツナロール \$24.75 Tuna, Cucumber, Spicy Source まぐろ・きゅうり・スパイシーソース

## Sashimi

刺身



Seafood Poke 海鮮ポケ



Salmon Sashimi Platter サーモン刺身盛り合わせ

\$14.75

\$17.75



Sashimi 3 Kinds Assortment 刺身 3 種盛り合わせ Sea Bream, Yellowtail, Tuna 鯛・はまち・まぐろ



Tuna sashimi platter まぐろ刺身盛り合わせ

\$47.75



Fish Having White Fresh Sashimi Platter \$56.75 白身魚の刺身盛り合わせ Sea Bream, Yellowtail, Striped Jack, Red Snapper 鯛・はまち・しまあじ・金目鯛



Ootoro Assorted sashimi 大とろ刺身盛り合わせ

\$110.00

<sup>※</sup>The Contents Of The Menu May Change Depending On The Availability Of Ingredients.※メニュー内容は食材の入荷状況により変更させていただく場合がございます。

<sup>\*\*</sup>Consuming raw or undercooked meats, poultry seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborn illness, especially if you have certain medical conditions.

## **Dinner Set Plate**

ディナー用セットプレート(握り寿司)



## Nigiri Seto10pieces

にぎり 瀬戸 10貫

\$29.75

Tuna, Sea Bream, Salmon, Squid, Dashimaki, Shrimp, Eel, Yellowtail, Octopus, Shimesaba

まぐろ・鯛・サーモン・いか・だし巻き・えび・うなぎ・はまち・たこ・しめさば



# Nigiri Matsuri12pieces

にぎり 祭り 12貫

\$38.75

Tuna, Sea Bream, Salmon, Octopus, Shimesaba, Yellowtail, Eel, Shrimp, Squid, Dashimaki, HorseMackerel, Salmon Roe

まぐろ・鯛・サーモン・たこ・しめさば・ はまち・うなぎ・えび・いか・だし巻き・あじ・ いくら



## Nigiri Awa14pieces

にぎり 阿波 14貫

\$48.75

Medium Fatty Tuna, Tuna (Pickled),Octopus, Salmon, Squid, Salmon Roe, Dashimaki, Eel,Yellowtail, Scallop Adductor Muscle, Shrimp, Horse Mackerel, Sea Bream, Shime Mackerel, 中とろ・まくろ(漬け)・たこ・サーモン・いか・ いくら・だし巻き・うなぎ・はまち・ほたて貝柱・ えび・あじ・鯛・しめさば

### Dinner Set Plate & Bowl

ディナー用セットプレート(握り寿司)&丼もの



## 4 Nigiri Gion14pieces

にぎり 祇園 14貫

\$58.75

Ootoro,Tuna (Pickled), Yellowtail, Salmon, Octopus, Striped Jack, Dashimaki, Eel, RedSnapper, Shrimp, Squid, Sea Bream, Scallop Adductor Muscle, Salmon Roe 大とろ・まぐろ(漬け)・はまち・サーモン・たこ・しまあじ・だし巻き・うなぎ・金目鯛・えび・いか・鯛・ほたて貝柱・いくら



#### **6** Eel Bowl

うなぎ丼

\$21.75



#### **6** Matsuri Bowl

祭り丼

\$27.75

SweetShrimp, Squid, Yellowtail, Tuna, Eel, Salmon ハワイアン甘えび、いか、はまち、まぐろ、うなぎ、サーモン