

高知新京橋



菊壽し

本格職人寿司

MENU



お刺身

SASHIMI



お造り三種盛

1,450円(税込1,595円)

Otsukuri 3sumori
(Assortment of three kinds of sashimi)

お造り二種盛

1,000円(税込1,100円)

Otsukuri 2sumori
(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〉 1,600円~(税込1,760円~)
6 slices

ハーフ〈3切れ〉 850円~(税込935円~)
3 slices

Katsuo tataki (Seared bonito)

鰹刺身

生鰹使用

1人前〈6切れ〉 1,600円~(税込1,760円~)
6 slices

ハーフ〈3切れ〉 850円~(税込935円~)
3 slices

Katsuo sashimi (Bonito sashimi)

キハダまぐろ刺身

1人前〈6切れ〉 1,280円(税込1,408円)
6 slices

ハーフ〈3切れ〉 680円(税込748円)
3 slices

Kihada maguro sashimi (Yellowfin tuna sashimi)

かんぱち刺身

1人前〈6切れ〉 1,280円(税込1,408円)
6 slices

ハーフ〈3切れ〉 680円(税込748円)
3 slices

Kanpati sashimi (Greater sashimi)

たい刺身

1人前〈6切れ〉 1,280円(税込1,408円)
6 slices

ハーフ〈3切れ〉 680円(税込748円)
3 slices

Tai sashimi (Sea bream sashimi)

いか刺身

1,000円(税込1,100円)

Ika sashimi (Squid sashimi)

たこ刺身

1,000円(税込1,100円)

Tako sashimi (Octopus sashimi)

本まぐろホシ(心臓)生レバー風

800円(税込880円)

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



※仕入れによりネタが変更になる場合がございます

焼き物

ROASTED FOOD

めひかり焼き

900円(税込990円)

Mehikari yaki
(Simmered round greeneyes)

げそ塩焼き

780円(税込858円)

Geso shioyaki
(Broiled squid tentacles with salt)

かんぱちのかぶと焼き

980円(税込1,078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

1,080円(税込1,188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

1,500円(税込1,650円)

Honmaguro sute-ki
(Bluefin tuna steak)

希少部位
数量限定



本まぐろ腹身ポン酢

1,000円(税込1,100円)

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

本まぐろ腹身串焼き

1本 350円(税込385円)

Honmaguro harami kushiyaki
(Bluefin tuna belly skewers)

希少部位
数量限定



鯛かぶと焼き

980円(税込1,078円)

Tai kabuto yaki
(Roasted fish head of sea bream)



貝柱塩焼き たいらぎ貝

880円(税込968円)

kaibashira shioyaki
(Broiled scallop with salt)



※写真は1人前です。

高知産うなぎ使用

うなぎの蒲焼き

2,480円(税込2,728円)

Unagi no kabayaki (Glaze-grilled eel)

うなぎの蒲焼き<半人前> 1,280円(税込1,408円)

Unagi no kabayaki (Glaze-grilled eel / half)

揚げ物 一品

FRIED FOOD
A LA CARTE



タコの唐揚げ 800円(税込880円)

Tako karaage (Karaage-style fried octopus)



かきフライ 800円(税込880円)

Kaki hurai (Deep-fried oysters)



川エビ唐揚げ 900円(税込990円)

Kawaebi karaage
(Karaage-style fried river shrimp)



マンボウ唐揚げ 800円(税込880円)

Manbou karaage
(Karaage-style fried sunfish)



うつぼ唐揚げ 900円(税込990円)

Utsubo karaage
(Karaage-style fried moray eel)

わかめ酢 450円(税込495円)

Wakame su (Vinegared seaweed and cucumber)

えび酢 700円(税込770円)

Ebi su (Vinegared shrimp)

たこ酢 800円(税込880円)

Tako su (Vinegared octopus)

かに酢 1,000円(税込1,100円)

Kani su (Vinegared crab)

山芋短冊酢の物 450円(税込495円)

Yamaimo tanzaku sunomono
(Vinegared Japanese yam slices)



