# おしながき

—MENU—

料亭 菊水

# にぎり

（Nigiri-sushi）A hand-shaped Sushi

特上にぎりずし（にぎり8貫 巻き2貫）…… 6,160 円
(Tokujyo Nigiri-sushi) Extra Fine ※ TAKE OUT 6,048 円

上にぎりずし（にぎり7貫 巻き2貫）…… 3,850 円
(Jyo Nigiri-sushi) Fine ※ TAKE OUT 3,780 円

にぎりずし（にぎり7貫 巻き2貫）…… 2,145 円
(Nigiri-sushi) Standard ※ TAKE OUT 2,106 円

（赤だし付）

特上にぎりずし

上にぎりずし

にぎりずし

# 取り合わせ

（Toriawase-sushi）Combination Sushi

上取り合わせずし

上取り合わせずし …… 3,300 円
(Jyo Toriawase-sushi) Fine ※ TAKE OUT 3,240 円

取り合わせずし …… 2,145 円
(Toriawase-sushi) Standard ※ TAKE OUT 2,106 円

（赤だし付）

赤だしをサービスでお付けしています。
但し、ご注文内容によりお付けできない場合がございます。
お一人様、一杯までに限ります。

季節によりメニュー内容が変更されることがあります。表示価格は、消費税込価格です。

# ちらし

(Chirashi-sushi)
Several slices of fish on top of vinegared rice

| | | |
|---|---|---|
| 特上ちらしずし (Tokujyo Chirashi-sushi) Extra Fine ※ | | 4,950 円 |
| | TAKE OUT | 4,860 円 |
| 上ちらしずし (Jyo Chirashi-sushi) Fine ※ | | 3,300 円 |
| | TAKE OUT | 3,240 円 |
| ちらしずし (Chirashi-sushi) Standard ※ | | 1,980 円 |
| | TAKE OUT | 1,944 円 |
| 穴子ちらしずし (Anago Chirashi-sushi) Conger Eel ※ | | 2,915 円 |
| | TAKE OUT | 2,862 円 |
| かにちらしずし(冬季) (Kani Chirashi-sushi) Crab (winter) ※ | | 2,750 円 |
| | TAKE OUT | 2,700 円 |

(赤だし付)

特上ちらしずし

上ちらしずし

ちらしずし

ちらしずしをお持ち帰りの際は別途折代を頂戴いたします。　特上・上・穴子・かにちらしずし 324 円　ちらしずし 183 円

# 押しずし

(Oshi-sushi) Pressed Sushi

上穴子箱ずし

| | | |
|---|---|---|
| 上穴子箱ずし (Jyo Anago-sushi) Fine Conger Eel ※ | | 4,070 円 |
| | TAKE OUT | 3,996 円 |
| 穴子箱ずし (Anago-sushi) Conger Eel ※ | | 2,035 円 |
| | TAKE OUT | 1,998 円 |
| さば棒ずし (初秋～春頃) (Saba Bou-sushi) Mackerel and kombu (early autumn to next spring) | | 2,200 円 |
| | TAKE OUT | 2,160 円 |
| さばバッテラ (初秋～春頃) (Saba Battera-sushi) Mackerel and kombu (early autumn to next spring) | | 1,100 円 |
| | TAKE OUT | 1,080 円 |
| 小鯛雀ずし (Kodai Suzume-sushi) Sea Bream / Fine | | 3,190 円 |
| | TAKE OUT | 3,132 円 |
| 小鯛バッテラ (Kodai Battera-sushi) Sea Bream / Standard | | 1,650 円 |
| | TAKE OUT | 1,620 円 |
| あじ棒ずし (夏季) (Aji-sushi) Horse Mackerel (summer) | | 2,750 円 |
| | TAKE OUT | 2,700 円 |
| 磯　巻 (1本) (Isomaki-sushi) | | 880 円 |
| | TAKE OUT | 864 円 |

(赤だし付)

