

丼 rice bowl

served w. miso soup and 2 small dish

※小鉢2種とあら汁 付き

シャリ DE 宇和島鯛めし 新鮮な鯛の刺身と卵と
TAI MESHU 醤油・出汁にからめる
sea bream sashimi, scallion, 贅沢な卵かけご飯
seaweed, nori & raw egg on rice with dashi soy sauce

1190



サーモン丼
SALMON DON
salmon sashimi on sushi rice

1290



サーモンといくら親子丼
SALMON & SALMON ROE DON
salmon sashimi & salmon roe on sushi rice

1490

贅沢海鮮ちらし丼
CHIRASHI DON
chef's choice of sashimi on sushi rice

1490

シャリ大盛り +100
extra sushi rice

本マグロ丼 tuna rice bowl

served w. miso soup and 2 small dish

※小鉢2種とあら汁 付き

本マグロ 赤身丼
Maguro Akami Rice bowl

2390

本マグロ赤身とトロの2色丼
Maguro Rice Bowl (tuna & fatty tuna)

2990

本マグロ大トロ丼
Maguro Rice Bowl (fatty tuna)

3590

シャリ大盛り +100
extra sushi rice

シャリ de ローストビーフ丼 roast beef rice bowl

served w. miso soup and 2 small dish

※小鉢2種とあら汁 付き

希少部位ザブトンを使用、ジューシーなローストビーフに、
寿司屋ならではのシャリと甘いタレが絶妙に美味しい新感覚。

ローストビーフ丼 1590
Roast beef on sushi rice

ローストビーフ丼 1990
いぶりがかことクリームチーズのせ
Roast beef on sushi rice
IBURIGAKKO & cream cheese

ローストビーフ丼 1790
温泉たまごのせ
Roast beef on sushi rice
with hot spring egg

ローストビーフ丼 2890
ウニとイクラのせ
Roast beef on sushi rice
with uni & ikura

シャリ大盛り +100
extra sushi rice

おつまみ・あて small tapas

クリームチーズのたまり漬け 550
CREAM CHEESE pickled cream cheese in soy sauce

だし巻き玉子 650
DASHI MAKI TAMAGO Japanese omelette

炙り明太子 700
MENTAIKO blow-torched cod roe

黒毛和牛と雲丹 (一口サイズ) 1200
WAGYU SEA URCHIN (1 piece)

野菜 salad

炙りサーモンととびっこのちゃんちゃんサラダ half
SALMON "CHAN CHAN" SALAD 1200/650
salmon sashimi salad with miso dressing

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 1200/650
with home made ginger dressing

揚げ物 deep fried

寿司屋の鶏のから揚げ half
KARAAGE deep fried chicken 750/380

本日の茶碗蒸し 650
CHAWAN MUSHI today's Japanese steamed egg custard

イカの天ぷら 土佐酢ソース 850/450
IKA TEMPURA deep fried squid with tosa vinegar sauce

カニクリームコロッケ (2PC) 900/450
KANI CREAM CROQUETTE (2PC)
snow crab cream croquette with americaine sauce

※全て税込み表記になります
※tax included

定食 teishoku set

served w. miso soup and 2 small dish

※小鉢2種とあら汁 付き

焼きト口鯖 定食

YAKI SABA TEISHOKU
grilled fatty mackerel
※Cooking time 10-15 minutes

鯖 1 枚 1000

鯖 2 枚 1300

真鯛のカマカブト煮 定食

TAI KAMA NITSUKE TEISHOKU
simmered sea bream collar
※Cooking time 10-15 minutes

1100



白米大盛り +100
extra rice

※調理に 15 分ほどお時間いただきます。

寿司 定食 sushi set

served w. miso soup and 2 small dish

※小鉢2種とあら汁 付き

おまかせ寿司 6貫定食

旬魚のおまかせ握り寿司

SUSHI OMAKASE chef's choice 6pc

2200

炙り・おまかせ寿司10貫定食

旬魚のおまかせ握り寿司 4 貫
+ アプリシャス 6 貫

ABURI OMAKASE SUSHI 10pc
omakase sushi 4pc + aburicious 6pc

2490

炙り寿司 定食 aburi sushi set



served w. miso soup, 2 small dish

※小鉢2種とあら汁 付き

炙り押し寿司+デリシャス=アプリシャス☆☆☆

ABURI+DELICIOUS=ABURICIOUS☆☆☆

アプリシャス 4 貫

サバ・エビ・サーモン・キンカロール 1 貫ずつ

ABURICIOUS 4pc shrimp,mackerel,salmon,kinka roll 1piece each

990

アプリシャス 6 貫

サーモン・サバ・エビ・キンカロール・牛・穴子 1 貫ずつ

ABURICIOUS 6pc
shrimp,mackerel,salmon,kinka roll,roasted beef,conger eel 1piece each

1590

アプリシャス 8 貫

サーモン・サバ・エビ・キンカロール 2 貫ずつ

ABURICIOUS 8pc shrimp,mackerel,salmon,kinka roll 2 pieces each

1890

アプリシャス 12 貫

サーモン・サバ・エビ・キンカロール・牛・穴子 2 貫ずつ

ABURICIOUS 12pc
shrimp,mackerel,salmon,kinka roll,roasted beef,conger eel 2 pieces each

2790

※全て税込み表記になります

KINKA 名物 炙り寿司 aburi sushi

served w. miso soup and 2 small dish

※6 貫ご注文の場合、小鉢2種とあら汁 付き

サーモンとアイオリソースの炙り押し寿司

SALMON salmon sushi with Aioli sauce & soy sauce

2 貫 / 430 6 貫 / 1290

エビとバジルソースの炙り押し寿司

EBI shrimp sushi with basil sauce & soy sauce

2 貫 / 430 6 貫 / 1290

シメ鯖と西京味噌の炙り押し寿司

SABA cured mackerel sushi with miso sauce

2 貫 / 430 6 貫 / 1290

牛とごま油の炙り押し寿司

BEEF beef sushi with sesame oil

2 貫 / 500 6 貫 / 1390

穴子と甘味ダレの炙り押し寿司

ANAGO conger eel sushi with sweet soy sauce

2 貫 / 500 6 貫 / 1390

炙りキンカロール 雲丹と蟹とサーモン

KINKA ROLL uni,crab mayo,salmon,cucumber,tobiko

2 貫 / 730 6 貫 / 2190

