

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)



ふりっとした食感

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

うなせいゐ

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)