

矢の根伝統ちらし



特ちらし 1800円

(玉子、ばち又は南鰯中とろ2貫、赤身、えび、穴子、かんばち、たらこ、たこ、蒲鉾)



特上ちらし 3200円

(本鰯大とろ、本鰯赤身、ばち又は南鰯中とろ、ほたて、穴子、車えび又はズワイガニ、鯛、いくら、玉子、蒲鉾)



鉄火丼 3200円

(本鰯中とろ1枚、南鰯中とろ4枚、南鰯赤身4枚、奈良漬2枚)

矢の根伝統にぎり



特選にぎり 2600円

(その日の白身4貫、ばち又は南鰯中とろ、ほたて、白えび、玉子、巻物2個)



特上にぎり 3200円

(玉子、本鰯大とろ、本鰯赤身、南鰯中とろ、穴子、車えび又はズワイガニ、鯛、いくら、鉄火巻2個)



極上にぎり 4500円

(本鰯大とろ、本鰯赤身、うに、穴子、玉子、季節の高級ネタ3貫と巻物)

※極上は「ちらし」もごさいます



ばらちらし寿司 1500円

(赤身、かんばち、穴子、うに、いくら、玉子、えび、たい、いか、きゅうり、かんぴょう 等)



季節のちらし 1500円

(めじまぐろ、寒ぶり、牡蠣の有馬山椒煮、白魚、子持ち昆布、煮ほたて、サーモン、他)



板前おまかせ 12貫 2980円

(赤身、中とろ、鯛、いか、たこを含む全12貫)

お椀物

(セットのお椀との差額となります)

しじみの赤出汁 400円
 蛤のお吸い物 700円

ランチにぎり



Aランチ 1000円

(赤身、かんばち、サーモン、いか、鯛、たこ、玉子、えび、かつば巻き3個、たくあん巻き3個)



Bランチ 1500円

(中とろ、赤身、玉子、サーモン、鯛、すずき、穴子、えび、かつば巻き3個、鉄火巻き3個)



Cランチ 2000円

(中とろ、赤身、玉子、いか、きんめ、すずき、穴子、ほたて、かつば巻き3個、鉄火巻き3個、小鉢井)

※小鉢井は季節によって内容が変わります

すべてのメニューにサービスのお椀と小鉢が付きます。

コーヒー	300円	アイスクリーム	525円
生ビール	630円	フルーツ盛り合わせ	525円
生ビール 小	315円	メロン	1260円
ノンアルコールビール	525円	自家製デザート	420円



ゆっくりと会話ができる掘りごたつ式個室は全8部屋



個室は2~26名様までご利用可能です。



ランチタイムでも1貫ずつの御注文も承っております。

ランチタイムは11時~17時までとなっております。
ご予約の際は掘りごたつ式の完全個室、又はカウンター席をお選び下さい。
ピークタイムは大変込み合いますので、ご予約の際にご注文いただきまますと
少しの待ち時間でお食事をご用意することができます。

矢の根寿司

日本橋 本店

お昼のお品書



〒103-0022 東京都中央区日本橋室町3-2-13

全58席

ご予約・お問合せ

電話

03-3241-4679・3678

FAX

03-3241-2727

営業時間

11時~23時(22時までにお入りください)

休業日:土・日・祝祭日

※出前のご注文はお電話で承ります。

WEBサイト

<http://yanone.co.jp/>