

本舗



回転寿司 百貫 ABURI

宋本大字



The image features a large, top-down view of several thick, red raw bluefin tuna steaks with white marbling. Below this, there are two smaller images: one showing two pieces of medium fatty tuna (中とろ) and another showing a single piece of lean tuna (赤身). The background is a warm, golden-yellow color.

生黒金枪鱼大腩 (1个)

Marinated Tuna / 酱渍金枪鱼

1貫

・生ほたて
キャビアのせ
¥390(¥429)
Seared Raw Scallop w/ caviar (1 pc.)
半火炙生扇贝配鱼子酱 (1个)

1貫

・生ほたて
塩レモン ¥390(¥429)
Raw Scallop
w/ Lemon & Salt (1 pc.)
生扇贝配盐柠檬 (1个)

1貫

・生ほたて
¥390(¥429)
Raw Scallop (1 pc.)
生扇贝 (1个)

1貫

・活ほっき貝
¥360(¥396)
Fresh Surf Clam
(1 pc.)
活牡蛎贝 (1个)

1貫

・活赤貝 ¥450(¥594)
Fresh Ark Shell (1 pc.)
活赤贝 (1个)

イカ・タコ

- ・するめいか¥330(¥363) Squid · 乌贼
- ・するめいか塩レモン
¥330(¥363)
Squid w/ Lemon & Salt · 乌贼配盐柠檬
- ・生げそ
Squid tentacles · 乌贼触手 ¥260(¥286)
- ・生たこ塩レモン ¥330(¥363)
Raw Octopus w/ Lemon & Salt 生章鱼配盐柠檬
- ・生たこ ¥330(¥363)
Octopus／章鱼

サーモン

- ・大とろ
ノルウェー生サーモン
Super Fatty Norway Raw Salmon
挪威生三文鱼大腩 ¥450(¥495)
- ・ノルウェー生サーモン¥390(¥429)
Marinated Norway Raw Salmon／挪威生酱渍三文鱼
- ・ノルウェー漬け生サーモン¥390(¥429)
Marinated Norway Raw Salmon／挪威生酱渍三文鱼

**・ノルウェー生サーモンづくし (サーモン、サーモン炙り塩レモン・漬けサーモン)
"Norway Raw Salmon" 3-Piece Set / "挪威生三文鱼" 三个拼盘 ¥540(¥594)**

**・ノルウェー生サーモンキャビアのせ ¥390(¥429)
Norway Raw Salmon w/ caviar 挪威生三文鱼配鱼子酱**

**・活〆かんばち塩レモン¥360(¥396)
Greater Amberjack w/ Lemon & Salt
挪威生三文鱼配鱼子酱**

**・活〆
真鯛塩レモン¥330(¥363)
Fresh Red Sea Bream w/ Lemon & Salt
活加吉鱼配盐柠檬**

**・活〆かんばち
¥360(¥396)
Greater Amberjack / 红鮨**

**・活〆真鯛 ¥330(¥363)
Fresh Red Sea Bream / 活加吉鱼**

光り物・その他

- ・いわし
Sardine / 沙丁鱼 **¥330(¥363)**
- ・光り物 3種にぎり
¥450(¥495)
"Blue-Backed Fish" 3-Piece Set
"亮皮鱼类"三种拼盘
- ・芽不キ梅肉のせ +880(+983)
Green Onion Sprouts w/ Pickled Plum
芽葱配梅肉
- ・数の子 ¥540(¥594)
Herring Roe / 鲱鱼子
- ・すじこ鬼おろしのせ
¥450(¥495)
Soy-Marinated Salmon Roe
酱渍咸鲑鱼子
- ・合鴨ロース ¥260(¥286)
Loin Duck / 腰部合鸭
- ・いなり ¥155(¥171)
Inari (Deep-Fried Tofu) / 油炸豆腐寿司




マグロ炙り

- ・本まぐろ大とろ炙り
1貫 ¥450(¥)
Seared Super Fatty Bluefin Tuna w/ Lemon
半火炙 黑金枪鱼大腩配盐柠檬
- ・本まぐろ大とろ炙り鬼おろし柚子ボ
Seared Super Fatty Bluefin Tuna w/ Grated Radish & Yuzu Ponzu (1 pc.)
半火炙黑金枪鱼大腩配萝卜泥柚子橙醋 (1 pc.)
- ・本まぐろ中とろ
炙り鬼おろし柚子ポン酢 ¥630
Seared Medium Fatty Bluefin Tuna w/ Grated Radish & Yuzu Ponzu
半火炙黑金枪鱼中腩配萝卜泥柚子橙醋
- ・本まぐろ中とろ炙り塩レモン ¥630
Seared Medium Fatty Bluefin Tuna w/ Lemon
半火炙黑金枪鱼中腩配盐柠檬

自身炙り

- ・活〆真鯛 炙り塩レモン
¥360(¥396)
Seared Red Sea Bream w/ Lemon & Salt Lemon
- ・活〆かんぱち炙り塩レモン
¥360(¥396)
Seared Greater Amberjack w/ Lemon & Salt Lemon

光り物炙り

- ・炙りとろいわし鬼おろし柚子ポン
Seared Fatty Sardine w/ Grated Radish & Yuzu Ponzu
半火炙沙丁鱼腩配萝卜泥
柚子橙醋
¥260(¥286)
- ・炙り〆さば 鬼おろしポン酢
Seared Yellowtail w/ Ghost Pepper Ponzu
鬼椒ポン酢




べり
Seared Vinegared Mackerel w/ Grated R.
Yuzu Ponzu
半火炙竹筍魚配盐柠檬

軍艦
ぐんかん

・生うに 1貫 ￥450(¥495)
Raw Sea Urchin (1 pc.)
生海胆 (1个)

・こぼれ生うに ￥1720(¥1892)



- えんがわ炙り鬼おろし柚子ポン酢
Seared Fluke Fin w/ Kyoto-Style-Mustard Dressing
- 半火炙鰯魚鰭邊配西京味噌
Half-seared Flounder Fin Sashimi with Shoyu Dressing
- ずわいがに軍艦
Snow Crab / 雪蟹
¥360(¥396)
- いくら ¥630(¥693)
Salmon Roe / 三文鱼子
- に味噌軍艦 ¥360(¥396)
Crab Butter / 蟹膏
- 海鮮ユッケ軍艦 ¥330(¥363)
Seafood Yukhoe / 海鲜肉脍
- ねぎとろ軍艦
Minced Fatty Tuna
- ねぎとろ納豆軍艦
Minced Fatty Tuna Natto (Fermented Soybeans)
- 葱花金枪鱼泥
Aonori Tuna Mousse
- えんがわわさび軍艦
Seared Fluke with Wasabi
- サーモンユッケ軍艦
Salmon Yuktte

A photograph of a Japanese meal. On the left, there are two pieces of nigiri sushi, each consisting of a dark nori wrap, white rice, and a slice of fish (likely tuna or salmon). To the right of the sushi is a small bowl containing a salad with various toppings, possibly including shredded vegetables and seafood. The meal is presented on a light-colored surface.

Steamed Prawn / 清蒸虾
甜虾 (1个) V

◆() 内表示価格は税込です ◆() Prices listed include tax ◆() 标价含税