# 巻きずし

（Maki-sushi）Rolled Sushi

| | | |
|---|---|---|
| 特上巻（1本） (Tokujyo Maki-sushi) Extra Fine | 3,630 円 | 3,564 円 |
| 上　巻（1本） (Jyo Maki-sushi) Fine | 2,530 円 | 2,484 円 |
| 上巻細巻（1本） (Jyo Maki Hoso maki-sushi) Fine | 1,650 円 | 1,620 円 |
| トロ鉄火巻（1本） (Toro Tekkamaki-sushi) Futty Belly of Tuna | 3,190 円 | 3,132 円 |
| ネギトロ鉄火巻（1本） (Negi Toro Tekkamaki-sushi) Japanese Leek and Futty Belly of Tuna | 3,190 円 | 3,132 円 |
| 鉄火巻（1本） (Tekkamaki-sushi) Tuna | 1,540 円 | 1,512 円 |
| いかきゅうり巻（1本） (Ika Kyurimaki-sushi) Squid and Cucumber | 1,540 円 | 1,512 円 |
| 上穴子新香巻（1本） (Jyo Anago Shinkomaki-sushi) Fine Conger Eel and Yellow Pickled Radish | 2,035 円 | 1,998 円 |
| 上穴子きゅうり巻（1本） (Jyo Anago Kyurimaki-sushi) Fine Conger Eel and Cucumber | 2,035 円 | 1,998 円 |

特上巻

上巻

穴子箱・穴子新香巻

| | | |
|---|---|---|
| 穴子新香巻（1本） (Anago Shinkomaki-sushi) Conger Eel and Yellow Pickled Radish | 990 円 | 972 円 |
| 穴子きゅうり巻（1本） (Anago Kyurimaki-sushi) Conger Eel and Cucumber | 990 円 | 972 円 |
| 新香巻（1本） (Shinkomaki-sushi) Yellow Pickled Radish | 660 円 | 648 円 |
| かっぱ巻（1本） (Kappamaki-sushi) Cucumber | 660 円 | 648 円 |
| 梅しそ巻（1本） (Ume Shisomaki-sushi) Japanese Basil,Cucumber and plim pulp | 660 円 | 648 円 |
| 穴子箱・穴子新香巻 (Anago sushi & Anago Shinkomaki-sushi) Conger Eel pressed Conger Eel and Yellow Pickled Radish | 2,035 円 | 1,998 円 |

お好みの具材で手巻きずしや細巻き等、各種組み合わせ致します。

We can also serve you each kinds of Maki-sushi with hand-rolled style.

# 穴子づくし

3,080円
TAKE OUT 3,024円

上穴子箱ずし ※
蒸し穴子にぎり ※
あなご新香巻 ※

# 菊水膳

2,915円
TAKE OUT 2,862円

刺身
酢の物
焼き穴子 ※
にぎりずし ※
穴子箱ずし ※
あなごきゅうり巻 ※
赤だし ※

お持ち帰りの際は
別途折代を270円頂戴いたします。

# すし会席 菊水

7,040円

付出し
刺身
酢の物
にぎりずし ※
上穴子箱ずし ※
赤だし ※
デザート

付出しは当日の仕入れにより小麦を使用します。

季節によりメニュー内容が変更されることがあります。表示価格は、消費税込価格です。

# さしみ

(Sashimi) Slices of Raw Fish

さしみ三種盛合わせ …… 3,850円より
(Moriawase) Combination

白身さしみ盛合わせ …… 4,070円より
(Shiromi-Moriawase)
Combination of White Meat Fish

トロさしみ …… 6,380円より
(Toro) Futty belly of Tuna

白身ちり造り …… 4,510円より
(Shiromi-chirizukuri)

たこぶつ切り …… 2,310円より
(Tako-butugiri) Octopus

他、季節のお魚をご用意しています。

# 一品料理

(Ippin Ryouri) Small Dishes

焼き穴子 …… 2,035円
(Yakianago) Grilled Conger Eel ※

むし穴子 …… 2,640円
(Mushi-anago) Steamed Conger Eel ※

生うに …… 2,750円より
(Nama-uni) Fresh Sea Urchin ※

鯛あら塩焼 …… 1,870円より
(Tai-arashioyaki) Grilled Sea Bream with salt

茶わん蒸し(冬季) …… 990円
(Chawan-mushi) ※
Steamed Japanese Egg dish served in a bowl (winter)

穴子酢の物 …… 2,035円
(Anago-sunomono) Vinegared Conger Eel ※

たこ酢の物 …… 1,870円より
(Tako-sunomono) Vinegared Octopus

和え物 …… 638円
(Aemono)Vegetable with dressing

赤だし …… 495円
(Akadashi) Miso Soup ※
TAKE OUT 486円

吸　物 …… 495円
(Suimono) Clear Soup ※
TAKE OUT 486円

他、季節の魚を調理いたします。
Bside, we can prepare fish of the season.

