

C 本日のおすすめ

混雑状況により商品の提供が前後する場合がございます

厳選白身三種

お刺身 二、三四〇
握り 一、一七〇

きはた 長崎

甘鯛 昆布メ 長崎

のどぐろ 長崎

いわし 一九〇

初め 二五〇

肝付ほたて 三一〇

つとみ 四三〇

平貝 四三〇

白海老 四三〇



岩牡蠣 壱岐 一、二〇〇

薬味たっぷり かつおたたき 一、二五〇

ほたるいか 沖揚げ 五〇〇

うどん はんぴら 三八〇

新玉ねぎの オニオンスライス 五〇〇

白魚ときゅうりの 梅くらげ和え 五八〇

ウドとほたるいかの 酢味噌かけ 七五〇

酢味噌かけ

◇春の山菜

天婦羅

一一〇〇

◇干し鮎焼き

六八〇

◇海老とれんこんの

天婦羅

九〇〇

◇焼きほたるいか

七五〇

◇白海老の唐揚げ

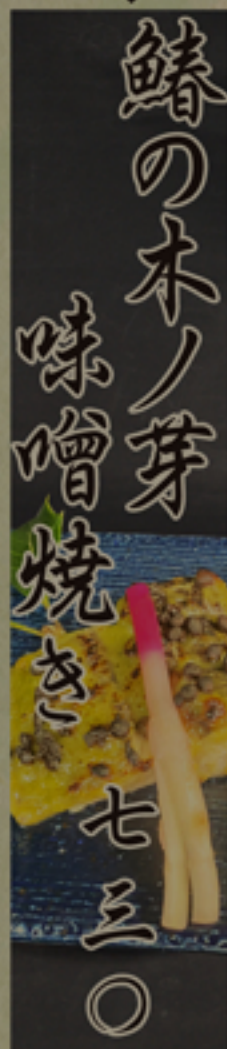
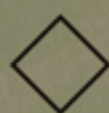
七〇〇

