

おしながき

—MENU—

州石  
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) ……		10,450円
(Syun no Nigiri-sushi) Season Fine		10,260円
特上のにぎりずし(にぎり8貫 巻き2貫) ……		6,930円
(Tokujuyo Nigiri-sushi) Extra Fine		6,804円
上のにぎりずし(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



特上のにぎりずし



旬のにぎりずし



上のにぎりずし



にぎりずし

(11:00~14:00 赤だし付)

# 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

(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 ……		5,610円
(Tokujuyo 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

(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 378円 ちらしずし 205円

# 押しずし

(Oshi-sushi) Pressed Sushi

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
さば松前ずし (初秋～春頃) 前日までのご予約で承ります (お持ち帰りのみ)	5,400円
(Saba Matsumae-sushi) (Only take out) Mackerel and kombu (early autumn to next spring)	
さば棒ずし (初秋～春頃)	2,530円
(Saba Bou-sushi) Mackerel and kombu (early autumn to next spring)	2,484円
さばバッテラ (初秋～春頃)	1,210円
(Saba Battera-sushi) Mackerel and kombu (early autumn to next spring)	1,188円
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

(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) ..... 4,400円  
 (Tokujyo Maki-sushi) .....  
 Extra Fine

穴子新香巻 (1本) ..... 1,100円  
 (Anago Shinkomaki-sushi)  
 Conger Eel and Yellow Pickled Radish

上巻 (1本) ..... 2,860円  
 (Jyo Maki-sushi) .....  
 Fine

穴子きゅうり巻 (1本) ..... 1,100円  
 (Anago Kyurimaki-sushi)  
 Conger Eel and Cucumber

トロ鉄火巻 (1本) ..... 3,850円  
 (Toro Tekkamaki-sushi)  
 Fatty Belly of Tuna

新香巻 (1本) ..... 660円  
 (Shinkomaki-sushi)  
 Yellow Pickled Radish

ネギトロ鉄火巻 (1本) ..... 3,850円  
 (Negi Toro Tekkamaki-sushi)  
 Japanese Leek and Fatty Belly of Tuna

かっぱ巻 (1本) ..... 660円  
 (Kappamaki-sushi)  
 Cucumber

鉄火巻 (1本) ..... 1,870円  
 (Tekka Maki-sushi)Tuna

梅しそ巻 (1本) ..... 660円  
 (Ume Shisomaki-sushi)  
 Japanese Basil,Cucumber and plim pulp

上穴子新香巻 (1本) ..... 2,310円  
 (Jyo Anago Shinkomaki-sushi)  
 Fine Conger Eel and Yellow Pickled Radish

玉子巻 (1本) ..... 880円  
 (Tamagomaki-sushi)  
 Egg and Shrimp-Oboro

上穴子きゅうり巻 (1本) ..... 2,310円  
 (Jyo Anago Kyurimaki-sushi)  
 Fine Conger Eel and Cucumber

(11:00~14:00 赤だし付)

お客様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

# さしみ

(Sashimi) Slices of Raw Fish

さしみ三種盛合わせ ..... 4,400円より  
(Moriawase) Combination  
TAKE OUT 4,320円より

たこぶつ切り ..... 2,750円  
(Tako-butugiri) Octopus  
TAKE OUT 2,700円

白身さしみ盛合わせ ..... 4,620円より  
(Shiromi-Moriawase)  
Combination of White Meat Fish  
TAKE OUT 4,536円より

トロさしみ ..... 8,800円  
(Toro) Fatty belly of Tuna  
TAKE OUT 8,640円

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 ..... 1,980円より  
(Tako-sunomono) Vinegared Octopus  
TAKE OUT 1,944円より

貝類盛合わせ酢の物 ..... 3,080円より  
(Kairui Moriawase-sunomono)  
Vinegared Shellfish  
TAKE OUT 3,024円より

穴子酢の物 ..... 2,200円  
(Anago-sunomono)   
Vinegared Conger Eel  
TAKE OUT 2,160円

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 ..... 2,090円より  
(Tai-Kamayaki) Grilled Sea Bream with salt  
TAKE OUT 2,052円より


車海老塩焼 2尾 ..... 時価  
(Kurumaebi-shioyaki)   
Grilled Prawn with Salt  
TAKE OUT 時価


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 ..... 2,310円  
(Yakianago) Grilled Conger Eel   
TAKE OUT 2,268円


赤だし ..... 550円  
(Akadashi) Miso Soup   
TAKE OUT 540円

むし穴子 ..... 3,080円  
(Mushi-anago) Steamed Conger Eel   
TAKE OUT 3,024円

茶わん蒸し(冬季) ..... 1,100円  
(Chawan-mushi)   
Steamed Japanese Egg dish served in a bowl (winter)  
TAKE OUT 1,080円

生うに ..... 3,300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。  
TAKE OUT 3,240円より

茶わん蒸し(小)(冬季) ..... 770円  
(Chawan-mushi small)   
Steamed Japanese Egg dish served in a bowl (winter)  
TAKE OUT 756円

鯛あらだき ..... 3,080円より  
(Tai-aradaki)   
Boiled Bony Parts of Sea Bream  
TAKE OUT 3,024円より

他、季節のお魚をご用意しています。

# 三二会席

## 淡路

☎ 7,150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

☎ 5,060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

☎ 5,060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

☎ 3,850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。

# 会席料理

(御予約注文)

🍱 13,200円  
🍱 16,500円  
🍱 22,000円～



写真は13,200円のお料理のイメージです

- 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。

# 松花堂弁当

(御予約注文)

🍱 8,800円より  
🍱 TAKE OUT 8,640円より



お持ち帰りの際は 別途折代を562円 頂戴いたします。

ご予算に応じてメニューをお作り致します。

- 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

# 幕の内弁当

(御予約注文)

🍱 6,050円より  
🍱 TAKE OUT 5,940円より



お持ち帰りの際は 別途折代を432円 頂戴いたします。

- 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 ..... 🍱 18,700円～  
(6月～8月頃)
- 魚ちり 付出し 刺身 ぞうすい ..... 🍱 10,120円～  
(11月～3月頃)
- てっちり 付出し てっさ 唐揚げ ぞうすい ..... 🍱 22,000円～  
(11月～3月頃)



# お昼のおすすめ



(11:00~14:00)

ちらしセット

上ちらしセット

☛ 2,750円

☛ 4,290円



写真はちらしセットのイメージです

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

☛ 3,300円

☛ TAKE OUT 3,240円



和え物

酢の物

刺身

にぎりずし

穴子箱ずし

赤だし



お持ち帰りの際は  
別途折代を313円頂戴いたします。



🌸 ご贈答にご利用ください 🌸

◆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。

🌸 支店のご案内 🌸

菊水

ピオレ明石店

ピオレ明石 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 (ピオレ明石の定休日に準ずる)



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



Instagram

@kikusui\_akashi