



魚を塩で締めたり

昆布で締めたり

漬けたり煮たり炙ったり。

冷蔵設備のない時代に、保存術として考案されたものが

時代を経て受け継がれてきた。復活した仕事もあれば、

現代の寿司職人の創意による新しい仕事もある。

すなわち、魚介の美味しさを極限まで引き出す技である。

鮮度のいいネタにひと手間かける江戸前の仕事は奥が深い。

魚を塩で締めたり

昆布で締めたり

漬けたり煮たり炙ったり

もろとは

冷蔵設備がない時代に保存術として考案されたものが

時代を経て受け継がれてきた。復活した仕事もあれば、

現代の寿司職人の創意による新しい仕事もある。

すなわち、魚介の美味しさを極限まで引き出す技である。

江戸前寿司

創業大正十年



築地 寿司岩



# 江戸前握り

寿司岩の江戸前握りには盛り込みの美学がある。一見凡庸なようでここからご覧いただく盛り込みは独自の顔がある。凛としたものからの品のあるもの、そして、ネタの鮮度とポリュームが目にと迫ってくるものまで。

## 江戸前にぎり寿司

一、九八〇円

【にぎり八貫】 鮪（赤身）二貫、烏賊、白身、煮穴子、海老、光物、貝、玉子焼カット一ヶ、ねぎとろ巻三ヶ

茶碗蒸し・サービスお椀付

## 江戸前にぎり寿司【上】

二、三〇〇円

【にぎり九貫】 中とろ、鮪（赤身）、白身二貫、光物、煮穴子、海老、いくら、貝、玉子焼カット一ヶ、ねぎとろ巻三ヶ

茶碗蒸し・サービスお椀付



江戸前にぎり寿司【上】

## 江戸前にぎり寿司【特上】

三、五〇〇円

【にぎり十貫】 中とろ二貫、貝二貫、白身二貫、光物、煮穴子、海老、いくら、玉子焼カット一ヶ、ねぎとろ巻三ヶ

茶碗蒸し・サービスお椀付

## 江戸前にぎり寿司【特選】

四、三〇〇円

【にぎり十貫】 大とろ、中とろ、づけ鮪、貝二貫、子持ち昆布、白身、炙りめそあなご一本握り、生うに、いくら、玉子焼カット一ヶ

茶碗蒸し・サービスお椀・デザート付

※表示の価格は全て税込です。※季節や仕入れの状況等により、内容が変更になる場合がございます。





# 江戸前散らし

古き良き寿司岩の懐かしさを漂う雰囲気の中でいただく「江戸前散らし寿司」又、昼の楽しみは数種の丼もの。玉手箱のように様々な味が繰り出される。

古き良き寿司岩の懐かしさを漂う雰囲気の中でいただく

「江戸前散らし寿司」又、昼の楽しみは数種の丼もの。

玉手箱のように様々な味が繰り出される。

## 〈江戸前散らし〉相のよりに様々な味が繰り出される

彩り鮮やかな

江戸前散らしのセットです

一、八〇〇円



茶碗蒸し・サービスお椀付

鮪(赤身)、白身、光物、烏賊、海老、玉子焼、小坂、おぼろ、錦糸玉子、煮椎茸、酢蓮根、山ごぼう、大葉

## 〈江戸前散らし上〉

三、八〇〇円



茶碗蒸し・サービスお椀付

中とろ、鮪(赤身)、白身、貝、煮穴子、海老、いくら、生うに、玉子焼、小坂、おぼろ、錦糸玉子、煮椎茸、酢蓮根、胡瓜、大葉

## 【寿司岩】

## ばら散らし丼

一、九八〇円



茶碗蒸し・サービスお椀付

鮪(赤身)、白身、光物、海老、烏賊、いくら、煮穴子、玉子焼、煮椎茸、酢蓮根、胡瓜

内容はその日のおすすめを使用します。

※表示の価格は全て税込です。※季節や仕入れの状況等により、内容が変更になる場合がございます。





江戸前寿司  
創業大正十年



築地 寿司岩

