

高知新京橋



菊壽し

本格職人寿し

MENU



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



キハダまぐろ刺身

1人前〈6切れ〉 1,375円(税抜1,250円)

6 slices

ハーフ〈3切れ〉 715円(税抜650円)

3 slices

Kihada maguro sashimi (Yellowfin tuna sashimi)

カンパチ刺身

1人前〈6切れ〉 1,210円(税抜1,100円)

6 slices

ハーフ〈3切れ〉 638円(税抜580円)

3 slices

Kanpati sashimi (Greater sashimi)

たい刺身

1人前〈6切れ〉 1,210円(税抜1,100円)

6 slices

ハーフ〈3切れ〉 638円(税抜580円)

3 slices

Tai sashimi (Sea bream sashimi)

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)

いか刺身

990円(税抜900円)

Ika sashimi (Squid sashimi)

たこ刺身

990円(税抜900円)

Tako sashimi (Octopus sashimi)

本まぐろホシ(心臓)生レバー風

880円(税抜800円)

Honmaguro hoshi (shinzou) nama reba huu
(Bluefin tuna heart Yukhoe(Tartare)-style)



焼き物

ROASTED FOOD

めひかり焼き

880円(税抜800円)

Mehikari yaki
(Simmered round greeneyes)

げそ塩焼き

770円(税抜700円)

Geso shioyaki
(Broiled squid tentacles with salt)

カンパチのかぶと焼き

935円(税抜850円)

Kanpati no kabuto yaki
(Roasted fish head of greater amberjack (yellowtail))

本日おすすめの白身

白身魚あら炊き

1,078円(税抜980円)

Shiromisakana aradaki
(Simmered white-meat fish)

※調理にお時間をいただきます

本まぐろステーキ

1,540円(税抜1,400円)

Honmaguro sute-ki
(Bluefin tuna steak)

希少部位
数量限定



本まぐろ腹身ポン酢

990円(税抜900円)

Honmaguro harami ponzu
(Bluefin tuna belly seasoned with Ponzu sauce)



希少部位
数量限定

本まぐろ腹身串焼き

1本 330円(税抜300円)

Honmaguro harami kushiyaki
(Bluefin tuna belly skewers)



鯛かぶと焼き

935円(税抜850円)

Tai kabuto yaki
(Roasted fish head of sea bream.)



貝柱塩焼き たいらぎ貝

880円(税抜800円)

kaibashira shioyaki
(Broiled scallop with salt)

高知産うなぎ使用

うなぎの蒲焼き

2,200円(税抜2,000円)

Unagi no kabayaki (Glaze-grilled eel)

うなぎの蒲焼き〈半人前〉

1,210円(税抜1,100円)

Unagi no kabayaki (Glaze-grilled eel / half)



広島県産かき使用

揚げ物 一品

FRIED FOOD
A LA CARTE



タコの唐揚げ 748円(税抜680円)

Tako karaage (Karaage-style fried octopus)



かきフライ 803円(税抜730円)

Kaki hurai (Deep-fried oysters)



川エビ唐揚げ
990円(税抜900円)

Kawaebi karaage
(Karaage-style fried river shrimp)



マンボウ唐揚げ
880円(税抜800円)

Manbou karaage
(Karaage-style fried sunfish)



うつぼ唐揚げ
990円(税抜900円)

Utsubo karaage
(Karaage-style fried moray eel)

わかめ酢 440円(税抜400円)

Wakame su (Vinegared seaweed and cucumber)

えび酢 693円(税抜630円)

Ebi su (Vinegared shrimp)

たこ酢 792円(税抜720円)

Tako su (Vinegared octopus)

かに酢 1,100円(税抜1,000円)

Kani su (Vinegared crab)

山芋短冊酢の物
495円(税抜450円)

Yamaimo tanzaku sunomono
(Vinegared Japanese yam slices)



酢の物三種盛合せ
880円(税抜800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
572円(税抜520円)

Ika kimo wasabi ae
(Squid liver flavored with wasabi)



鯛わた
572円(税抜520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)



まぐろ山かけ
880円(税抜800円)

Maguro yamakake
(Tuna with grated Japanese yam)



海鮮サラダ
880円(税抜800円)
ハーフ half 495円(税抜450円)

Kaisen sarada (Seafood Salad)



だし巻き玉子
495円(税抜450円)

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

四万十産みょうが使用

酒盗(鰹の内蔵塩辛) みょうがの甘酢漬け
418円(税抜380円) 330円(税抜300円)

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

Myouga no amazu zuke
(Sweet and sour pickled Japanese
Myoga ginger)

職人が丁寧に
焼き上げました

※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

UME 梅

特上にぎり 9貫・玉子

2,970円(税抜2,700円)

Tokuzyou nigiri
(Premium nigiri 9 pcs)



吸物 または
赤出し付

MATSU

松

特上にぎり

うに・大とろ入 11貫・玉子

4,400円(税抜4,000円)

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



TAKE

竹

上にぎり 8貫

1,980円(税抜1,800円)

Zyou nigiri
(Special nigiri 8 pcs)



