おしながき

—MENU—

羽衣 菊水

にぎり

（Nigiri-sushi）A hand-shaped Sushi

旬のにぎりずし（にぎり11貫 巻き3貫） (Syun no Nigiri-sushi) Season Fine ※	店内	9,130 円
	TAKE OUT	8,964 円
特上にぎりずし（にぎり8貫 巻き2貫） (Tokujyo Nigiri-sushi) Extra Fine ※	店内	6,160 円
	TAKE OUT	6,048 円
上にぎりずし（にぎり7貫 巻き2貫） (Jyo Nigiri-sushi) Fine ※	店内	3,850 円
	TAKE OUT	3,780 円
にぎりずし（にぎり7貫 巻き2貫） (Nigiri-sushi) Standard ※	店内	2,145 円
	TAKE OUT	2,106 円

(11:00～14：00 赤だし付)

特上にぎりずし

旬のにぎりずし

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 (Jyo Toriawase-sushi) Fine ※	店内	3,300 円
	TAKE OUT	3,240 円
取り合わせずし (Toriawase-sushi) Standard ※	店内	2,145 円
	TAKE OUT	2,106 円

(11:00～14：00 赤だし付)

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 ※	店内	4,950 円
	TAKE OUT	4,860 円
上ちらしずし (Jyo Chirashi-sushi) Fine ※	店内	3,300 円
	TAKE OUT	3,240 円
ちらしずし (Chirashi-sushi) Standard ※	店内	1,980 円
	TAKE OUT	1,944 円

(11:00～14：00 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・上ちらしずし 324 円　ちらしずし 183 円

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。

押しずし

（Oshi-sushi）Pressed Sushi

上穴子箱ずし (Jyo Anago-sushi) Fine Conger Eel ※		4,092 円
	TAKE OUT	4,017 円
穴子箱ずし (Anago-sushi) Conger Eel ※		2,046 円
	TAKE OUT	2,008 円
さば松前ずし（初秋～春頃）（お持ち帰りのみ） (Saba Matsumae-sushi) (Only take out) Mackerel and kombu (early autumn to next spring)	TAKE OUT	4,752 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

(11:00～14：00 赤だし付)

上穴子箱ずし

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
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） (Jyo Anago-sushi) Fine Conger Ewl	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
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
玉子巻（1本） (Tamagomaki-sushi) Egg and Shrimp-Oboro	770円	756円

（11:00～14：00 赤だし付）

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.

特上巻

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 / TAKE OUT 3,780 円より
(Moriawase) Combination

白身さしみ盛合わせ …… 4,070 円より / TAKE OUT 3,996 円より
(Shiromi-Moriawase)
Combination of White Meat Fish

たこぶつ切り …… 2,310 円より / TAKE OUT 2,268 円より
(Tako-butugiri) Octopus

トロさしみ …… 7,700 円より / TAKE OUT 7,560 円より
(Toro) Futty belly of Tuna

他、季節のお魚をご用意しています。

酢の物
(Sunomono) Vinegared Dish

たこ酢の物 …… 1,870 円より / TAKE OUT 1,836 円より
(Tako-sunomono) Vinegared Octopus

穴子酢の物 …… 2,035 円 / TAKE OUT 1,988 円
(Anago-sunomono) ※
Vinegared Conger Eel

貝類盛合わせ酢の物 …… 2,750 円より / TAKE OUT 2,700 円より
(Kairui Moriawase-sunomono)
Vinegared Shellfish

他、季節のお魚をご用意しています。

焼物
(Yakimono) Grilled Fish

鯛かま塩焼 …… 1,870 円より / TAKE OUT 1,836 円より
(Tai-Kamayaki) Grilled Sea Bream with salt

貝柱塩焼 …… 2,530 円より / TAKE OUT 2,484 円より
(Kaibashira-shioyaki) Grilled Scallop with Salt

車海老塩焼 2 尾 …… 3,080 円より / TAKE OUT 3,024 円より
(Kurumaebi-shioyaki) ※
Grilled Prawn with Salt

