

套餐菜單

京壽司

因為已調味，所以敬請不要沾醬油直接享用



1. 磯卷壽司
磯卷 9片 - ¥900
在壽司飯間夾著醋醃鯖魚，然後用海苔捲起來的壽司



2. 昆布薄片卷壽司
おぼろ巻 9片 - ¥800
壽司飯之間夾著紫蘇醃漬物和炒過的柴魚片，然後用昆布薄片捲起來的壽司



3. 鯖魚壽司
鯖寿司 6片 - ¥1,800
醋醃鯖魚押壽司

4. 鯖姿壽司

鯖姿寿司

醋醃鯖魚押壽司

12片 - ¥3,600



5. 京壽司
京寿司 9貫 - ¥1,200
箱壽司、卷壽司、磯卷壽司、昆布薄片卷壽司拼盤

6. 壽司

おすもじ

箱壽司、卷壽司、油炸豆腐皮壽司、磯卷壽司、昆布薄片卷壽司拼盤

9貫 - ¥1,200

7. 箱壽司

箱寿司

9貫 - ¥1,500

切碎的烤魚（夏季是海鰻、冬季是土魷魚）、小鯛魚、雞蛋和蝦子、蝦子和比目魚放在每個壽司飯上，以木箱壓成的壽司

8. 箱卷壽司

箱卷寿司

9貫 - ¥1,200

箱壽司和卷壽司組合

9. 圓山壽司

円山寿司

9貫 - ¥1,800

鯖魚壽司、箱壽司、卷壽司拼盤



10. 小鯛雀壽司

小鯛雀寿司 8片 - ¥1,600

小鯛魚押壽司

11. 蝦子棒壽司

海老棒寿司

8片 - ¥1,600

蝦子押壽司



12. 星鰻棒壽司

穴子棒寿司 6片 - ¥1,200

烤星鰻押壽司

13. 卷壽司

卷寿司

10片 - ¥900

雞蛋、香菇、瓠瓜乾、鴨兒芹

14. 星鰻上等卷壽司

穴子上巻

8片 - ¥2,000

燉煮星鰻、香菇、鴨兒芹、烤星鰻

15. 助六壽司

助六

8貫 - ¥850

卷壽司和油炸豆腐皮壽司組合

因季節和進貨等原因可能有缺貨的情形

以上價格均不含稅。

繁体字

拼盤

建議京壽司不沾醬油，而細卷壽司和握壽司只在食材上沾少量醬油享用。



16. 拼盤
盛り合わせ ¥1,300
箱壽司, 卷壽司, 磯卷壽司, 昆布薄片卷壽司, 鮪魚, 鰯魚, 章魚



17. 特選拼盤
上盛り合わせ ¥1,800
箱壽司, 鮪魚生魚片卷壽司, 小黃瓜卷壽司, 鮪魚, 白身魚, 海鰻

因季節和進貨等原因可能有缺貨的情形

握壽司

中間有芥末。沾醬油時，建議只在食材上沾少量醬油

18. 梅握壽司
梅にぎり ¥1,600
鮪魚, 鰯魚, 烏賊, 蝦子, 雞蛋, 章魚, 鮭魚, 瑤柱

19. 竹握壽司
竹にぎり ¥2,200
鮪魚, 烏賊, 白身魚, 蝦子, 海鰻, 鹽漬鮭魚子, 鮪魚生魚片卷壽司

20. 松握壽司
松にぎり ¥3,000
中肥鮪魚, 白身魚, 烏賊, 海鰻, 對蝦, 海膽, 鹽漬鮭魚子

21. 頂級握壽司
特上にぎり ¥5,000
大肥鮪魚, 白身魚, 烏賊, 海膽, 新鮮對蝦, 海鰻, 鹽漬鮭魚子, 鮑魚

因季節和進貨等原因可能有缺貨的情形

散壽司



22. 竹散壽司
竹ちらし ¥1,400
鮪魚, 鰯魚, 海鰻, 章魚, 蝦子, 雞蛋

23. 松散壽司
松ちらし ¥2,200
鮪魚, 白身魚, 烏賊, 鹽漬鮭魚子, 海鰻, 蝦子, 雞蛋

24. 頂級散壽司
特上ちらし ¥3,500
中肥鮪魚, 海膽, 鹽漬鮭魚子, 對蝦, 海鰻, 烏賊, 白身魚

