

アブリシャス
ABURICIOUS
SUSHI

サーモンとアイオリソース 2pc / 530
SALMON 6PC / 1390

blow-torched pressed salmon sushi with aioli sauce

海老とバジルソース 2pc / 530
EBI 6PC / 1390

blow-torched pressed shrimp sushi with basil sauce

しめ鯖と西京味噌 2pc / 530
SABA 6PC / 1390

blow-torched pressed cured mackerel sushi with miso sauce

アングス牛とごま油 2pc / 600
GYU 6pc / 1590

blow-torched pressed beef sushi with sesame oil

穴子と甘ダレ 2pc / 600
ANAGO 6pc / 1590

blow-torched pressed conger sushi with sweet soy sauce

KINKAロール 2pc / 730
ROLL 6pc / 2190

blow-torched roll sushi (sea urchin/crab/salmon/cucumber/tobiko)

炙り寿司
+
デリシャスなソース
=アブリシャス

ABURI sushi
(blow torched)
+
Delicious Sauce
= ABURICIOUS

アブリシャス4 (サーモン・海老・鯖・ロール)
ABURICIOUS 4 combination of 1pc / 1050
(SALMON,EBI,SABA,KINKA ROLL) 2pc / 1990

アブリシャス6 (サーモン・海老・鯖・牛・穴子・ロール)
ABURICIOUS 6 combination of 1pc / 1690
(salmon/shrimp/mackerel/conger eel/roast beef/kinka roll) 2pc / 2950

名物

SIGNATURE SUSHI

KINKA の極み おまかせ握り12貫

旬の握り寿司と特製ソースで炙ったお寿司の夢のコラボ

KIWAMI
Combination with ABURICIOUS and OMAKASE chef's choice 6 pieces 4100

KINKA の究極 おまかせ握り12貫

黒毛和牛・雲丹・トロなどの贅沢握りと特製ソースで炙った寿司

KYUKYOKU
Combination with ABURICIOUS and OMAKASE ultimate chef's choice 6 pieces (wagyu / toro / sea-urchin / etc...) 5900

※わさびや苦手なネタ等は従業員までお申し出ください
feel free to ask us if you have anything you don't like
about sushi ingredients or wasabi

お椀
SOUP

寿司屋のあら汁 400
FISH MISO-SOUP

ロブスターのあら汁 700
LOBSTER MISO SOUP

※ご飲食代金の総額に対し、別途サービス料を10%頂戴しています。
A 10% service charge will be added to the total bill.

刺身
SASHIMI

旬魚刺身盛り合わせ7種 2pc each / 3500
7 kinds of sashimi platter

特選 刺身盛り合わせ 10種 2pc each / 5500
Ultimate 10 kinds of sashimi platter 3pc each / 6900
4pc each / 9200

刺身単品
SASHIMI A LA CARTE 6pieces

本鮪赤身 1500 Blue fin tuna	中とろ 1800 Medium fatty tuna	大トロ 2400 Fatty tuna
サーモン 1000 Salmon	真鯛 1000 Sea bream	

にぎり寿司
NIGIRISUSHI

おまかせ握り寿司
6kinds / 2500

OMAKASE chef's choice assorted sushi
9kinds / 4500
12kinds / 6800



炙りおまかせ握り寿司
ABURI OMAKASE
Assorted blow torched sushi
6kinds / 2500

にぎり単品1貫
SUSHI A LA CARTE 1 piece

本鮪赤身 500 Blue fin tuna	真鯛 300 Sea bream	黒毛和牛 1200 Wagyu beef
本鮪 中トロ 800 Medium fatty tuna	生ホタテ 500 Scallop	和牛雲丹 1400 Wagyu beef and sea urchin
本鮪 大トロ 1000 Fatty tuna	牡丹海老 1000 Spotted prawn	生雲丹 1700 Sea urchin
紋甲イカ 400 Squid	煮穴子 800 Japanese Conger eel	いくら 800 Salmon roe
サーモン 400 Salmon	玉子 200 Tamago Japanese Omelette	

あて Appetizer	黒毛和牛と雲丹 (一口サイズ) WAGYU SEA URCHIN (1p)	1450
	炙り明太子 MENTAIKO blow-torched cod roe	750
	枝豆のほうじ茶漬け EDAMAME marinated roasted green tea	600
	元祖だしまき玉子 DASHI MAKI Japanese omelette with dashi broth	700
	クリームチーズたまり醤油漬け CREAM CHEESE cream cheese marinated soy sauce	600
菜 Salad	炙りサーモンとトビッコのちゃんちゃんサラダ SALMON "CHAN CHAN" SALAD with miso dressing	1300
	自家製ローストビーフと寿司屋のガリドレサラダ ROASTED BEEF SALAD with home made ginger dressing	1300
温物 Warm dish	寿司屋のからあげ CHICKEN KARAAGE Deep fried marinated chicken	850
	蟹クリームコロッケ～トマトソース～ KANICORO (2pc) Crab cream croquette with tomato sauce	950
	本日の茶碗蒸し CHAWAN MUSHI Today's egg custard	650
	イカの天ぷら 土佐酢ソース IKA TEMPURA Squid tempura with tosa vinegar sauce	900
うどん Udon	元祖 お出汁の焼うどん YAKI UDON Pan fried udon noodles w/ beef,mushroom & scallion	1350
甘味 Dseseet	あまい棒 AMAI-BO 東京タワーの淡い思い出 Deep fried bread ,vanilla ice cream whipped cream ,blueberry & mango sauce	1100
	宇治ほうじ茶ブリュレ HOME MADE HOJICHA BRULEE	650
	宇治抹茶 チーズケーキ HOME MADE UJI MACHA CHEESE CAKE	650
	黒豆きなこの最中アイス MONAKA ICE Kinakolcecream, wrapped in soft wafers with bracken-starch mochi	650
	アイス各種 .ピスタチオ・黒豆きなこ・バニラ ICE CREAM Pistachio or Black beans or Vanilla	450