酢の物三種盛合せ 900円(税込990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 580円(税込638円)

Ika kimo wasabi ae
(Squid liver flavored with wasabi)



鯛わた 580円(税込638円)

Taiwata
(Salted and fermented sea bream)



数の子付出し 900円(税込990円)

Kazunoko tsukidashi
(Herring roe)



子持ち昆布付出し 900円(税込990円)

Komochi konbu tsukidashi
(Herring roe on kelp)



まぐろ山かけ 980円(税込1,078円)

Maguro yamakake
(Tuna with grated Japanese yam)



海鮮サラダ 900円(税込990円)

ハーフ half 500円(税込550円)

Kaisen sarada (Seafood Salad)



だし巻き玉子 530円(税込583円)

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

酒盗(鰹の内蔵塩辛) 400円(税込440円)

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

四万十産みょうがが使用

みょうがの甘酢漬け 330円(税込363円)

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

※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

UME

梅

特上にぎり 9貫・玉子
3,000円(税込3,300円)

Tokuzyou nigiri
(Premium nigiri 9 pcs)



MATSU

松

特上にぎり
うに・大とろ入 11貫・玉子
4,400円(税込4,840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
2,000円(税込2,200円)

Zyou nigiri
(Special nigiri 8 pcs)



お好みにぎり 1貫

みょうが 150円(税込165円)

Myouga (Japanese Myoga ginger)

えびっ子 200円(税込220円)

Ebikko (Shrimp roe)

げそ 200円(税込220円)

Geso (Squid tentacles)

玉子 200円(税込220円)

Tamago (Egg omelet)

しめさば 200円(税込220円)

Shimesaba (Vinegar-seasoned mackerel)

たこ 280円(税込308円)

Tako (Octopus)

いか 280円(税込308円)

Ika (Squid)

サーモン 280円(税込308円)

Sa-mon (Salmon)

かんぱち 320円(税込352円)

Kanpati (Greater amberjack(yellowtail))

貝柱 320円(税込352円)

Kaibashira (Scallop eyes)

たい 320円(税込352円)

Tai (Sea bream)

まぐろ 350円(税込385円)

Maguro (Tuna)

かつお 350円(税込385円)

Katsuo (Bonito)

大えび 350円(税込385円)

Oo ebi(Big shrimp)

あなご 350円(税込385円)

Anago (Conger eel)

数の子 350円(税込385円)

Kazunoko (Herring roe)

かに 450円(税込495円)

Kani (Crab)

うなぎ 450円(税込495円)

Unagi (Eel)

天使のえび 450円(税込495円)

Angel Shrimp

いくら 500円(税込550円)

Ikura (Salmon roe)

中とろ 500円(税込550円)

Tyu toro (Medium fatty tuna)

大とろ 800円(税込880円)

Oo toro (Super fatty tuna)

うに 900円~(税込990円~)

Uni (Sea urchin)

赤貝 1,200円~(税込1,320円~)

Akagai (Ark shell)

活車えび 900円~(税込990円~)

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 930円(税込1,023円)

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

焼き鯖寿司

8個 1,545円(税込1,700円)

8 pieces

4個 800円(税込880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 1,780円(税込1,958円)

8 pieces

4個 900円(税込990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

おとめ巻 <太巻> ゴマさば酢巻

8 pieces 1本 1,280円(税込1,408円)

4 pieces 4個 650円(税込715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 1,280円(税込1,408円)

4 pieces 4個 650円(税込715円)

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

小巻

かっぱ巻

330円(税込363円)

Kappa maki (Cucumber)

かんぴょう巻

330円(税込363円)

Kanpyou maki (Seasoned gourd strips)

うなぎ巻

750円(税込825円)

Unagi maki (Eel)

しんこ巻

330円(税込363円)

Shinko maki (Pickled radish)

いかしそ巻

420円(税込462円)

Ika shiso maki (Squid & Shiso)

ねぎとろ巻

750円(税込825円)

Negitoro maki (tuna with green onion)

玉子巻

330円(税込363円)

