

おしながき

まぐろ

本まぐろ大とろ(1貫)	390円	429円(税込)
本まぐろ中とろ	620円	682円(税込)
本まぐろ極上赤身	520円	572円(税込)
本まぐろ皮ぎし握り	620円	682円(税込)
本まぐろとろ赤身	620円	682円(税込)
めばちまぐろ赤身	390円	429円(税込)
まぐろ中落ち軍艦	450円	495円(税込)
漬けまぐろ	390円	429円(税込)
ねぎとろ軍艦	320円	352円(税込)
本まぐろ4点盛	1220円	1342円(税込)

・大とろ・極上赤身・中とろ・皮ぎしにぎり

白身

活メかんぱち	450円	495円(税込)
活メ真鯛	450円	495円(税込)
真鯛塩レモン	450円	495円(税込)
真鯛昆布メ	450円	495円(税込)
カレイえんがわ	390円	429円(税込)

海老・かに

海老	320円	352円(税込)
海老マヨ炙り	390円	429円(税込)
海老チーズ炙り	390円	429円(税込)
海老きゅう手巻き	270円	297円(税込)
白姫海老	390円	429円(税込)
白姫海老塩レモン	390円	429円(税込)
赤海老	390円	429円(税込)
ずわいがに(1貫)	450円	495円(税込)
かに味噌軍艦	390円	429円(税込)

いか・たこ

いか	270円	297円(税込)
いか塩レモン	270円	297円(税込)
生げそ	270円	297円(税込)
柳たこ	270円	297円(税込)

光り物

メさば炙り	320円	352円(税込)
メさば炙り	320円	352円(税込)
小肌	390円	429円(税込)
いわし	320円	352円(税込)

貝

帆立	520円	572円(税込)
帆立塩レモン	520円	572円(税込)
帆立醤油炙り	520円	572円(税込)
厚切り帆立(1貫)	390円	429円(税込)
つぶ貝	320円	352円(税込)
活赤貝(1貫)	620円	682円(税込)
活北寄貝	620円	682円(税込)
活つぶ貝	520円	572円(税込)
活鮑(1貫)	520円	572円(税込)
煮はまぐり	320円	352円(税込)
活赤貝ひも軍艦	390円	429円(税込)

サーモン

オーロラサーモン	320円	352円(税込)
大とろサーモン	450円	495円(税込)
オニオンサーモン	390円	429円(税込)
サーモン塩レモン	320円	352円(税込)
サーモンマヨ炙り	390円	429円(税込)
サーモンチーズ炙り	390円	429円(税込)
サーモン軍艦	320円	352円(税込)

EDOMAEKAISEN SUSHIHANATEI GRAND MENU

その他

玉子	175円	193円(税込)
数の子	520円	572円(税込)
甘塩すじこ	450円	495円(税込)
前日光牛ローストビーフ	520円	572円(税込)
日本一穴子	695円	765円(税込)
穴子	390円	429円(税込)
うなぎ	390円	429円(税込)
日光生湯葉	270円	297円(税込)
いなり(2個)	175円	193円(税込)
浅漬け茄子	175円	193円(税込)
胡瓜醤油漬	175円	193円(税込)

軍艦

どっこいしよいくら	1220円	1342円(税込)
いくら	520円	572円(税込)
ツナ	175円	193円(税込)
コーン	175円	193円(税込)
海の幸サラダ	270円	297円(税込)
えんがわチャンジャ	320円	352円(税込)
とびっこ	270円	297円(税込)
いか塩辛	175円	193円(税込)
柚子ぶり	320円	352円(税込)
いかめかぶ	175円	193円(税込)

巻物

鉄火巻	390円	429円(税込)
かつば巻	175円	193円(税込)
納豆巻	175円	193円(税込)
梅しそ巻	175円	193円(税込)
梅きゅう巻	175円	193円(税込)
かんぴょう巻	175円	193円(税込)
サビかん	175円	193円(税込)
おしんこ巻	175円	193円(税込)
とろたく巻	450円	495円(税込)
ねぎとろ巻	450円	495円(税込)
ツナ巻	270円	297円(税込)
涙の鉄火手巻	270円	297円(税込)
南高梅手巻	320円	352円(税込)
とろの子手巻	450円	495円(税込)
大海老天手巻	620円	682円(税込)
とろ鉄火巻	450円	495円(税込)
極上とろ鉄火巻	620円	682円(税込)
青唐巻	270円	297円(税込)

板盛

本まぐろ4点盛	1220円	1342円(税込)
大とろ・極上赤身・中とろ・皮ぎしにぎり		
サーモン3点盛	565円	622円(税込)
オニオンサーモン大とろサーモン・サーモン		
光り物3点盛	520円	572円(税込)
その日のおすすめ光り物3点		
海老づくし	565円	622円(税込)
海老・赤海老・白姫海老		
貝3点盛	850円	935円(税込)
つぶ貝・ほたて・北寄貝		
塩レモン3点盛	620円	682円(税込)
いか・白身・帆立		
北海3点盛	695円	765円(税込)
サーモン・スワイガニ・いくら		
人気者3点盛	695円	765円(税込)
中とろ・帆立・サーモン		
人気者5点盛	1220円	1342円(税込)
中とろ・帆立・いくら・サーモン・まぐろ赤身		