お好みにぎり 1貫

みょうが

110円(税抜100円)

Myouga (Japanese Myoga ginger)

えびっ子

187円(税抜170円)

Ebikko (Shrimp roe)

げそ

187円(税抜170円)

Geso (Squid tentacles)

玉子

187円(税抜170円)

Tamago (Egg omelet)

しめさば

286円(税抜260円)

Shimesaba (Vinegar-seasoned mackerel)

たこ

286円(税抜260円)

Tako (Octopus)

いか

286円(税抜260円)

Ika (Squid)

サーモン

286円(税抜260円)

Sa-mon (Salmon)

かんぱち

330円(税抜300円)

Kanpati (Greater amberjack(yellowtail))

貝柱

330円(税抜300円)

Kaibashira (Scallop eyes)

たい

363円(税抜330円)

Tai (Sea bream)

まぐろ

363円(税抜330円)

Maguro (Tuna)

かつお

363円(税抜330円)

Katsuo (Bonito)

大えび

363円(税抜330円)

Oo ebi(Big shrimp)

数の子

363円(税抜330円)

Kazunoko (Herring roe)

うなぎ

396円(税抜360円)

Unagi (Eel)

穴子

396円(税抜360円)

Anago (Conger eel)

イクラ

462円(税抜420円)

Ikura (Salmon roe)

かに

462円(税抜420円)

Kani (Crab)

中とろ

462円(税抜420円)

Tyu toro (Medium fatty tuna)

大とろ

660円(税抜600円)

Oo toro (Super fatty tuna)

うに

時価

Uni (Sea urchin)

赤貝

時価

Akagai (Ark shell)

活車えび

時価

Katsu kuruma ebi (Live tiger prawn)

巻寿司

SUSHI ROLLS

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。

生鰹使用

元祖土佐巻〈細巻〉

1本 990円(税抜900円)

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

焼き鯖寿司

8個 1,738円(税抜1,580円)

8 pieces

4個 880円(税抜800円)

4 pieces

Yaki saba sushi
(Grilled mackerel sushi)

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

Ryoma 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

おとめ巻〈太巻〉ゴマさば酢ベ巻

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)

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)

小巻

かつぱ巻

330円(税抜300円)

Kappa maki (Cucumber)

かんぴょう巻

330円(税抜300円)

Kanpyou maki (Seasoned gourd strips)

かに巻

660円(税抜600円)

Kani maki (Crab)

しんこ巻

330円(税抜300円)

Shinko maki (Pickled radish)

いかしそ巻

418円(税抜380円)

Ika shiso maki (Squid & Shiso)

ねぎとろ巻

748円(税抜680円)

Negitoro maki (tuna with green onion)

玉子巻

330円(税抜300円)

Tmago maki (Egg omelet)

いか巻

418円(税抜380円)

Ika maki (Squid)

とろ鉄火巻

880円(税抜800円)

Toro tekka maki (fatty tuna)

梅しそ巻

330円(税抜300円)

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

えび巻

418円(税抜380円)

Ebi maki (Shrimp)

うに巻

1,650円(税抜1,500円)

Uni maki (Sea urchin)

さばしそ巻

330円(税抜300円)

Mackerel & Shiso maki (Japanese basil)

鉄火巻

418円(税抜380円)

Tekka maki (Tuna)

納豆巻

330円(税抜300円)

Natto maki (fermented soybeans)

うな胡瓜巻

528円(税抜480円)

Una kyuuri maki (Eel & Cucumber)

シーチキン巻

330円(税抜300円)

Shi-chikin maki (Tuna Flakes)

うなぎ巻

660円(税抜600円)

Unagi maki (Eel)

吸物

330円(税抜300円)

Suimono
(Clear cram soup)

赤だし

330円(税抜300円)

Akadashi (Red miso soup)

茶碗蒸し

396円(税抜360円)

Tyawan mushi
(Steamed savory egg custard)



CHIRASHI -SUSHI
DONBURI



吸物 または
赤出し付

海鮮ちらし

1,386円(税抜1,260円)

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



特
上
い
くら



北海ちらし

1,738円(税抜1,580円)

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

本
す
わ
い
蟹



かにちらし

1,980円(税抜1,800円)

Kani chirashi (Snow crab)

高
知
産
う
な
ぎ



うなぎちらし

1,848円(税抜1,680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)



伏見ちらし

2,200円(税抜2,000円)

Hushimi chirashi (Special chirashi)

嵐山ちらし

3,124円(税抜2,840円)

Arashiyama chirashi (Special chirashi)

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

2,970円(税抜2,700円)

Toro tekka don (Bluefin fatty tuna)

生
か
つ
お



鰯たたき丼

1,760円(税抜1,600円)

Katsuo tataki don
(Seared bonito rice bowl)

麺

NOODLES

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。



うどん 660円(税抜600円)

Udon (Udon)



昔ながらの中華そば 825円(税抜750円)

Tyukasoba (Chinese noodles)

そば 660円(税抜600円)

Soba (Soba)

ざるそば 夏季のみ summer only 858円(税抜780円)

