

おしながき


—MENU—



州石  
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) …… 6,930円  
 (Tokujyo Nigiri-sushi) Extra Fine   6,804円

上にぎりずし(にぎり7貫 巻き2貫) …… 4,180円  
 (Jyo Nigiri-sushi) Fine   4,104円

にぎりずし(にぎり7貫 巻き2貫) …… 2,530円  
 (Nigiri-sushi) Standard   2,484円

(赤だし付)

※サービスの赤だしはおひとり様1杯です



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



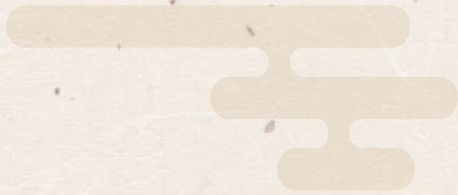
上取り合わせずし

上取り合わせずし …… 3,740円  
 (Jyo Toriawase-sushi) Fine   3,672円

取り合わせずし …… 2,420円  
 (Toriawase-sushi) Standard   2,376円

(赤だし付)

※サービスの赤だしはおひとり様1杯です



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。

# ちらし

(Chirashi-sushi)

Several slices of fish on top of vinegared rice

- |                                     |       |  |        |
|-------------------------------------|-------|--|--------|
| 特上ちらしずし                             | ..... |  | 5,610円 |
| (Tokujyo Chirashi-sushi) Extra Fine |       |  | 5,508円 |
| 上ちらしずし                              | ..... |  | 3,740円 |
| (Jyo Chirashi-sushi) Fine           |       |  | 3,672円 |
| ちらしずし                               | ..... |  | 2,200円 |
| (Chirashi-sushi) Standard           |       |  | 2,160円 |
| 穴子ちらしずし                             | ..... |  | 3,410円 |
| (Anago Chirashi-sushi) Conger Eel   |       |  | 3,348円 |
| かにちらしずし(冬季)                         | ..... |  | 3,520円 |
| (Kani Chirashi-sushi) Crab (winter) |       |  | 3,456円 |



特上ちらしずし



上ちらしずし



ちらしずし

(赤だし付)

※サービスの赤だしはおひとり様1杯です

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 378円 ちらしずし 205円

# 押しずし

(Oshi-sushi) Pressed Sushi



上穴子箱ずし

- |  |       |  |        |
|--|-------|--|--------|
| 上穴子箱ずし   | ..... |  | 4,620円 |
| (Jyo Anago-sushi) Fine Conger Eel                |       |  | 4,536円 |
| 穴子箱ずし  | ..... |  | 2,310円 |
| (Anago-sushi) Conger Eel                         |       |  | 2,268円 |
| さば棒ずし(初秋~春頃)                                     | ..... |  | 2,530円 |
| (Saba Bou-sushi)                                 |       |  | 2,484円 |
| Mackerel and kombu (early autumn to next spring) |       |  |        |
| さばバッテラ(初秋~春頃)                                    | ..... |  | 1,210円 |
| (Saba Battera-sushi)                             |       |  | 1,188円 |
| Mackerel and kombu (early autumn to next spring) |       |  |        |
| 小鯛雀ずし  | ..... |  | 3,630円 |
| (Kodai Suzume-sushi) Sea Bream / Fine            |       |  | 3,564円 |
| 小鯛バッテラ   | ..... |  | 1,870円 |
| (Kodai Battera-sushi) Sea Bream / Standard       |       |  | 1,836円 |
| あじ棒ずし(夏季)  | ..... |  | 3,080円 |
| (Aji-sushi) Horse Mackerel (summer)              |       |  | 3,024円 |
| 磯巻(1本)   | ..... |  | 990円   |
| (Isomaki-sushi)                                  |       |  | 972円   |

(赤だし付)

※サービスの赤だしはおひとり様1杯です

# 巻きずし

(Maki-sushi) Rolled Sushi

- 特上巻 (1本) ..... 4,400円  
 (Tokujyo Maki-sushi) Extra Fine \*  
 TAKE OUT 4,320円
- 上巻 (1本) ..... 2,860円  
 (Jyo Maki-sushi) Fine \*  
 TAKE OUT 2,808円
- 上巻細巻 (1本) ..... 1,870円  
 (Jyo Maki Hosho maki-sushi) Fine  
 TAKE OUT 1,836円
- トロ鉄火巻 (1本) ..... 3,850円  
 (Toro Tekkamaki-sushi) Futty Belly of Tuna  
 TAKE OUT 3,780円
- ネギトロ鉄火巻 (1本) ..... 3,850円  
 (Negi Toro Tekkamaki-sushi)  
 Japanese Leek and Futty Belly of Tuna  
 TAKE OUT 3,780円
- 鉄火巻 (1本) ..... 1,870円  
 (Tekka Maki-sushi) Tuna  
 TAKE OUT 1,836円
- いかきゅうり巻 (1本) ..... 1,760円  
 (Ika Kyurimaki-sushi) Squid and Cucumber  
 TAKE OUT 1,728円
- 上穴子新香巻 (1本) ..... 2,310円  
 (Jyo Anago Shinkomaki-sushi) \*  
 Fine Conger Eel and Yellow Pickled Radish  
 TAKE OUT 2,268円
- 上穴子きゅうり巻 (1本) ..... 2,310円  
 (Jyo Anago Kyurimaki-sushi) \*  
 Fine Conger Eel and Cucumber  
 TAKE OUT 2,268円