表示価格は、消費税込価格です。

# お飲み物

Drinks

## ビール（中瓶）

| | |
|---|---|
| アサヒスーパードライ | 660円 |
| キリンラガー | 660円 |
| サッポロエビス | 660円 |

## グラスビール

| | |
|---|---|
| アサヒスーパードライ | 330円 |

## ノンアルコールビール

| | |
|---|---|
| アサヒドライゼロ | 550円 |

## 日本酒

| | |
|---|---|
| 明石鯛 | 660円 |
| 菊正宗 | 660円 |

## 冷　酒

| | |
|---|---|
| 白鶴上撰端麗純米 300ml | 1,210円 |
| 菊正宗 純米 180ml | 660円 |
| 明石鯛純米大吟醸 180ml | 1,980円 |

## 焼　酎

| | |
|---|---|
| 二階堂（麦） | 660円 |
| 古　秘（芋） | 660円 |

## ワイン（グラス）

| | |
|---|---|
| サンタ･ヘレナ･シグロ･デ･オロ･シャルドネ（白／辛口） | 550円 |
| サンタ･ヘレナ･シグロ･デ･オロ･カベルネ･ソーヴィニヨン（赤） | 550円 |

## ソフトドリンク

| | |
|---|---|
| ウーロン茶 | 440円 |
| キリンオレンジ | 440円 |

明石鯛純米大吟醸はクイーンエリザベス号など世界一周クルーズ船でも提供されています

## ご贈答にご利用ください

ご予約承ります

### ◆菊水特製焼きのり

1本入
1,800円
（税込）

2本入
3,600円
（税込）

### ◆鮮魚の味噌漬（鰆・真魚鰹）

1切ずつ真空パックにして一箱にお詰めします。
5切・7切・10切で販売しております。

※お写真は鰆です

鰆 1切
1,300円
（税込）

真魚鰹 1切
1,650円
（税込）

## アレルギー情報

特定原材料７品目使用の有無をご説明するもので、アレルギー症状が発症しない事を保証するものではありません。どの食材も共通の器具を使用して調理しています。

※ 醤油と煮つめに小麦が含まれています。

※ おぼろに海老が含まれています。

## 本店のご案内

明石 菊水 桜町本店

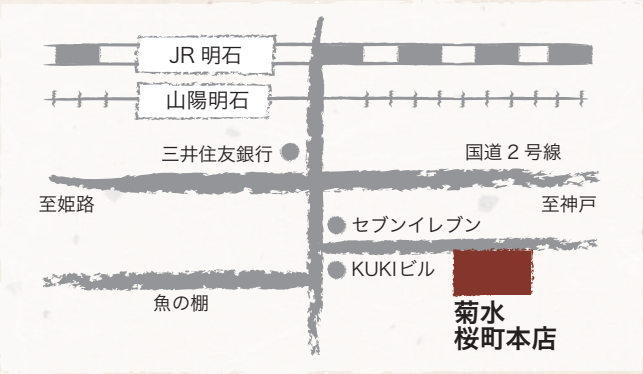
明石市桜町12-22　（078）911-3355

営業時間　昼　11:00～14:00
　　夜　16:00～21:00　※ 20:30 ラストオーダー

定休日　月曜日

◆出前・お持ち帰り 承ります
◆駐車場４台収容可能

http://www.a-kikusui.co.jp



２階「椿・榎」26名様までの洋式のテーブルとイスのお座敷

１階18名様までのカウンター席
４～５名様までのテーブル席が３卓

２階「楸」６名様までの掘りごたつ式のお座敷

２階「柊」８名様までの掘りごたつ式のお座敷

結納や顔合わせのお祝い事、大切な記念日やご法事の会食などにご利用下さい。
アレルギーや苦手な食材がございましたらご予約の際にお申し付け下さい。
お部屋代金・サービス料金は頂いておりません。

季節によりメニュー内容が変更されることがあります。表示価格は、消費税込価格です。

# お昼のおすすめ

（11:00～15:00）

## 明石

1,518円
TAKE OUT 1,490円

穴子箱ずし　4貫 ※
にぎりずし　4貫 ※
穴子胡瓜巻　2貫 ※
赤だし ※

## 磯盛

1,518円
TAKE OUT 1,490円

穴子箱ずし　4貫 ※
にぎりずし　3貫 ※
磯　巻　3貫 ※
赤だし ※

写真の内容と異なる場合がございます。