

羽田 壽司孝

江戸前寿司の頂点を極める

「銀座寿司幸本店」が監修する姉妹店

江戸前の奥義、その醍醐味をご堪能ください

握り

Nigiri



司

(七貫・巻物 HALF)

TSUKASA

中とろ、白身、いくら、貝類、光物、穴子、椎茸、鉄火巻、お椀
Medium fatty tuna, White meat fish, Salmon roe, Shell fish, Silver skinned fish, Conger-eel, Shitake mushroom, Tuna sushi roll, Broth soup

3,300円



銀座寿司幸の伝統を受け継ぐ握り寿司をご堪能ください。



幸

(八貫・巻物 HALF)

SACHI

中とろ、白身、うに、貝類、光物、穴子、椎茸、車海老、ネギトロ巻、お椀
Medium fatty tuna, White meat fish, Sea urchin, Shell fish, Silver skinned fish, Conger-eel, Shitake mushroom, Prawn, Minced fatty tuna sushi roll, Broth soup

9,800円



羽

(十二貫)

HANE

中とろ、白身、いくら、貝類、光物、甘エビ、
穴子、椎茸、おすすめ4貫、お椀

Medium fatty tuna, White meat fish, Salmon roe, Shell fish,
Silver skinned fish, Sweet shrimp, Conger-eel,
Shiitake mushroom, Recommended 4 pieces, Broth soup

5,400円



寿

(十二貫)

KOTOBUKI

おすすめ12貫、お椀

Recommended 12 pieces, Broth soup

8,200円

※メニューは季節により一部変更となる場合がございます。価格は全て税込価格です。
※Ingredients may change depending on the season. All prices are including tax.

寿司单品

A-la-carte sushi

にぎり寿司(一貫)

Nigiri (1 piece)

お好みのお寿司をご注文頂けます。

勘八

甘海老

煮蛤

小肌

鰯

子持昆布

鮭えんがわ

蛸

いくら

ネギトロ軍艦

江戸前玉子

椎茸

穴子

各1,300円

芽葱

サーモン

鰾

中トロ

ひも

各500円

づけ(赤身の醤油漬)

活車海老

とり貝

各900円

鱈

車子

赤貝

烏賊

北寄貝

白海老

うに

各1,500円

昆布メさより

鮪赤身

ボイル車海老

大トロ

各700円

各1,100円

1,700円

🌸 卷物 (一本)

Roll sushi

胡瓜

赤身鉄火

トロ鉄火

ネギトロ

かんぴょう

ひもきゅう

トロたく

各 2,600円

たくあん

穴きゅう

穴子太卷

各 700円

各 1,300円

2,400円



椀物

Broth soup

味噌汁 330円

吸物 400円

蛤吸物 700円

その他季節のにぎりをご用意しております。

お気軽にお問合せください。

にぎりは一貫のお値段です。

季節により、種がない場合がございます。

にぎりの大きさは、お気軽にご注文ください。

おつまみ

Appetizers

お酒のおつまみから着休めまで。

お造り

Sashimi

小肌刺し

Gizzard shad sashimi

900円

勘八刺し

Yellow tail sashimi

900円

サーモン刺し

Salmon sashimi

900円

甘海老刺し

Sweet shrimp sashimi

1,300円

本鮪赤身刺し

Tuna sashimi (Akami)

1,300円

白海老刺し

White shrimp sashimi

1,300円

逸品

Appetizers

茶碗蒸し

Steamed egg custard

500円

江戸前玉子

Japanese style omelet

700円

子持昆布

Herring roe on Kelp

1,300円



煮物

Simmered dishes

穴子の肝煮

Simmered Conger (Eel)

900円

鯛かぶと煮付け

Simmered Kama (Fish's back cheek meat)

1,300円

鯛かぶと潮煮

Simmered Snapper (Fish's back cheek meat)

1,300円

エゾアワビ煮

Boiled Ezo abalone

1,300円



焼き物

Grilled dishes

焼しいたけ

Grilled Shiitake mushrooms

900円

かま塩焼き

Grilled Kama with salt (Fish's back cheek meat)

1,100円

その他、焼物・煮物・珍味 多数ご用意しております。
In addition, we offer several grilled, simmered dishes and delicacies.

※メニューは季節により一部変更をさせていただきます。価格等は全て税込価格です。
※ Ingredients may change depending on the season. All prices are including tax.

お飲物

Drink

◆ビール

Beer

華やかな香りと上品なうまみ、
そしてきめ細やかな泡を味わえる上質なビールです。

サッポロ 白穂乃香 (350ml)

Draft Beer SHIRO HONOKA

950円

エビス生ビール 中(410ml)

Draft Beer (Medium size) EBISU

850円

エビス生ビール 小(320ml)

Draft Beer (Small size) EBISU

680円

瓶ビール 中瓶(サッポロ・キリン・アサヒ)

Bottle Beer (Medium size) SAPPORO / KIRIN / ASAHI

850円

羽田空港限定 スカイエール 小瓶

Bottle Beer (Small size) SKY ALE

900円

◆日本酒

Japanese Sake

各一合 160ml

純米 京山水(京都)

Jummai Kyosansui (KYOTO)

800円

本醸造 三千盛(岐阜)

Honjozo Michisakari (GIFU)

940円

純米 魚沼(新潟)

Jummai Unuma (NIGATA)

1,160円

純米大吟醸 高清水(秋田)

Jummai Daiginjo Takashimizu (AKITA)

1,570円

特別純米 陸奥八仙(青森)

Mutsuhassen Jummai (AOMORI)

1,800円

純米 作穂乃智(三重)

Jummai Zaku Honotomo (Mie)

2,200円

各三合 300ml

❖ 焼酎

Shochu

黒白波(芋)

Kuroshiranami (Potato)

グラス

640円

Glass

ボトル

5,240円

Bottle

銀座のすずめ(麦)

Ginza no suzume (Barley)

グラス

640円

Glass

ボトル

5,240円

Bottle

奄美の杜(黒糖)

Amami no mori (Brown sugar)

グラス

640円

Glass

ボトル

5,240円

Bottle

❖ ウイスキー

Whisky

TOMATIN LEGACY

グラス(シングル)

820円

Glass (Single)

ボトル

8,360円

Bottle

❖ ワイン

Wine

Jacob's Creek わ(白・赤)

Jacob's Creek Wa (Red or White)

グラス

760円

Glass

カラフェ

2,550円

Carafe

ボトル

3,800円

Bottle

❖ ノンアルコール

Non-Alcoholic Beer

サッポロプレミアム

アルコールフリー 小瓶

SAPPORO PREMIUM ALCOHOL FREE (Small bottle)

530円

カットレモン

60円

Cut lemon

ミネラル
ウォーター

220円

Mineral water

梅ぼし

110円

Pickled plum

炭酸水

220円

Sparkling water

割用

220円

ウーロン茶

Oolong tea

❖ ソフトドリンク

Soft drink

コーヒー(ホット・アイス)

500円

Coffee (hot / iced)

ジンジャーエール

500円

Ginger ale

ウーロン茶

420円

Oolong tea

アップルジュース

500円

Apple juice

コカ・コーラ

500円

Coca-Cola

オレンジジュース

500円

Orange juice