

佐渡前
握り 鮎
SADOMAE NIGIRI SUSHI KOTOBUKI

鮎寿

松



握り寿司極み松 10貫

¥4,500 税込価格 ¥4,950

新潟県すし商生活衛生同業組合 新潟すし三昧参加店限定でしか食べられない地元新潟の地魚を使用した贅沢で豪華な握り寿司です。

■入荷によりネタの種類が変わることがございます。

味噌汁

小鉢

竹



握り寿司竹 10貫

¥2,800 税込価格 ¥3,080

■入荷によりネタの種類が変わることがございます。

味噌汁

小鉢

梅



握り寿司梅 7貫

¥1,600 税込価格 ¥1,760

■入荷によりネタの種類が変わることがございます。

味噌汁

小鉢

毎朝市場で開かれるせりにて目利き人が新鮮な魚を仕入れてきます。魚によって職人が仕込みや熟成を変え一番美味しい状態で握っております。季節、日によって変わる魚の種類や味をお楽しみください。

その日の仕入れによって内容が変わる新潟市中央卸売市場の「鮎寿」でしか食べられない沢山の魚介が楽しめる贅沢な海鮮丼です。

手巻き用の海苔や、特製だし醤油の卵かけタレにメの特製出汁茶漬けまでセットになっており、最後まで飽きずに多彩な味の変化も楽しめて非常に満足感の高い一品です。

手巻き用の海苔付

特製だし醤油の卵かけタレ付

メの特製出汁茶漬け付

¥2,688

税込価格 ¥2,957

味噌汁

小鉢

■入荷状況によりネタの種類が変わることがございます。

季節限定丼

販売期間はスタッフまでお尋ねください。



ぶり丼 ¥1,600

税込価格 ¥1,760



炙りのどぐろ丼 ¥2,800

税込価格 ¥3,080



イクラ丼 ¥2,500

税込価格 ¥2,750

鮎寿の「ことぶき丼」

数量限定

鮎寿のまぐろ丼

梅



味噌汁

小鉢

＊

梅 ¥1,988

税込価格 ¥2,187

＊

竹 ¥時価 梅+中トロ

＊

松 ¥時価 竹+大トロ

お値段・入荷状況はスタッフまでお尋ねください。

系列店の「ことぶき寿司」でも使用している上質な赤身がのっています。竹や松では程よく脂ののった中トロや、贅沢な脂がたまらない大トロやカマトロなど希少部位を楽しんでいただけます。

鮎寿の「貝鮮丼」

数量限定



味噌汁

小鉢

¥2,288

税込価格 ¥2,517

海鮮丼にありがちな食感の平坦さを途中でコリコリやねっとりなど新たな食感を追加することで、飽きることなく楽しむことができる楽しい一杯となっております。

梅



味噌汁

小鉢

＊

梅 ¥1,588

税込価格 ¥1,747

＊

竹 ¥2,688

税込価格 ¥2,957

＊

松 ¥時価 (竹+うに)

上質なネタ・イクラ入り

特製海鮮丼は職人がその日の仕入れで彩りよく魚介類を盛り付けた一般的なちらし寿司です。市場ならではの新鮮な魚介類を丁寧に仕込みしております。

鮎寿の特製海鮮丼

前
渡り
握り
鮓
鮓
寿

お品書き

毎朝市場で開かれるせりにて目利き人が新鮮な魚を仕入れてきます。
魚によって職人が仕込みや熟成を変え一番美味しい状態で握っております。
季節、日によって変わる魚の種類や味をお楽しみください。

前
渡り
握り
鮓
鮓
寿