



高知新京橋

菊壽己

本格職人寿司

MENU



※仕入れによりネタが変更になる場合がございます。

にぎり

NIGIRI



吸物 または
赤出し付

TAKE
竹

上にぎり 8貫
1,848円(税抜1,680円)

Zyou nigiri
(Special nigiri 8 pcs)

UME

梅

特上にぎり 9貫・玉子
3,036円(税抜2,760円)

Tokuzyou nigiri
(Premium nigiri 9 pcs and egg)



MATSU

松

特上にぎり
うに・大とろ入 11貫・玉子
4,070円(税抜3,700円)

Tokuzyou nigiri uni, otoro iri
(Premium nigiri 11 pcs with sea urchin and super fatty tuna and egg)



KIKU

菊

特上にぎり
二人前 16貫・鉄火巻
7,700円(税抜7,000円)

Tokuzyou nigiri ni ninnmae
(Premium nigiri 16 pcs and tuna roll)

HOKKAI

北海

にぎり 5貫
1,485円(税抜1,350円)

Nigiri (Nigiri 5 pcs)



SAKURA

桜

江戸前にぎり 7貫
1,518円(税抜1,380円)

Edomae nigiri
(7 pcs of Edo-styled nigiri)



まぐろづくし

豊洲直送

2,618円(税抜2,380円)

Maguro zukushi. Tuna delivered fresh from Toyosu
(All Kinds of Tuna Special)

KUROSHIO

黒潮

にぎり 5貫
1,408円(税抜1,280円)

Nigiri (Nigiri 5 pcs)



にぎりと鉄火巻 椿

1,408円(税抜1,280円)

Nigiri to tekkamaki Tsubaki
(Nigiri Sushi and Tuna Roll
(with Japanese style clear soup))



吸物 付

大阪寿しとにぎり いろは

1,408円(税抜1,280円)

Osakasushi to nigiri Iroha
(Osaka-style Sushi and Nigiri Sushi assortment
(with Japanese style clear soup))



吸物 付

大阪寿し なにわ

1,408円(税抜1,280円)

Osakasushi Naniwa
(Osaka-style Sushi (with Japanese style clear soup))



吸物 付

ちらし

CHIRASHI -SUSHI
DONBURI



吸物 または
赤出し付

海鮮ちらし

1,298円(税抜1,180円)

Kaisen chirashi
(Standard chirashi: boiled octopus,
salmon, shrimp, tuna, yellowtail)



伏見ちらし

2,200円(税抜2,000円)

Hushimi chirashi (Special chirashi)

特上いくら



北海ちらし

1,628円(税抜1,480円)

Hokkai chirashi
(Extra special salmon roe, salmon, squid)

本すわい蟹



かにちらし

1,628円(税抜1,480円)

Kani chirashi (Snow crab)

高知産うなぎ



うなぎちらし

1,738円(税抜1,580円)

Unagi chirashi (Broiled local eel)



彩りちらし

1,738円(税抜1,580円)

Irodori chirashi
(Finely sliced sashimi chirashi)

煮あなご



あなご丼

1,628円(税抜1,480円)

Anago don
(ANAGO (Conger Eel) Bowl)

生かつお



鰹たたき丼

1,760円(税抜1,600円)

Katsuo tataki don
(Seared bonito rice bowl)

特上いくら



サーモンいくら丼

1,848円(税抜1,680円)

Sa-mon ikura don
(Salmon & Salmon Roe Bowl)

キハダまぐろ



まぐろすき身丼

1,408円(税抜1,280円)

Maguro sukimi don
(Minced Tuna Bowl)

キハダまぐろ



鉄火丼

1,518円(税抜1,380円)

Tekka don (Yellowfin tuna)

本まぐろ



豊洲市場直送

ねぎとろ丼

1,848円(税抜1,680円)

Negi toro don
(Bluefin tuna with green onion)

本まぐろ



豊洲市場直送

とろ鉄火丼

3,080円(税抜2,800円)

Toro tekka don (Bluefin fatty tuna)

むし 寿し

STEAMED SUSHI

昭和26年創業当時より
変わらぬ味

季節のむし寿し

(鯛・たけのこ・季節の野菜)

1,408円(税抜1,280円)

Kisetsuno Mushi-zushi
(Seasonal mushi-zushi)



高知産うなぎ使用

うなむし

1,210円(税抜1,100円)

Una-mushi (Local-caught eel)