特上巻



上巻



穴子箱・穴子新香巻

- 穴子新香巻 (1本) ..... 1,100円  
 (Anago Shinkomaki-sushi) \*  
 Conger Eel and Yellow Pickled Radish  
 TAKE OUT 1,080円
- 穴子きゅうり巻 (1本) ..... 1,100円  
 (Anago Kyurimaki-sushi) \*  
 Conger Eel and Cucumber  
 TAKE OUT 1,080円
- 新香巻 (1本) ..... 660円  
 (Shinkomaki-sushi) Yellow Pickled Radish  
 TAKE OUT 648円
- かっぱ巻 (1本) ..... 660円  
 (Kappamaki-sushi) Cucumber  
 TAKE OUT 648円
- 梅しそ巻 (1本) ..... 660円  
 (Ume Shisomaki-sushi)  
 Japanese Basil, Cucumber and plim pulp  
 TAKE OUT 648円
- 穴子箱・穴子新香巻 ..... 2,255円  
 (Anago sushi & Anago Shinkomaki-sushi) \*  
 Conger Eel pressed  
 TAKE OUT 2,214円  
 Conger Eel and Yellow Pickled Radish

赤だし付 ※サービスの赤だしはおひとり様1杯です。

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

🍱 3,630円

🍱 TAKE OUT 3,564円



上穴子箱ずし  
 蒸し穴子にぎり  
 あなご新香巻  
 赤だし付  
 ※サービスの赤だしはおひとり様1杯です

# 菊水膳

🍱 3,300円

🍱 TAKE OUT 3,240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  
 ※サービスの赤だしはおひとり様1杯です  
 お持ち帰りの際は  
 別途折代を291円頂戴いたします。

# 菊水 会席すし

🍱 8,030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  
 ※サービスの赤だしはおひとり様1杯です

付出しは当日の仕入れにより小麦を使用します。

## さしみ

(Sashimi) Slices of Raw Fish

- |  |   |
|--|---|
| さしみ三種盛合わせ ……  4,400円より<br>(Moriawase) Combination                               | 白身ちり造り ……  5,170円より<br>(Shiromi-chirizukuri)   |
| 白身さしみ盛合わせ ……  4,620円より<br>(Shiromi-Moriawase)<br>Combination of White Meat Fish | たこぶつ切り ……  2,750円より<br>(Tako-butugiri) Octopus |
| トロさしみ ……  7,700円より<br>(Toro) Futty belly of Tuna                                |   |

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 ……  2,310円<br>(Yakianago) Grilled Conger Eel    | 穴子酢の物 ……  2,200円<br>(Anago-sunomono) Vinegared Conger Eel  |
| むし穴子 ……  3,080円<br>(Mushi-anago) Steamed Conger Eel    | たこ酢の物 ……  1,980円より<br>(Tako-sunomono) Vinegared Octopus   |
| 生うに ……  3,300円より<br>(Nama-uni) Fresh Sea Urchin    | 和え物 ……  715円<br>(Aemono)Vegetable with dressing   |
| 鯛あら塩焼 ……  2,090円より<br>(Tai-arashioyaki) Grilled Sea Bream with salt   | 赤だし ……  550円<br>(Akadashi) Miso Soup                       |
| 茶わん蒸し(冬季) ……  1,100円<br>(Chawan-mushi)     <br>Steamed Japanese Egg dish served in a bowl (winter) |  540円   |




他、季節の魚を調理いたします。

Bside, we can prepare fish of the season.


# 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

## グラスワイン(赤/白)

		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

🍵 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  
2,500円  
(税込)

2 本入  
5,000円  
(税込)

🍵 アレルギー情報 🍵

特定原材料 8 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 🍵

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・火曜日

◆ 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・楓」26名様までの洋式のテーブルとイスのお座敷



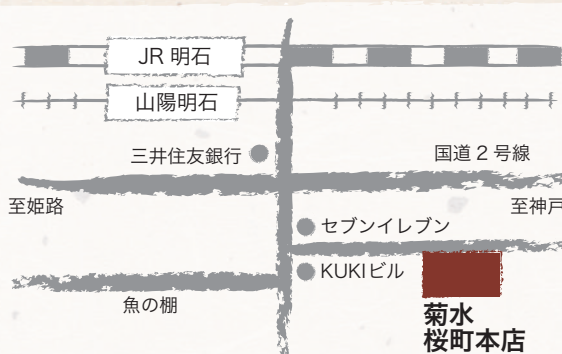
1階18名様までのカウンター席  
4~5名様までのテーブル席が3卓



2階「楸」6名様までの掘りごたつ式のお座敷



2階「終」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。





# お昼のおすすめ



(11:00~15:00)

## 明石







1,650円



1,620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 

※サービスの赤だしはおひとり様1杯です



## 磯盛







1,650円



1,620円



- 穴子箱ずし 4貫 
- にぎりずし 3貫 
- 磯巻 3貫 
- 赤だし 

※サービスの赤だしはおひとり様1杯です