Tmago maki (Egg omelet)

いか巻

420円(税込462円)

Ika maki (Squid)

とろ鉄火巻

900円(税込990円)

Toro tekka maki (fatty tuna)

梅しそ巻

330円(税込363円)

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

えび巻

420円(税込462円)

Ebi maki (Shrimp)

うに巻

2,000円(税込2,200円)

Uni maki (Sea urchin)

さばしそ巻

330円(税込363円)

Mackerel & Shiso maki (Japanese basil)

鉄火巻

480円(税込528円)

Tekka maki (Tuna)

吸物

300円(税込330円)

Suimono
(Clear clam soup)

赤だし

300円(税込330円)

Akadashi (Red miso soup)

納豆巻

330円(税込363円)

Natto maki (fermented soybeans)

かに巻

650円(税込715円)

Kani maki (Crab)

シーチキン巻

330円(税込363円)

Shi-chikin maki (Tuna Flakes)

うな胡瓜巻

650円(税込715円)

Una kyuuri maki (Eel & Cucumber)

茶碗蒸し

360円(税込396円)

Tyawan mushi
(Steamed savory egg custard)



ちらし 丼

CHIRASHI -SUSHI
DONBURI



吸物 または
赤出し付

海鮮ちらし

1,380円(税込1,518円)

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



特上
いくら



北海ちらし

1,780円(税込1,958円)

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

本す
わい蟹



かにちらし

2,180円(税込2,398円)

Kani chirashi (Snow crab)

高知
産うなぎ



うなぎちらし

1,880円(税込2,068円)

Unagi chirashi (Broiled local eel)



彩りちらし

1,680円(税込1,848円)

Irodori chirashi (Finely sliced sashimi chirashi)



伏見ちらし

2,000円(税込2,200円)

Hushimi chirashi (Special chirashi)

嵐山ちらし

2,840円(税込3,124円)

Arashiyama chirashi (Special chirashi)

キハダ
まぐろ



鉄火丼

1,380円(税込1,518円)

Tekka don (Yellowfin tuna)

本ま
ぐろ



豊洲市場直送

ねぎとろ丼

1,780円(税込1,958円)

Negi toro don
(Bluefin tuna with green onion)

本ま
ぐろ



豊洲市場直送

とろ鉄火丼

2,980円(税込3,278円)

Toro tekka don (Bluefin fatty tuna)

生か
つお



鰹たたき丼

1,680円(税込1,848円)

Katsuo tataki don
(Seared bonito rice bowl)

麺

NOODLES



うどん 660円(税込726円)

Udon (Udon)



昔ながらの
中華そば 780円(税込858円)

Tyukasoba (Chinese 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。

そば
660円(税込726円)

Soba (Soba)

ざるそば 夏季のみ
summer only
780円(税込858円)

Zarusoba (Buckwheat noodles)
【summer only】

ざるうどん 夏季のみ
summer only
720円(税込792円)

Zaruudon (Wheat flour noodles)
【summer only】

鉄路手延べそうめん
そうめん 夏季のみ
summer only
720円(税込792円)

Soumen (Wheat flour noodles)
【summer only】



ミニうどん
400円(税込440円)

Mini Udon (Small Udon)



ミニそば
400円(税込440円)

Mini Soba (Small Soba)

ミニ中華そば
450円(税込495円)

Mini Tyukasoba (Small Chinese noodles)

ミニざるうどん 夏季のみ
450円(税込495円)

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

ミニざるそば 夏季のみ
450円(税込495円)

Mini Zarusoba (Small Buckwheat noodles)
【summer only】

鉄路手延べそうめん
ミニそうめん 夏季のみ
450円(税込495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〉

830円(税込913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 180円(税込198円)
1dip

2ディップ 350円(税込385円)
2dip

Banira aisu (Vanilla Ice cream)



抹茶アイス

1ディップ 180円(税込198円)
1dip

2ディップ 350円(税込385円)
2dip

Mattya aisu (Matcha ice cream)



白玉ぜんざい
(冷・温)

