寿司・和食

築地 日本海

宴席

忘年会

ご予約承り中



※写真は4名様分のイメージです。※天候などの影響により、仕入れ食材が異なる場合がございます。

逸品揃い踏み、当店の魅力を凝縮

築地 彩コース

［お料理のみ 全7品］

3,500円 税込

飲み放題
1,500円で
お付けできます

【前　菜】 季節の二種 盛り合わせ

【温　鉢】 季節野菜の含め煮

【お造り】 季節の鮮魚三種 盛り合わせ
（本鮪赤身・鰤・旬の鮮魚）

【焼　物】 若鶏炙り焼き 柚子胡椒添えと
出汁巻き玉子

【煮　物】 旬の鮮魚 煮付け

【寿　司】 握り寿司五種 盛り合わせ
（鮪中とろ・鯛・煮穴子・蒸し海老・光物）

【留　椀】 しじみ汁



豊洲の老舗仲卸 米川水産直送！

豊洲市場の老舗仲卸にして当店グループ会社の「米川水産」。昭和11年の創業以来、鮪・近海鮮魚ひとすじです。仲買人の厳しい眼で選び抜いた質の高い生本鮪を、存分にお愉しみください。



海の幸満載、職人の自信作

築地 極上海鮮鍋コース [お料理のみ 全7品] 4,500円 税込

飲み放題 1,500円でお付けできます

【先　附】　蟹茶碗蒸し
【前　菜】　季節の二種　盛り合わせ
【お造り 寿司】　旬の鮮魚刺三種と（本鮪中とろ・旬の白身二種）握り三貫の盛り合わせ（蒸し海老・煮穴子・旬の烏賊）
【揚　物】　河豚二色揚（胡麻・おかき）
【　鍋　】　極上 海鮮寄せ鍋（ずわい蟹・鮫鰐・真鯛・鰭・海老・牡蠣・蛤など）
【鍋のメ】　魚貝出汁たっぷりの鍋地で〆る稲庭うどん
【甘　味】　抹茶プリン



職人が握る、本格の江戸前寿司を存分に

築地寿司コース [お料理のみ 全9品] 5,000円 税込

飲み放題 1,500円でお付けできます

【先　附】　河豚白子茶碗蒸し
【寿司①】　握り寿司　盛り合わせ（本鮪中とろ・平目・光物）
【温　物】　季節の土瓶蒸し
【寿司②】　握り寿司　盛り合わせ（蒸し海老・平貝・雲丹とろろ）
【揚　物】　牡蠣フライ
【寿司③】　握り寿司　盛り合わせ（漬け鮪・煮穴子・いくら）
【寿司④】　巻物　盛り合わせ（とろたく巻・かんぴょうわさび巻・つまみ玉子）
【留　椀】　蟹汁
【甘　味】　季節のアイス



とら河豚をはじめ、豪華逸品が目白押し

贅沢極みコース [お料理のみ 全9品] 6,000円 税込

飲み放題 1,500円でお付けできます

【先　附】　魚介出汁がきいた茶碗蒸し
【お造り】　とら河豚　薄造り
【揚　物】　鮫鰐・河豚唐揚げ　盛り合わせ
【寿司①】　握り寿司　盛り合わせ（漬け鮪・勘八・光物・旬の烏賊）
【焼　物】　蟹味噌　甲羅焼き
【寿司②】　握り寿司　盛り合わせ（本鮪中とろ炙り・数の子・いくら・雲丹とろろ）
【寿司③】　〆の寿司と香の物（蒸し海老・梅きゅう巻・つまみ玉子）
【留　椀】　蟹汁
【甘　味】　季節のアイス

※写真は4名様分のイメージです。※天候などの影響により、仕入れ食材が異なる場合がございます。

飲み放題 お付けできます　お一人様 1,500円 税込

・生ビール　・寿司屋の酎ハイ　・日本酒　・ウイスキー　・果実酒
・ハイボール　・サワー　・焼酎　・ワイン　・ソフトドリンク

さらに お一人様プラス500円税込で 特選地酒三種付 飲み放題にできます



ご予約承り中

料理内容やご予算など、なんなりとお気軽にご相談ください。

東京都

新宿西口店 ☎03-6279-0184
豊洲シエルタワー店 ☎03-3534-0821
築地本店 ☎03-3541-5951
赤羽店 ☎03-3908-8622
池上店 ☎03-5748-4208
蒲田店 ☎03-3734-1002
糀谷店 ☎03-3744-2277
茗荷谷店 ☎03-3945-6381
竹の塚店 ☎03-3883-8842

千葉県

千葉駅前店 ☎043-224-7799
千葉中央店 ☎043-244-7215

静岡県

三島駅前店 ☎055-971-8251

長野県

長野駅前店 ☎026-223-6381

WEBなら24時間ご予約可能
▼店舗一覧