Zarusoba (Buckwheat noodles) [summer only]

ざるうどん 夏季のみ summer only 770円(税抜700円)

Zaruudon (Wheat flour noodles) [summer only]

そうめん 夏季のみ summer only 770円(税抜700円)

Soumen (Wheat flour noodles) [summer only]



ミニうどん 385円(税抜350円)

Mini Udon (Small Udon)



ミニそば 385円(税抜350円)

Mini Soba (Small Soba)

ミニ中華そば 440円(税抜400円)

Mini Tyukasoba (Small Chinese noodles)

ミニざるうどん 夏季のみ 440円(税抜400円)

Mini Zaruudon (Small Wheat flour noodles) [summer only]

ミニざるそば 夏季のみ 440円(税抜400円)

Mini Zarusoba (Small Buckwheat noodles) [summer only]

ミニそうめん 夏季のみ 440円(税抜400円)

Mini Soumen (Small Wheat flour noodles) [summer only]

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のみ

アレルギー表示
Food Allergen

wheat, egg, soy, shrimp, sesame



小麦



たまご



大豆



えび



ごま

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

Baniraaisu (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

Mattyaaisu (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)

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)



DRINK

日本酒 SAKE

土佐鶴 (一合) 605円(税抜550円)

Tosatsuru (TOSATSURU (180ml.))

土佐鶴 (二合) 1,100円(税抜1,000円)

Tosatsuru (TOSATSURU (360ml.))

四季のお酒(300ml) 1,595円~(税抜1,450円~)

Shiki no osake(SHIKI NO OSAKE)

久保田 (一合) 新潟 715円(税抜650円)

Kubota (KUBOTA (180ml.))

伊太郎 (300ml) 高知 1,375円(税抜1,250円)

Itarou (ITAROU)

美丈夫 (300ml) 高知 1,540円(税抜1,400円)

Bizyoubu (BIJOFU)

自由は土佐の山間なり(300ml) 高知 1,595円(税抜1,450円)

Jiyu wa Tosa no sankan'nari
(JIYU WA TOSA NO SANKAN'NARI)

維新の里 (300ml) 高知 1,430円(税抜1,300円)

Ishin no sato (ISHIN NO SATO)

南 (一合) 高知 990円(税抜900円)

Minami 1gou (MINAMI (180ml.))

生ビール中 サッポロビール 660円(税抜600円)

Nama bi-ru tyuu (sapporo bi-ru)
(Medium draft beer (Sapporo Beer))

生ビール小 サッポロビール 462円(税抜420円)

Nama bi-ru syou (sapporo bi-ru)
(Small draft beer (Sapporo Beer))

焼酎 SHOCHU

栗 ダバダ火振 高知四万十 583円(税抜530円)

Dabata hiburi (DABADA HIBURI)

芋 鬼火 鹿兒島 528円(税抜480円)

Onibi (ONIBI)

芋 吉兆宝山 鹿兒島 583円(税抜530円)

Kittyhouhouzan (KITTYYOUHOUZAN)

麦 中々 宮崎 583円(税抜530円)

Nakanaka (NAKANAKA)

麦 いいちこ 大分 528円(税抜480円)

Ichiko (IICHIKO)

梅酒 PLUM WINE

青谷の梅酒 京都

<ロック/ソーダ/氷割り/湯割り>

550円(税抜500円)

Aodani no umesyu (rokku/mizuwari/yuware)
(AODANI NO UMESHU (On the rocks /
With soda / With water / With hot water))

ワイン WINE

グラスワイン白<辛口>

マス・ド・ジャニーニ(フランス) 396円(税抜360円)

Gurasu wain shiro <karakuchi>
(Glass wine <Dry wine> (Mas De Janiny))

サッポロ瓶ビール 715円(税抜650円)

Sapporo bin bi-ru (Sapporo bottled beer)

キリン瓶ビール 715円(税抜650円)

Kirin bin bi-ru (Kirin bottled beer)

アサヒ瓶ビール 715円(税抜650円)

Asahi bin bi-ru (Asahi bottled beer)

酎ハイ WHITE LIQUOR - HIGHBALL

美丈夫 蔵ハイ

<瀬戸内産レモン/高知ジンジャー>

550円(税抜500円)

Bizyoubu kurahaiRemon/Zinzya->
(BIZYOUNBU KURAHAI Lemon/Ginger)

ウイスキー WHISKY

ハイボール 583円(税抜530円)

Hai bo-ru (Whisky Highball)

ウイスキー<ロック/氷割り/湯割り>

サントリーモルト 583円(税抜530円)

Uisuki- (rokku/mizuwari/yuware)
(WHISKY (On the rocks / With water / With hot water))

ノンアルコール NON - ALCOHOLIC

ノンアルコールビール

サッポロプレミアム 462円(税抜420円)

No aruko-ru bi-ru (Non-Alcoholic Beer)

ウーロン茶 308円(税抜280円)

U-ron tya (Oolong tea)

オレンジジュース 308円(税抜280円)

Orenzi zyu-su (Orange juice)

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