皿盛

まぐろづくし8貫+巻物	2120円	2332円(税込)
大とろ・中とろ・まぐろ赤身・ねぎとろ軍艦とろ鉄火巻		
さざんか8貫	1470円	1617円(税込)
中とろ・まぐろ赤身・白身・サーモン・いくら・帆立		
ねぎとろ軍艦・玉子		
ききょう10貫	2120円	2332円(税込)
中とろ・まぐろ赤身・海老・白身・サーモン・玉子		
いか・帆立・いくら・かに		
ぼたん12貫	3290円	3619円(税込)
大とろ・中とろ・白身・数の子・いか・うに・いくら		
穴子・帆立・和牛・活つぶ貝・厚焼き玉子		



人気者5点盛



日本一穴子



どっこいしよいくら



真鯛塩レモン



帆立醤油炙り



海老チーズ炙り



本まぐろ中とろ



本まぐろ大とろ



ぼたん 12貫盛



いかめかぶ



前日光牛ローストビーフ



サーモン軍艦



サーモンマヨ炙り



メさば炙り



本まぐろ4点盛



本まぐろ極上赤身



この画像はイメージです。

EDOMAEKAISEN SUSHIHANATEI GRAND MENU

一品料理

まぐろ刺身盛り合せ	2070円	2277円(税込)
季節の刺身5点盛	1610円	1771円(税込)
季節の海鮮かき揚げ	390円	429円(税込)
海鮮酢の物	620円	682円(税込)
かに甲羅盛り	1220円	1342円(税込)
真鯛かぶと塩焼	780円	858円(税込)
真鯛かぶと煮	780円	858円(税込)
かんぱちカマ焼	620円	682円(税込)
寿司屋のだし巻き玉子	520円	572円(税込)
厚焼き玉子	320円	352円(税込)
まるごと茄子漬け	390円	429円(税込)
まぐろ串かつ(2本)	620円	682円(税込)
和牛メンチカツ	520円	572円(税込)
寿司屋のハンバーグ	565円	622円(税込)
ゲソ唐揚げ	390円	429円(税込)
フライドポテト	390円	429円(税込)
鶏唐揚げ	450円	495円(税込)
まぐろ軟骨揚げ	450円	495円(税込)
わかめサラダ	390円	429円(税込)
海鮮あんかけ茶碗蒸し	390円	429円(税込)
きつねうどん	390円	429円(税込)
わかめうどん	390円	429円(税込)
磯ラーメン	520円	572円(税込)
寿司屋のあら汁	390円	429円(税込)

※その他味噌汁各種 スタッフにお問合せください

天ぷら

大海老天	520円	572円(税込)
モツアレチーズ	320円	352円(税込)
きす	320円	352円(税込)
いか	270円	297円(税込)



大海老天



磯ラーメン



かんぱちカマ焼



季節の刺身5点盛

DRINK MENU

<p>■ビール</p> <p>生ビール 620円 682円(税込)</p> <p>瓶ビール(中) 780円 858円(税込)</p> <p>ノンアルコールビール 450円 495円(税込)</p>	<p>■超炭酸ハイボール</p> <p>ハイボール 520円 572円(税込)</p> <p>濃いめ プラス175円 193円(税込)</p>	<p>■サワー</p> <p>氷結無糖レモンサワー 450円 495円(税込)</p> <p>ウーロンハイ 450円 495円(税込)</p>	<p>■ワイン</p> <p>赤・白 各520円 572円(税込)</p> <p>■焼酎(ロック・水割・お湯割り・炭酸割)</p> <p>〈麦〉一粒の麦 620円 682円(税込)</p> <p>〈芋〉富乃宝山 620円 682円(税込)</p> <p>〈芋〉富乃宝山ハイボール 620円 682円(税込)</p>	<p>■ソフトドリンク</p> <p>ウーロン茶 270円 297円(税込)</p> <p>コーラ 270円 297円(税込)</p> <p>メロンソーダ 270円 297円(税込)</p> <p>オレンジジュース 270円 297円(税込)</p> <p>プレミアムアイスコーヒー 390円 429円(税込)</p> <p>青森産100%リンゴジュース 450円 495円(税込)</p>	<p>■日本酒</p> <p>八海山 特別本醸造(新潟) 780円 858円(税込)</p> <p>鳳凰美田 純米吟醸(栃木) 780円 858円(税込)</p> <p>仙禽 仙禽クラシック無垢(栃木) 780円 858円(税込)</p> <p>本金純米(長野) 780円 858円(税込)</p> <p>陸奥八仙特別純米(青森) 780円 858円(税込)</p> <p>ちえびじん 純米吟醸(大分) 780円 858円(税込)</p> <p>冷酒すし華亭(180ml) 780円 858円(税込)</p> <p>熱燗 惣替特醸酒</p>
--	---	---	---	---	--

寿司で味わう日本の四季

初代が鬼怒川温泉にて店を構えたのは、昭和37年。栃木の皆様に愛され、おかげさまで50年以上もの歴史を刻むことができました。創業以来、「貫して実践してきたことは、常に「お客様を喜ばせる」こと。いつも新しさを求め続けお客様を飽きさせない、楽しませるといふことで、他すし店とは違う独自のすし屋スタイルを築いて参りました。それは、お客様の心に残るような、本物のすしを創り、未来へ紡ぐという志でもあります。

四季が生み出す豊かな食材。旬の素材を活かしたすしと数々の料理。

心を込めたおもてなしと、くつろぎの空間の中で、華やかな四季の味を、心ゆくまでご堪能ください。気軽な回転すしと、職人が店舗で仕込み、目の前で握る「本格江戸前」スタイルを掛け合わせた唯一無二の店舗。「寿司で味わう日本の四季」をコンセプトに、季節の移ろいで変わる旬を感じる品揃えと空間をお楽しみください。