

握り

和 (なごみ) 握り

程よい量で仕上げたお手頃握り

一六五〇円

寿 (ことぶき) 握り

新鮮なネタと丁寧な仕事でお作りします

一九八〇円

雅 (みやび) 握り

実り豊かな旬のネタを盛り込んだ華やかな握りです

二五〇〇円

極み (きわみ) 握り

選り抜いた極上のネタを盛り込んだ華やかな握りです

三八〇〇円

駿河湾 (するがわん) 握り

駿河湾で水揚げされた旬の地魚を中心とした握りです

三二〇〇円

まぐろづくし

部位ごとの味わいを一度に楽しめる一皿です

四九〇〇円

季節の押し寿司

季節折々の恵みを丁寧に押し上げました

時価

静岡にぎり

旬と鮮度にこだわったおすすすめ十貫の握りです

四六〇〇円

雅 (みやび)



駿河湾 (するがわん)



ちらし

和 (なごみ) ちらし

控えめな量で仕立てた、やさしい味わいのちらしです

一六五〇円

寿 (ことぶき) ちらし

旬の魚を中心にバランスの良いちらしです

一九八〇円

雅 (みやび) ちらし

彩り豊かな旬のネタを盛り込んだ華やかちらしです

二五〇〇円

極み (きわみ) ちらし

その日の最良の素材を贅沢に揃えたちらしです

三八〇〇円

静岡ちらし (しずおかちらし)

魚介と旬野菜を彩りよく散りばめたちらしです

二五〇〇円

鉄火井 (てつかどん)

鮮度の良い鰯をたっぷりのせた定番の鉄火井

四八〇〇円

いくら井

艶やかなイクラをたっぷりと使った贅沢ちらしです

五〇〇〇円

静岡ちらし



雅 (みやび)



# 大海老フライ



お刺身の盛り合わせ

新鮮な魚介の一品料理

## 大海老フライ

大きな有頭エビ二本盛。食べ応え十分

## かきフライ

プリプリのかきを使ったフライです

## 帆立の特性味噌焼き

帆立とジャガイモを特性味噌をかけて焼いた一品

## 海老の特性味噌焼き

海老とジャガイモに特性味噌をかけて焼いた一品

1800円

2100円

1100円

1300円

1200円

# 帆立の特性味噌焼き



## 桜えびのかき揚げ



## 桜えびのかき揚げ

贅沢に由比の桜エビのみを使ったかき揚げです

## いかゲソの天ぷら

新鮮ないかのゲソを使った天ぷらです

## 和風シウマイ

タラとエビをたっぷり使った自家製和風シウマイです

時価

九九〇円

八〇〇円

ちよと一品

揚げ出し豆腐

揚げたての豆腐を、豊かな出し汁で

揚げ納豆

納豆を香ばしく揚げた人気の一品

山芋の磯部揚げ

ふんわり山芋を海苔の香りで香ばしく揚げました

トマトのチーズ焼き

ジューシーなトマトにとろけるチーズ熱々でどうぞ

じゃがいも明太子チーズ焼き

ほくほくじゃがいもに、明太子ととろけるチーズ

八八〇円

六八〇円

八八〇円

八八〇円

九〇〇円

山芋の磯辺揚げ



揚げ納豆



## 手羽先のピリ辛揚げ



自家製たれ焼きスぺアリブ

甘いたれでじっくり焼いた、食べ応えのあるスぺアリブ

手羽先のピリ辛揚げ

手羽先を香ばしく揚げ、ピリ辛ダレで仕上げました

鳥からのおろしポン酢

カリッと揚げた鳥からをポン酢でさつぱりと

鳥皮のパリパリ焼き

鳥皮をパリッと焼きました

## 鳥皮のパリパリ焼き



一四八〇円

八八〇円

八八〇円

七八〇円

# 彩りサラダ

じゃことお豆腐のサラダ

カリカリじゃことさつぱり豆腐のサラダ

八八〇円

揚げごぼうサラダ

カリッと揚げたごぼうと新鮮野菜のサラダ

八八〇円

トマトと豆腐のサラダ

トマトと豆腐に自家製ドレッシング大葉でさつぱりと

八八〇円

海鮮生春巻き

カニ、海老、新鮮野菜を包んだヘルシーな一品

一一〇円

## 揚げごぼうサラダ



## 海鮮生春巻き



# デザート

## 女将の手造りデザート三種盛

食後にうれしい日替わりデザート三種盛

### 和風パフエ

手作りあんこ、アイスクリーム季節のフルーツ入り

八八〇円

### バニラアイスクリーム

お口直しにぴったりなアイスクリーム

三九〇円

## 手造りデザート三種盛



八八〇円

お飲み物

生ビール (キリン一番搾り)

中ジョッキ 八四〇円

小ジョッキ 七〇〇円

瓶ビール 大瓶

各 九〇〇円

アサヒスーパードライ

キリンラガー

コロナビール

七〇〇円

ノンアルコールビール

五五〇円

焼酎

一升 (麦・芋)

各種 七九〇〇円より

HALFボトル

三九〇〇円より

静岡の地酒

冷酒 グラス

八八〇円より

熱燗 (正雪)

二合 九九〇円

一合 七二〇円

ワイン

白・赤・スパークリング

フルボトル

四五〇〇円より

HALFボトル

二九〇〇円より

果実酒

梅・柚子・梨など

ロック

八九〇円

ソーダ割り

九五〇円

ソフトドリンク

ウーロン茶

コーラ

ジンジャエール

オレンジジュース

各 四〇〇円

メニューはすべて税込み価格です

# 袖師 寿し鐵

静岡市清水区袖師町五一七一二

電話 〇五四―三六五―五二三三

## 営業時間

十一時三十分～十三時三十分  
十七時～二十一時迄

## 定休日

火曜日夜の部、水曜日 第四木曜日

各種宴会 持ち帰り 仕出し 承ります

二階宴会場四十名様まで

一階個室八名様まで（掘りごたつ）

お気軽にお電話下さい。