本ズワイガニ使用

かにむし

1,210円(税抜1,100円)

Kani-mushi (Snow crab)



寿司屋仕込みのふっくら穴子

穴子むし

1,210円(税抜1,100円)

Anago-mushi (Plump conger eel)



ぶりっとした食感

帆立むし

1,210円(税抜1,100円)

Hotate-mushi (Plump scallop)



高知産うなぎを贅沢に並べました

うなせいろ

1,650円(税抜1,500円)

Una-seiro
(Filling grilled local eel on mushi-zushi)



名代むし寿し 定番の味

むし寿し

880円(税抜800円)

Mushi-zushi
(hot steamed chirashi-zushi in a bowl)

麺類は、そば・うどんと同じ釜で茹でております。アレルギーのお客様はご注意ください。

麺

NOODLES



うどん 638円(税抜580円)

Udon (Udon)



昔ながらの中華そば 825円(税抜750円)

Tyukasoba (Chinese noodles)

そば 638円(税抜580円)

Soba (Soba)



ミニうどん 385円(税抜350円)

Mini Udon (Small Udon)

ざるうどん 770円(税抜700円) 夏季のみ

Zaruudon (Wheat flour noodles) 【summer only】



ミニそば 385円(税抜350円)

Mini Soba (Small Soba)

ざるそば 858円(税抜780円) 夏季のみ

Zarusoba (Buckwheat noodles) 【summer only】



ミニざるうどん 440円(税抜400円) 夏季のみ

Mini Zaruudon (Small wheat flour noodles) 【summer only】

そうめん 770円(税抜700円) 夏季のみ

Soumen (Wheat flour noodles) 【summer only】



ミニざるそば 440円(税抜400円) 夏季のみ

Mini Zarusoba (Small buckwheat noodles) 【summer only】

麺と細巻セット

Set Menus of Noodles and Thin Roll of Sushi



うどん/そばと鉄火巻 1,210円(税抜1,100円)

Udon / Soba to tekkamaki (Udon or Soba and Tuna Roll)

うどん/そばとかつぱ巻 1,078円(税抜980円)

Udon or Soba to kappamaki (Udon or Soba and Cucumber Roll)

中華そばと鉄火巻 1,408円(税抜1,280円)

Tyukasoba to tekkamaki (Chinese noodles and Tuna Roll)

中華そばとかつぱ巻 1,232円(税抜1,120円)

Tyukasoba to kappamaki (Chinese noodles and Cucumber Roll)

夏季のみ 淡路手延べそうめん そうめん と 鉄火巻 1,375円(税抜1,250円)
Soumen to tekkamaki (Wheat flour noodles and Tuna Roll) 【summer only】

夏季のみ 淡路手延べそうめん そうめん と かつぱ巻 1,210円(税抜1,100円)
Soumen to kappamaki (Wheat flour noodles and Cucumber Roll) 【summer only】

夏季のみ ざるそば と 鉄火巻 1,463円(税抜1,330円)
Zarusoba to tekkamaki (Buckwheat noodles and Tuna Roll) 【summer only】

夏季のみ ざるそば と かつぱ巻 1,298円(税抜1,180円)
Zarusoba to kappamaki (Buckwheat noodles and Cucumber Roll) 【summer only】

ミニうどん/ミニそばと鉄火巻 1,078円(税抜980円)
Mini Udon / Soba to tekkamaki (Small Udon or Small Soba and Tuna Roll)

ミニ中華そばと鉄火巻 1,100円(税抜1,000円)
Mini Tyukasoba to tekkamaki (Small Chinese noodles and Tuna Roll)

夏季のみ ミニそうめん と 鉄火巻 1,100円(税抜1,000円)
Mini Soumen (Small Wheat flour noodles and Tuna Roll) 【summer only】

夏季のみ ミニざるそば と 鉄火巻 1,100円(税抜1,000円)
Mini Zarusoba (Small Buckwheat noodles and Tuna Roll) 【summer only】



ミニうどん



ミニそば



ミニ中華そば



ミニそうめん



鉄火巻

巻寿司

SUSHI ROLLS

おとめ巻 <太巻> ゴマさば酢ペ卷

8 pieces 1本 1,375円(税抜1,250円)

4 pieces 4個 715円(税抜650円)

Otome maki <hutomaki>
(Salted and vinegared mackerel, egg, cucumber)