◇焼きが貝四本

六五〇



五五〇



七三〇

◇竹の子海老

真丈焼き

八〇〇

◇桜茶碗蒸し

六〇〇

◇は夕方五時以降のご提供になります

お刺身・逸品料理

◇は夕方五時以降のご提供になります

刺

磯盛り

二人前 三、六〇〇

三人前 四、八〇〇

四人前 六、三〇〇

特選盛り

お刺身はおまかせでのご注文も承ります。
内容・数量のご希望を
スタッフにお伝え下さい。

光盛り 二、六〇〇

白身盛り 三、二〇〇

貝盛り 三、五〇〇

肴

和牛からすみ

海鮮酢の物

貝のぬた

うなぎの玉子巻き

おすすめカルパッチョ

一、四〇〇

八〇〇

八五〇

八三〇

七八〇

菜

絡める海鮮サラダ

アボカドフレッシュサラダ

海鮮生春巻き

一、二〇〇

六八〇

一、二〇〇



磯盛り



和牛からすみ



絡める海鮮サラダ

焼

煮穴子つまみ

八六〇

◇桜オムレツ

七〇〇

◇サワラの木ノ芽味噌焼き

七三〇

◇かんぱちカマ塩焼き

七八〇

◇うなぎの白焼き

一、五〇〇

◇真ふぐの白子焼き

一、二〇〇



サワラの木ノ芽味噌焼き



桜オムレツ

揚

◇新じゃがいもの唐揚げ

五五〇

◇自家製さつまあげ

六八〇

◇海老とひげにんにくの

天婦羅

九〇〇

椀

桜茶碗蒸し

六〇〇

あさり汁

三五〇

あおさ汁

三五〇

なめこ赤だし

三五〇

甘

クレームブリュレ

四八〇

アイスクリーム最中

四五〇

寿



江戸之家にぎり

二、八〇〇

特上にぎり

三、二〇〇

神田にぎり

三、八〇〇

特選にぎり

四、六〇〇

鮭と鯛の
アボカドロール

一、四〇〇

北海アボカドロール 一、八〇〇

おまかせにぎり

豊洲直送おすすめ旬魚を

厳選して盛り込みいたします。

人数・内容のご要望をスタッフまでお伝え下さい。

赤身

赤身 一九〇

中とろ 三九〇

大とろ 五一〇

サーモン 二五〇

白身

かんぱち 二五〇

真鯛 二五〇

平目 三一〇

金目鯛 三九〇

光物

小肌 一九〇

いわし 一九〇

あじ 二五〇

さば 二五〇

貝

ほたて 二五〇

青柳 三一〇

みる貝 三九〇

ほつき貝 三九〇

平貝 四三〇

つづ貝 四三〇

赤貝 四三〇

赤貝ひも 二五〇

烏賊海老

もんごいか 一九〇

やりいか 三一〇

生たこ 二五〇

蒸海老 二五〇

甘海老 二五〇

赤海老 三一〇

その他

玉子 一九〇

穴子 二五〇

芽葱 二五〇

子持昆布 三九〇

かに軍艦 五一〇

いくら 五七〇

うに 九九〇

巻物

鉄火巻 四三〇

かつぱ巻 二五〇

たくあん巻 二五〇

かんぴよう巻 二五〇

梅しそ巻 二五〇

高菜明太巻 二五〇

葉わさび巻 三一〇

ねぎとろ巻 五七〇

穴きゅう巻 五七〇

ひもきゅう巻 五七〇

とろたく巻 五七〇



豪華二点盛り

一、三〇〇



豪快四点盛り

二、二〇〇

飲み物

ビール

アサヒスーパードライ 中ジョッキ 五八〇

小ジョッキ 四八〇

黒ビール 中ジョッキ 五八〇

ハーフ&ハーフ グラス 五八〇



ブリュードッグ PUNK IPA 小瓶 九六〇

ノンアルコール 四九〇

ウイスキー (ロック・ソーダ・水割り)

角ハイボール 五七〇

アーリータイムス 六〇〇

白州 九九〇

コークハイボール 六二〇

ジンジャーハイボール 六二〇

日本酒

赤武 あかぶ 岩手〰純米吟醸〰+2

黒龍 こくりゅう 福井〰吟醸〰+3

紀土 きつと 和歌山〰純米吟醸〰+4

伯楽星 はくらくせい 宮城〰特別純米〰+4

梵 ぼん 福井〰純米〰非公開

極上吉乃川 よしのがわ 新潟〰吟醸〰+7

一ノ蔵 いちのくら 宮城〰超辛口本醸造〰+9

日高見 ひだかみ 宮城〰超辛口純米酒〰+11

沢の鶴特選 さわのつる 兵庫〰本醸造〰+2

一二〇ml

赤武 一、二八〇

黒龍 八九〇

紀土 九九〇

伯楽星 九六〇

梵 八六〇

吉乃川 七二〇

一ノ蔵 六三〇

日高見 八九〇

沢の鶴 五〇〇

(熱燗) 一合 六八〇
二合一、二一〇

— 梅酒 — (ロック・ソーダ)

白加賀 五七〇

八海山梅酒 六八〇

ノンアルコール梅酒 四四〇

— ワイン —

ハウスワイン 四七〇

グラス 四七〇

ミシエルリンチルージュフルミ、ハ〇〇

ブラン フルミ、ハ〇〇

— サワー —

チューハイ 五五〇

ウーロンハイ 五八〇

緑茶ハイ 五八〇

カルピスサワー 五八〇

梅サワー 六〇〇

生レモンサワー 六四〇

生グレープフルーツサワー 六四〇

— 焼酎 —

つくし

福岡、麦

穂の舞

福岡、麦

島美人

鹿児島、芋

黒竜

鹿児島、芋

鳥飼

熊本、米

— オプション —

レモン

紀州梅

炭酸水カラフェ

緑茶カラフェ

烏龍茶カラフェ

(ロック・ソーダ・水割り・お湯割り)

グラス
ボトル

つくし

三、六〇〇
五三〇

穂の舞

四、八〇〇
六八〇

島美人

三、八〇〇
五五〇

黒竜

四、二〇〇
六二〇

鳥飼

五、八〇〇
七八〇

ボトルキープ、二カ月間承ります

カット

六〇

一四〇

四八〇

四八〇

七八〇

—カクテル—

ジントニック

六四〇

ジンソーダ

六〇〇

カンパリソーダ

六〇〇

カンパリオレンジ

六四〇

モスコミュール

六二〇

カシスソーダ

六二〇

カシスオレンジ

六四〇

—サングリア—

自家製フルーティ

九八〇

サングリア（赤）

自家製フルーティ

九八〇

サングリア（白）

—ソフトドリンク—

リンゴジュース

三五〇

オレンジジュース

三五〇

ウーロン茶

三五〇

コーラ

三五〇

カルピス

三五〇



江戸之家

旬彩コース

五、〇〇〇〇円



- ・ 小鉢
- ・ お造り
- ・ 酢の物
- ・ 焼き物
- ・ 揚げ物
- ・ 蒸し物
- ・ お寿司
- ・ お碗

尚、ご予算に応じても承ります。
二名様から前日迄のご予約。

