

最上級こだわりの味をご堪能下さい。

# おまかせ魯山

四、四〇〇円



えび 卵 乳 小麦

厳選した素材を握っております。

# 特上握り

三、三〇〇円



えび 卵 乳 小麦

※季節・仕入状況により内容の変更、又表記の品がご提供できない場合がございます。

※表示価格はすべて税込となっております。

※一度お席にご提供させて頂いたお品のお持ち帰りはご容赦下さいませ。

# お持ち帰り鮓

ネ夕の変更も承っております

上一人前

一七二八円



寿司7貫・巻物1本

\*原材料にえび・卵・小麦を含む。

特上一人前

二、三三二円



寿司9貫

\*原材料にえび・卵・小麦を含む。

特盛

二、五九二円



寿司11貫・巻物1本

\*原材料にえび・卵・小麦を含む。

上質な魚をお楽しみください。

四〇五人前 八、四七八円



寿司31貫・巻物4本

\*原材料にえび・卵・小麦を含む。

中とろ、大海老、煮穴子等

厳選された素材で盛り込みました。

四〇五人前 九、七二〇円



寿司43貫

\*原材料にえび・卵・小麦を含む。

※季節・仕入状況により内容の変更、又表記の品がご提供できない場合がございます。

※表示価格はすべて税込となっております。

# お寿司の お品書き

## 特上ちらし重

二、五三〇円



えび かに 卵 小麦

## 少量にぎり寿司

一、八七〇円



えび 小麦

## 少量にぎり寿司

一、八七〇円



えび

## 上にぎり

二、三〇〇円



卵 小麦

## 本日の おすすめ10貫

四、四〇〇円

ネタを厳選した  
寿司盛り合わせ

※ 季節・仕入状況により内容の変更、又 表記の品がご提供できない場合がございます。  
※ 表示価格はすべて税込となっております。

※ 一度お席にご提供させて戴いたお品のお持ち帰りはご容赦下さいませ。

# お好み握り

三三〇円

あじ

厚焼玉子

いわし

カステラ

小肌

白魚

茄子浅漬け

鮪たたき

芽葱

紋甲いか

三八五円

かつお

サーモン

四四〇円

赤海老

赤身

赤貝ひも

いさき

数の子

かれい

めさば

かんぱち

すみいか

生たこ

煮穴子

ます子

真鯛

真たこ

五五〇円

青柳

たいら貝

中とろ

はた

平目

北寄貝

帆立貝

蒸し海老

六六〇円

金目鯛

子持昆布

八八〇円

赤貝

あわび

大とろ

車海老

煮蛤

九九〇円

生うに

牡丹海老

※季節・仕入状況により内容の変更、又表記の品がご提供できない場合がございます。

※表示価格はすべて税込となっております。

※一度お席にご提供させて戴いたお品のお持ち帰りはご容赦下さいませ。

# お造り

刺身盛り合わせ

(2名様)

四、四〇〇円

刺身盛り合わせ

(3〜4名様)

五、五〇〇円

貝類盛り合わせ

三、〇八〇円

活白身薄造り

二、二〇〇円

鮪盛り合わせ

二、八六〇円

光物盛り合わせ

二、二〇〇円

(各種、単品お造り承ります)



\*写真はイメージです。

# 一品料理

鮪と葱串焼き

九九〇円

白海老唐揚げ

八八〇円

魚介酢の物

一、一〇〇円

子持昆布

九九〇円

季節の野菜焼き

七七〇円

季節の茶碗蒸し

八八〇円

炙り鰯ポン酢

八八〇円

椎茸真丈焼き

九九〇円

海鮮サラダ

八八〇円

穴子笹焼き

一、四三〇円



ハラス焼き 八八〇円



サザエの壺焼

一、六五〇円より



※表示価格はすべて税込となっております。

# 巻物



鉄火巻 七七〇円



かっぱ巻

五五〇円



ねぎとろ巻

七七〇円



穴子胡瓜巻

七七〇円



海老胡瓜巻

七七〇円



ひも胡瓜巻

七七〇円



かんぴょう巻

五五〇円



サーモン  
スキンロール

一、三二〇円

とろたく巻

七七〇円

とろ鉄火巻

八八〇円

あじガリ巻

七七〇円

納豆巻

五五〇円

カリ梅巻

五五〇円

お新香巻

五五〇円

※季節・仕入状況により内容の変更、又表記の品がご提供できない場合がございます。

※表示価格はすべて税込となっております。

※一度お席にご提供させて戴いたお品のお持ち帰りはご容赦下さいませ。

# 築地寿司清の歩み

明治二十二年に日本橋の魚市場で、初代近藤清助が屋台にて暖簾を掲げました。

当時の寿司屋はテーブルやお座敷などは一切なく、『立ち食い』と言ってお客様が立ったまま食べ、板前の方が座って寿司を握っていました。

関東大震災後、魚市場の築地移転とともに築地に移り、現在に至っております。

築地寿司清は、築地場外市場という場所柄もあって

魚市場で働く人々や、食界の商売人の人々を顧客として

発展の礎となる味・技術・サービスを研鑽し続けてまいりました。

此れからも、江戸前の握り寿司をより多くのお客様に

安心価格で召し上がっていただくため日々努力をしたしてまいります。

どうぞ、ごゆっくりお楽しみください。