280円(税込308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)

380円(税込418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・菜の花)

1,280円(税込1,408円)

Kisetsuno Mushi-zushi
(Seasonal mushi-zushi)



高知産うなぎ使用

うなむし

1,200円(税込1,320円)

Una-mushi (Local-caught eel)



本ズワイガニ使用

かにむし

1,100円(税込1,210円)

Kani-mushi (Snow crab)



寿司屋仕込みのふっくら穴子

穴子むし

1,100円(税込1,210円)

Anago-mushi (Plump conger eel)



ぶりっとした食感

帆立むし

1,100円(税込1,210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

1,680円(税込1,848円)

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



名代むし寿し 定番の味

むし寿し

830円(税込913円)

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



生ビール中 サッポロビール 600円(税込660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 450円(税込495円)

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

サッポロ瓶ビール 650円(税込715円)

Sapporo bin bi-ru (Sapporo bottled beer)

キリン瓶ビール 650円(税込715円)

Kirin bin bi-ru (Kirin bottled beer)

アサヒ瓶ビール 650円(税込715円)

Asahi bin bi-ru (Asahi bottled beer)

日本酒 SAKE

土佐鶴 (一合) 550円(税込605円)

Tosatsuru (TOSATSURU (180ml.))

土佐鶴 (二合) 1,000円(税込1,100円)

Tosatsuru (TOSATSURU (360ml.))

四季のお酒(300ml) 1,700円~(税込1,870円~)

Shiki no osake(SHIKI NO OSAKE)

久保田 (一合) 吟醸 800円(税込880円)

Kubota (KUBOTA (180ml.))

伊太郎 (300ml) 吟醸 高知 1,450円(税込1,595円)

Itarou (ITAROU)

美丈夫 (300ml) 純米大吟醸 高知 1,500円(税込1,650円)

Bizyoubu (BIJOFU)

自由は土佐の山間より(300ml) 純米吟醸 高知 1,500円(税込1,650円)

Jiyu wa Tosa no sankan'yori
(JIYU WA TOSA NO SANKAN'YORI)

南 (一合) 純米吟醸 高知 1,000円(税込1,100円)

Minami Igou (MINAMI (180ml.))

焼酎 SHOCHU

栗 **ダバダ火振** 高知四万十 600円(税込660円)

Dabada hiburi (DABADA HIBURI)

芋 **吉兆宝山** 鹿児島 600円(税込660円)

Kittyhouhuzan (KITTYYOUHOUZAN)

麦 **中々** 宮崎 600円(税込660円)

Nakanaka (NAKANAKA)

麦 **いいちこ** 大分 500円(税込550円)

Iichiko (IICHIKO)

梅酒 PLUM WINE

青谷の梅酒 京都

<ロック/ソーダ/水割り/湯割り>
500円(税込550円)

Aodani no umesyū (rokku/mizuwari/yuwari)
(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) 450円(税込495円)

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

酎ハイ WHITE LIQUOR - HIGHBALL

美丈夫 蔵ハイ

<瀬戸内産レモン/ダバダ火振>

550円(税込605円)

Bizyoubu kurahai Remon/Dabada hiburi
(BIZYOUNBU KURAHAI Lemon/DABADA HIBURI)

ウイスキー WHISKY

ハイボール 600円(税込660円)

Hai bo-ru (Whisky Highball)

ウイスキー<ロック/水割り/湯割り>
サントリーモルト 600円(税込660円)

Uisuki- (rokku/mizuwari/yuwari)
(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 420円(税込462円)

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

ウーロン茶 300円(税込330円)

U-ron tya (Oolong tea)

オレンジジュース 300円(税込330円)

Orenzi zyu-su (Orange juice)

寿し会席

ご予約にて承ります

夜限定

宝戸

お一人様

4,500円(税抜4,091円)

飲み放題込 6,500円(税抜5,909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

6,500円(税抜5,909円)

飲み放題込 8,500円(税抜7,727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

8,000円(税抜7,273円)

飲み放題込 10,000円(税抜9,091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