

仲買人が唸る江戸前寿司

築地

日本海



豊洲の老舗仲卸にして当店グループ会社「米川水産」直送の特撰鮮魚

開店記念

昼と夜のお薦め品

5/1 金
2日間限定
2 土

半額

4/27 月
17時

築地にオープン!

● 築地駅 2番出口
● 築地小学校
● 三菱UFJ銀行
● 理髪店
● 新大橋通り
● 築地本願寺
● 築地駅 1番出口
● 晴海通り
● 勝鬨
● ローン

築地駅から徒歩約1分

昼
11時30分～15時

まんぷく盛り
~~3,100円~~ **1,550円**

◇中とろ◇赤身◇穴子◇白身二種◇光物◇数の子◇甘海老◇サーモン◇いか◇たこ◇玉子◇とびっこ / 鉄火巻き

《握り13貫》

水米川
産

昭和11年に築地市場で創業して以来、約90年にわたり鮮魚ひとすじ。特に鮪の仕入れに指折りの強さを発揮するプロ集団です。



夜
15時～23時
お料理ラストオーダー22時

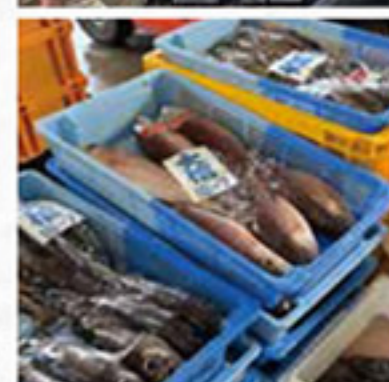
生本鮪

板さん 厳選握り
上

~~3,480円~~ **1,740円**

◇生本鮪(中とろ・赤身)◇鯛◇生サーモン◇あじ◇海老◇旬のいか◇煮穴子◇いくら◇旬の貝

《握り10貫+つまみ玉子》



※価格はすべて税込、写真はすべてイメージ ※開店記念イベント内容は予告なく変更となる場合がございます

寿司盛り合わせ



まん福握り【特上】
(握り12貫+つまみ玉子)

6,800円

- 生本鮭づくし (握り8貫+ねぎとろ巻) 4,200円
- 炙り寿司 (握り8貫+つまみ玉子) 2,880円
ほか

刺身



- 生本鮭全部盛り 1,650円
- 生牡蠣 <1個> 440円
- 板さんおまかせ3点盛り 1,500円
- 旬魚のなめろう味噌和え 800円
ほか

酒の肴・焼・揚・煮



- 鰻とろろ 980円
- 蟹味噌 甲羅焼き 1,000円
- 海鮮切り落としユッケ 880円
- 赤貝とわけぎのぬた 980円
- 蒸し鮑 茎若芽 1,050円
- 蛤の玉子とじ 950円
- 銀鱈 西京焼き 1,300円
- 鮪ほほ肉ねぎ間焼き <1本> 480円
- 天布羅盛り合わせ 1,350円
- あご(飛魚)さつま揚げ 580円
ほか

お飲物

- 生ビール <グラス> 500円
- 日本酒 <一合> 550円~
- サワー 500円~
- ハイボール 550円~
- ワイン(白・赤) <グラス> 各500円
- ソフトドリンク 350円
ほか

築地 日本海

築地本店

4/27月オープン

<営業時間>
オープン当日のみ17:00~23:00
翌4/28以降は11:30~23:00

ランチ

11:30~15:00

極上握り寿司



味噌汁付 4,300円

寿司目替り弁当



2,300円

日替り刺身定食



2,100円

ほか

握り 140円~

- 生本鮭 赤身 450円
- 生本鮭 中とろ 620円
- 生本鮭 大とろ 810円
- べさば 260円
- とろはまち 330円
- 甘海老 620円
- サーモン 260円
- 穴子 450円
- 帆立 620円
- 玉子 140円
ほか

軍艦・細巻き

- ねぎとろ 620円
- かにみそ 350円
- 鉄火巻 810円
- 穴きゅう巻 570円
ほか

ご宴席も、お任せください。充実のコース料理



贅沢 極みコースのイメージ

- ❖ 築地日本海コース **3,500円**
料理8品/当店の魅力を一度に堪能できます
- ❖ 堪能 寿司コース **4,500円**
料理9品/熟練職人の多彩な寿司が愉しめます
- ❖ 贅沢 極みコース **5,500円**
料理10品/寿司のほか豪華食材の絶品が目白押し
飲み放題は各コース1,500円でお付けいただけます

ご予約・ご相談はこちらから

料理内容やご予算などのご希望がございましたらお気軽にご相談ください。



※価格はすべて税込、写真はすべてイメージ

築地 日本海

◆営業時間 11:30~23:00 [年中無休] ◆電話 03-3541-5951

オープン初日の4/27(月)のみ17:00開店

築地本店

お座敷・個室有り / 喫煙ルーム有り(飲食不可) / テイクアウト・デリバリー承ります