他、季節のお魚をご用意しています。

一品料理
(Ippin Ryouri) Small Dishes

焼穴子 …… 2,035 円 / TAKE OUT 1,998 円
(Yakianago) Grilled Conger Eel ※

むし穴子 …… 2,640 円 / TAKE OUT 2,592 円
(Mushi-anago) Steamed Conger Eel ※

生うに …… 2,750 円より / TAKE OUT 2,700 円より
(Nama-uni) Fresh Sea Urchin ※
産地と時期によりお値段が変動致します。
詳しくはお尋ねください。

鯛あらだき …… 2,750 円より / TAKE OUT 2,700 円より
(Tai-aradaki) ※
Boiled Bony Parts of Sea Bream

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

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

茶わん蒸し（冬季） …… 990 円 / TAKE OUT 972 円
(Chawan-mushi) ※
Steamed Japanese Egg dish served in a bowl (winter)

茶わん蒸し（小）（冬季） …… 638 円 / TAKE OUT 626 円
(Chawan-mushi small) ※
Steamed Japanese Egg dish served in a bowl (winter)

他、季節のお魚をご用意しています。

ミニ会席

淡路 6,435円
－AWAJI－

付出し 刺身 酢の物 にぎり
巻ずし 穴子箱ずし 赤だし※

子午線 4,620円
－SHIGOSEN－

付出し たこ酢の物 穴子箱ずし
穴子新香巻 赤だし※

鹿の瀬 4,620円
－SHIKANOSE－

付出し たこ酢の物 にぎり
巻ずし 穴子箱ずし 赤だし※

錦江 3,410円
－KINKOU－

穴子酢の物 穴子ちらし 赤だし※

（巻ずし、穴子箱ずし、穴子新香巻、穴子酢の物、穴子ちらし、赤だし）小麦を使用しています。
付出しは当日の仕入れにより小麦を使用しています。

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。

会席料理

（御予約注文）

11,000 円より

付出し
刺身
焼き物
煮付け
蒸し物
酢の物
にぎりずし ※
穴子箱ずし ※
赤だし ※
デザート

ご予算に応じてメニューをお作り致します。

写真はイメージです

松花堂弁当

（御予約注文）

7,700 円より
TAKE OUT 7,560 円より

刺身
酢の物
炊き合せ ※
揚げ物
穴子箱ずし ※
穴子きゅうり巻 ※
赤だし ※

ご予算に応じてメニューをお作り致します。

幕の内弁当

（御予約注文）

5,170 円より
TAKE OUT 5,076 円より

刺身
酢の物
炊き合せ ※
穴子箱ずし ※
穴子きゅうり巻 ※
赤だし ※

ご予算に応じてメニューをお作り致します。

鍋物

（御予約注文）

鱧ちり　付出し 刺身 焼物 そうめん …… 15,400 円
（6 月～8 月頃）

魚ちり　付出し 刺身 ぞうすい …… 8,800 円
（11 月～3 月頃）

てっちり　付出し てっさ 唐揚げ ぞうすい …… 18,700 円
（11 月～3 月頃）

炊き手が必要な場合、事前に御予約をいただければお手配致します。（別途料金）

当日の仕入れにより小麦を使用しています。

お昼のおすすめ

(11:00～14：00)

ちらしセット

2,420 円

ちらしずし ※

生物を使用しないちらしもご用意できます。

小鉢（冬季は茶碗蒸し）

赤だし ※

夏季の小鉢は仕入れにより小麦を使用します。
冬季は茶碗蒸しに小麦を使用します。

菊水弁当

3,025 円

TAKE OUT 2,970 円

和え物

酢の物

刺身

にぎりずし

穴子箱ずし

赤だし ※

ご贈答にご利用ください

◆菊水特製焼きのり

1本入
1,836円
（税込）

2本入
3,672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
1,350円
（税込）

真魚鰹 1切
1,674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。

支店のご案内

明石 菊水 ビオレ明石店

ビオレ明石 東館　(078)911-3322
JR「明石駅」・山陽電車「山陽明石駅」より徒歩１分
定休日　不定休（ビオレ明石の定休日に準ずる）

HP http://www.a-kikusui.co.jp
Instagram @kikusui_akashi