細巻

かっぱ巻 528円(税抜480円)

Kappa maki (Cucumber)

しんこ巻 528円(税抜480円)

Shinko maki (Pickled radish)

梅しそ巻 528円(税抜480円)

Ume shiso maki (Pickled plum & Shiso(Japanese basil))

納豆巻 528円(税抜480円)

Natto maki (fermented soybeans)

菊寿し発祥

土佐の味

炙った鰹を柚子酢のきいた自家製
タレに漬け込み、大葉、ネギ、にんにく
と一緒に巻きました。

元祖土佐巻 <細巻>

1本 935円(税抜850円)

Ganso tosa maki (hoso maki)
(Originated in Kikuzushi, "Bonito Roll")

おりよう巻 <太巻> 大海老サラダ巻

8 pieces 1本 1,375円(税抜1,250円)

4 pieces 4個 715円(税抜650円)

Oryou maki <hutomaki>
(Shrimp, cucumber, Japanese ginger, egg,
lettuce, mayonnaise)

鉄火巻 715円(税抜650円)

Tekka maki (Tuna)

いかしそ巻 715円(税抜650円)

Ika shiso maki (Squid & Shiso)

うな胡瓜巻 715円(税抜650円)

Una kyuuri maki (Eel & Cucumber)

うなぎ巻 968円(税抜880円)

Unagi maki (Eel)

生鰹使用



龍馬巻 <太巻>

7種の具材の海鮮巻

1本 1,848円(税抜1,680円)

8 pieces

4個 935円(税抜850円)

4 pieces

Ryuma maki <hutomaki>
(Bonito, shrimp, broiled eel, salmon roe,
sweet shrimp roe, cucumber, egg)

鰹・エビ・ウナギ・イクラ・えびっ子・玉子・きゅうり

ねぎとろ巻 1,716円(税抜1,560円)

Negitoro maki (tuna with green onion)

とろ鉄火巻 1,760円(税抜1,600円)

Toro tekka maki (fatty tuna)

Kid's menu

お子さまメニュー

おもちゃ
つき

細巻のなかみ
をえらんでね!



おこさまずし 玉子・きゅうり・
ツナ・しんこ

880円(税抜800円)

Okosama Sushi <Tamago, Kyuri, Tsuna, Shinko>
Kid's Sushi <Includes a toy>
Please choose an ingredient of the thin roll!

※小学生以下のお客様に限りです

アレルギー表示
Food Allergen
wheat, egg, soy, shrimp



小麦

たまご

大豆

えび

Desserts

デザート

バニラアイス

1ディップ 165円(税抜150円)

1dip

2ディップ 275円(税抜250円)

2dip

Banira aisu (Vanilla Ice cream)



抹茶アイス

1ディップ 165円(税抜150円)

1dip

2ディップ 275円(税抜250円)

2dip

Mattya aisu (Matcha ice cream)



白玉ぜんざい
(冷・温)

275円(税抜250円)

Shiratama zenzai <Rei/On>
(Sticky rice balls with sweet
red bean sauce)



白玉アイスぜんざい
<バニラ/抹茶>

385円(税抜350円)

Shiratama aisu zenzai (Banira/Mattya)
(Ice cream and sticky rice balls with
sweet red bean sauce)

お刺身

SASHIMI



お造り三種盛

1,518円(税抜1,380円)

Otsukuri 3syumori
(Assortment of three kinds of sashimi)

お造り二種盛

990円(税抜900円)

Otsukuri 2syumori
(Assortment of two kinds of sashimi)

生鰹使用



土佐の逸品

鰹たたき

生鰹使用

1人前<6切れ> 1,760円~(税抜1,600円~)

6 slices

ハーフ<3切れ> 935円~(税抜850円~)

3 slices

Katsuo tataki (Seared bonito)

鰹刺身

生鰹使用

1人前<6切れ> 1,760円~(税抜1,600円~)

6 slices

ハーフ<3切れ> 935円~(税抜850円~)

3 slices

Katsuo sashimi (Bonito sashimi)

要予約



さばの姿寿し

2,420円(税抜2,200円)

Saba no sugata sushi
(Whole Mackerel Sushi arranged in original shape)



さばの棒寿し

1,738円(税抜1,580円)

Saba no bou sushi (Rod-shaped Pressed Mackerel Sushi)

茶碗蒸し

385円(税抜350円)

Tyawan mushi
(Steamed savory egg custard)