因季節和進貨等原因可能有缺貨的情形

便當

出菜時間比較長



25. 祇園便當
ぎん弁当 ¥2,200
含有握壽司、散壽司、箱壽司、卷壽司、細卷壽司、清湯的便當



26. 半月便當
半月弁当 ¥2,200
含有握壽司、細卷壽司、一道菜、清湯的便當

因季節和進貨等原因可能有缺貨的情形

以上價格均不含稅。

繁体字

握壽司

點餐從單品1貫起。

中間有芥末。沾醬油時，建議只在食材上沾少量醬油



1. 大肥鮭魚
大とろ ¥1,300

2. 中肥鮭魚
中とろ ¥700

3. 鮭魚的紅肉
まぐろの赤身 ¥400

4. 鯛魚
たい ¥350

5. 比目魚
平目 ¥350

6. 海膽
うに ¥800

7. 鹽漬鮭魚子
いくら ¥350

8. 新鮮對蝦
活車海老 ¥1,000

9. 水煮蝦子
ゆで海老 ¥450

10. 鮑魚
あわび ¥800

11. 赤貝
赤貝 ¥500

12. 石垣貝
とり貝 ¥400

13. 瑤柱
貝柱 ¥300



14. 海鰻
穴子 ¥400

15. 鰻魚
うなぎ ¥400

16. 烏賊
いか ¥350

17. 章魚
たこ ¥250

18. 鮭魚
サーモン ¥250

19. 鯖魚
鯖 ¥250

20. 竹莢魚
あじ ¥250

21. 海鯽仔
こはだ ¥250

22. 針魚
さより ¥250

23. 沙鯪
きす ¥250

24. 雞蛋
玉子 ¥200

25. 鮭魚卵昆布
子持昆布 ¥350

26. 鮭魚卵
数の子 ¥350



27. 村澤牛
村沢牛 ¥450

28. 馬肉
馬肉 ¥450

29. 燉煮鮑魚
煮あわび ¥600



30. 芽蔥
芽ネギ ¥250

因季節和進貨等原因可能有缺貨的情形

以上價格均不含稅。

繁体字

時令食材

31. 竹筍 筍 春季限定	¥300	37. 河豚魚 ふぐ 冬季限定	¥400
32. 鰹魚 かつお 春季限定	¥350	38. 鱈魚白子 くも子 冬季限定	¥300
33. 紅魷 かんぱち 夏季限定	¥350	39. 牡蠣 かき	¥350
34. 海鰻 鰻 夏季限定	¥400	40. 鰻魚 ぶり 冬季限定	¥400
35. 海螺 さざえ 夏季限定	¥450	41. 螃蟹 かに 冬季限定	¥400
36. 秋刀魚 さんま 秋季限定	¥300		

以上價格均不含稅。

繁体字

細卷壽司

點餐從1條起

1. 鮪魚肚 とろ	¥1,300	11. 山藥 長芋	¥450
2. 香蔥鮪魚 ねぎとろ	¥1,300	12. 納豆 納豆	¥300
3. 鮪魚生魚片 鉄火	¥600	13. 梅子海蜇皮 梅くらげ	¥400
4. 鰻魚 うなぎ	¥600	14. 烏賊 いか	¥600
5. 海鰻小黃瓜卷壽司 うな胡	¥600	15. 海膽 うに	¥1,300
6. 海鰻 穴子	¥600	16. 鹽漬鮭魚子 いくら	¥800
7. 星鰻小黃瓜 穴胡	¥600	17. 蝦子 海老	¥400
8. 小黃瓜 きゅうり	¥250	18. 螃蟹 かに	¥600
9. 澤庵醃漬物 新香	¥250	19. 雞蛋 玉子	¥400
10. 梅子紫蘇 梅しそ	¥300	20. 瓠瓜乾 かんぴょう	¥300

