

佐渡前 握り鮓 鮓寿

SADOMAE NIGIRI SUSHI KOTOBUKI



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。

松



握り寿司極み松 10貫
¥4,000 税込価格 ¥4,400
 新潟県すし商生活衛生同業組合 新潟すし三味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。

漬け

その日の市場仕入れによってネタが変わる新潟市中央卸売市場の「鮓寿」でしか食べられない沢山の魚介が楽しめる贅沢なバラチラシ海鮮丼です。

- 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

手巻き用の海苔、特製だし醤油の卵かけタレ、メの特製出汁茶漬けがセットになっており、色々な食べ方がお楽しみいただけます。

- 梅 **¥1,988** 税込価格 ¥2,187
- 竹 ¥時価 梅+いくら
- 松 ¥時価 竹+うに

■入荷状況によりネタの種類が変わることがございます。

市場の宝石丼



味噌汁 小鉢 梅

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。

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。

季節限定丼

販売期間はスタッフまでお尋ねください。

- くじら丼 **¥1,600** 税込価格 ¥1,760
- 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 **¥2,000** 税込価格 ¥2,200

鮓寿のまぐろ丼



- 味噌汁 小鉢
- 梅 **¥1,588** 税込価格 ¥1,747
- 竹 ¥時価 梅+中トロ
- 松 ¥時価 竹+かまとろ

系列店の「ことぶき寿司」でも使用している上質な赤身やネギトロがのっています。竹や松では程よく脂ののった中とろや、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。

お値段・入荷状況はスタッフまでお尋ねください。

佐渡銀鮭のキラキラ丼



- 味噌汁 小鉢
- 梅 **¥2,288** 税込価格 ¥2,517
- 手巻き用の海苔付
- メの特製出汁茶漬け付

新潟の佐渡で元気に育った佐渡銀鮭丼です。こちらの商品は手巻き用海苔、メの特製出汁茶漬けがセットになっております。

鮓寿の特製海鮮丼



- 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。

前
握り 
佐渡 SADOMAE 前 NEHRE 握り SUSHI 鮨 KOTOBURI
鮨 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
握り 
佐渡 SADOMAE 前 NEHRE 握り SUSHI 鮨 KOTOBURI
鮨 寿