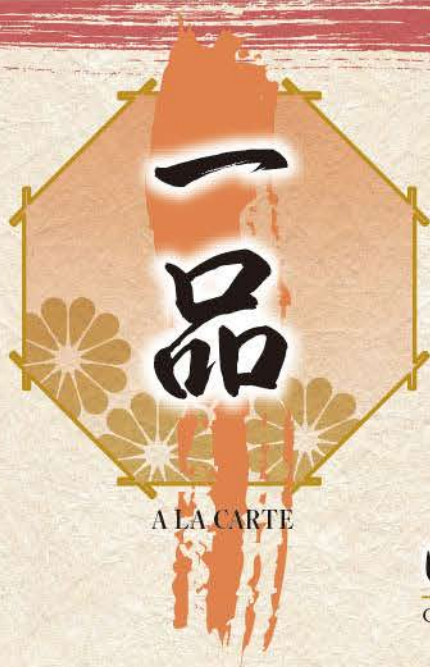


菊の膳

蒸し寿し・鰹たたき・茶碗蒸し・サラダ・吸物・新香

2,420円(税抜2,200円)

Kiku no zen <mushi, katsuo tataki, tyawanmushi, sarada, suimono, shinko>
(KIKU-NO-ZEN, CHRYSANTHEMUM Special Course)



貝柱塩焼き たいらぎ貝

968円(税抜880円)

Kaibashira shioyaki (Broiled scallop with salt)

げそ塩焼き 858円(税抜780円)

Geso shioyaki (Broiled squid tentacles with salt)

うなぎの蒲焼き

2,090円(税抜1,900円)

Unagi no kabayaki (Glaze-grilled eel)

うなぎの蒲焼き<半人前>

1,100円(税抜1,000円)

Unagi no kabayaki (Glaze-grilled eel / half)

わかめ酢 440円(税抜400円)

Wakame su
(Vinegared seaweed and cucumber)

えび酢 858円(税抜780円)

Ebi su (Vinegared shrimp)

たこ酢 858円(税抜780円)

Tako su (Vinegared octopus)



酢の物三種盛合せ

968円(税抜880円)

※仕入れにより内容が変更になる場合がございます。

Sunomono sansyu moriawase
(Assortment of three kinds of vinegared dishes)



いか肝わさび和え

550円(税抜500円)

Ika kimo wasabi ae
(Squid liver flavored with wasabi)



鯛わた

550円(税抜500円)

Taiwata
(Salted and fermented sea bream)



数の子付出し

990円(税抜900円)

Kazunoko tsukidashi
(Herring roe)



子持ち昆布付出し

990円(税抜900円)

Komochi konbu tsukidashi
(Herring roe on kelp)

うに付出し

1,870円~(税抜1,700円~)

Uni tsukidashi
(Appetizer dish of Sea Urchin)

酒盗(鰹の内蔵塩辛)

418円(税抜380円)

Syutou(Katuo no naizou shiokara)
(Salted and fermented bonito)

たこぶつ 968円(税抜880円)

Tako butsu(Boiled Octopus Chops)



だし巻き玉子

職人が丁寧に
焼き上げました

495円(税抜450円)

Dashimaki tamago
(Japanese-style omelet
Made with dashi(Japanese style soup))

寿し会席

ご予約にて承ります

夜限定

室戸

お一人様
4,400円(税抜4,000円)

- ◆先付 三種盛合せ
- ◆海鮮酢の物
- ◆鮮魚のお造りまたは鰹のたたき
- ◆季節の天ぷら
- ◆上にぎり寿し
- ◆茶碗蒸しまたはデザート
- ◆吸物または赤だし

足摺

お一人様
5,500円(税抜5,000円)

- ◆先付 三種盛合せ
- ◆海鮮酢の物
- ◆鮮魚のお造りまたは鰹のたたき
- ◆季節の天ぷら
- ◆鮮魚の焼き物
- ◆上にぎり寿し
- ◆茶碗蒸しまたはデザート
- ◆吸物または赤だし

四万十

お一人様
7,480円(税抜6,800円)

- ◆先付 三種盛合せ
- ◆海鮮酢の物
- ◆鮮魚のお造りまたは鰹のたたき
- ◆季節の天ぷら
- ◆鮮魚の焼き物
- ◆上にぎり寿し
- ◆茶碗蒸しまたはデザート
- ◆吸物または赤だし