因季節和進貨等原因可能有缺貨的情形

京壽司

點餐從單品1貫起。

因為已調味，所以敬請不要沾醬油直接享用



1. 鯖魚壽司
鯖壽司 ¥300
醋醃鯖魚押壽司



5. 星鰻棒壽司
穴子棒壽司 ¥200
烤星鰻押壽司



2. 磯卷壽司
磯卷 ¥100
在壽司飯間夾著醋醃鯖魚，然後用海苔捲起來的壽司

6. 蝦子棒壽司
海老棒壽司 ¥200
蝦子押壽司

7. 箱壽司
箱壽司 ¥180
切碎的烤魚（夏季是海鰻、冬季是土魷魚）、小鯛魚、雞蛋和蝦子、蝦子和比目魚放在每個壽司飯上，以木箱壓成的壽司

8. 卷壽司
卷壽司 ¥100
雞蛋, 香菇, 瓠瓜乾, 鴨兒芹



3. 昆布薄片卷壽司
おぼろ卷 ¥100
壽司飯之間夾著紫蘇醃漬物和炒過的柴魚片，然後用昆布薄片捲起來的壽司

9. 油炸豆腐皮壽司
いなり壽司 ¥120
嫩煮蓮藕, 薑, 黑芝麻



4. 小鯛雀壽司
小鯛雀壽司 ¥200
小鯛魚押壽司

因季節和進貨等原因可能有缺貨的情形

以上價格均不含稅。

繁体字

午餐菜單

全部的菜單都附清湯

握壽司 錦

にぎり寿し 錦

鮪魚, 鰯魚, 烏賊, 蝦子, 章魚, 雞蛋, 鮭魚, 瑤柱

¥1,200

握壽司 室町

にぎり寿し 室町

中肥鮪魚, 鮪魚, 白身魚, 烏賊, 蝦子, 鹽漬鮭魚子, 海鰻, 石垣貝

¥2,000

壽司拼盤

壽司盛り合わせ

箱壽司、磯卷壽司、昆布薄片卷壽司、卷壽司、油炸豆腐皮壽司、握壽司組合

¥1,000

散壽司

ちらし壽司

鮪魚, 蝦子, 紅魷, 章魚, 烏賊或是星鰻

¥1,000

單點菜單



1. 生魚片拼盤
造り盛り合わせ ¥1,200
依進貨等不同・内容也可能會變更
鮪魚, 烏賊, 鯛魚, 鮭魚, 紅魷

2. 鮪魚生魚片
まぐろ造り ¥1,000

3. 鮭魚生魚片
サーモン造り ¥800



4. 天婦羅什錦拼盤
天ぷら盛り合わせ ¥1,000
敬請沾食鹽或是天婦羅沾汁一起享用
請將白蘿蔔泥加入天婦羅沾汁中
依進貨等不同・内容也可能會變更
蝦子, 青辣椒, 香菇, 蓮藕, 每日更換鮮魚

5. 鹽烤鮪魚或是紅魷
ぶり又はかんぱちの塩焼き ¥1,200
是鮪魚或是紅魷依季節而變更

6. 照燒鮪魚或是紅魷
ぶり又はかんぱちの照り焼き ¥1,200
是鮪魚或是紅魷依季節而變更

7. 鹽烤鮭魚
サーモンの塩焼き ¥800

8. 鹽烤鯛魚
鯛の塩焼き ¥1,200

9. 鹽烤對蝦
車海老塩焼き ¥1,000



10. 鴨胸
鴨ロース ¥900

11. 醋拌海蘊
もずく酢 ¥500

12. 雞蛋捲
出し巻き ¥600



13. 麵筋佐田樂味噌
生麩田楽 ¥600
田樂味噌中同時使用紅味噌和白味噌

14. 燉煮生腐皮
生湯葉煮 ¥700

15. 澆汁炸麵筋
生麩揚げ出し ¥700

16. 茶碗蒸
茶わん蒸し ¥700
蝦子, 海鰻, 香菇, 生麩, 鴨兒芹, 百合根, 銀杏

紅醬味噌湯

17. 花蛤
あさり ¥500

18. 魚
魚 ¥450
每日更換

19. 蓴菜
じゅんさい ¥400

20. 雞蛋
玉子 ¥350

清湯

21. 花蛤
あさり ¥500

22. 魚
魚 ¥450
每日更換

23. 蓴菜
じゅんさい ¥400

24. 雞蛋
玉子 ¥350

以上價格均不含稅。

繁体字

飲品菜單

啤酒

1. 生啤酒 (三寶樂) 生ビール (サッポロ)	小瓶 - ¥450 中瓶 - ¥600
2. 朝日啤酒 アサヒビール	中瓶 - ¥600
3. 麒麟啤酒 キリンビール	中瓶 - ¥600

日本酒

4. 燙熱or常溫 熱燗or常溫	一合 (180ml) - ¥600 360ml - ¥1,200
5. 月桂冠 月桂冠 冷酒	小瓶 - ¥800

地方酒

6. 久保田 千壽 久保田 千壽 新潟 吟醸酒	玻璃杯 - ¥1,000
7. 一醉千日 一醉千日 京都 純米吟醸酒	玻璃杯 - ¥900
8. 白砂之里 白砂の里 京都 純米吟醸酒	玻璃杯 - ¥900
9. 白露垂珠 白露垂珠 山形 純米吟醸酒	玻璃杯 - ¥900
10. 福正宗 黒麴 福正宗 黒麴 石川 純米酒	玻璃杯 - ¥800
11. 春鹿 春鹿 奈良 純米酒	玻璃杯 - ¥900
12. 壺中春 壺中春 福島 純米酒	玻璃杯 - ¥800
13. 一之藏 一ノ蔵 宮城 純米酒	玻璃杯 - ¥800

燒酒

加冰塊・兌冰水・兌熱水

14. 玉極閣 いいちこ 麥燒酒	¥500
15. 神之河 神の河 麥燒酒	¥600
16. 中中 中々 麥燒酒	¥700
17. Yoroshiku千萬Arubeshi よろしく千萬あるべし 米	¥600
18. 黑霧島 黒霧島 甘藷燒酒	¥600
19. 赤兔馬 赤兎馬 甘藷燒酒	¥800
20. 山貓 山ねこ 甘藷燒酒	¥800
21. 人夢可酒 人夢可酒 酒精度40% 麥燒酒, 甘藷燒酒, 米	¥1,000

其他酒精飲料

22. 無酒精啤酒 ノンアルコールビール	¥450
23. 梅子酒 梅酒 加冰塊・兌冰水・兌熱水	¥450
24. 碳酸燒酒 酎ハイ 檸檬, 萊姆	¥450
25. 紅酒 赤ワイン	玻璃杯 - ¥550
26. 白酒 白ワイン	玻璃杯 - ¥550

不含酒精飲料

27. 烏龍茶 ウーロン茶	¥300
28. 柳橙汁 オレンジジュース	¥300
29. 薑汁汽水 ジンジャーエール 辛口	¥300
30. 可樂 コーラ	¥300

以上價格均不含稅。

繁体字