



高知新京橋

菊壽し

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

TAKE 竹

上にぎり 8貫
2,000円(税込2,200円)

Zyou nigiri
(Special nigiri 8 pcs)

U.M.E

梅

特上にぎり 9貫・玉子
3,000円(税込3,300円)

Tokuzyou nigiri
(Premium nigiri 9 pcs and egg)

吸物 または
赤出し付

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 sea urchin
and super fatty tuna and egg)

特上にぎり
二人前 16貫・鉄火巻
7,500円(税込8,250円)

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

MATSU

松

KIKU

菊

HOKKAI

北海道

にぎり 5貫
1,580円(税込1,738円)

Nigiri (Nigiri 5 pcs)

SAKURA

桜

江戸前にぎり 7貫
1,500円(税込1,650円)

Edomae nigiri
(7 pcs of Edo-styled nigiri)

KUROSHIO

黒潮

にぎり 5貫
1,580円(税込1,738円)

Nigiri (Nigiri 5 pcs)

まぐろづくし

豊洲直送 2,480円(税込2,728円)

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

にぎりと鉄火巻 椿
1,380円(税込1,518円)

吸物付

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

大阪寿しとにぎり いろは
1,380円(税込1,518円)

吸物付

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

大阪寿し なにわ
1,380円(税込1,518円)

吸物付

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

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



北海道ちらし

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)



伏見ちらし

2,000円(税込2,200円)

Hushimi chirashi (Special chirashi)

煮あ
なご



あなご丼

1,580円(税込1,738円)

Anago don
(ANAGO (Conger Eel) Bowl)

生か
つお



鰹たたき丼

1,680円(税込1,848円)

Katsuo tataki don
(Seared bonito rice bowl)

特上
いくら



サーモンいくら丼

1,800円(税込1,980円)

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

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



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



とろ鉄火丼

2,980円(税込3,278円)

Toro tekka don (Bluefin fatty tuna)

まぐろすき身丼

1,300円(税込1,430円)

Maguro sukimi don
(Minced Tuna Bowl)

豊洲市場直送

豊洲市場直送

むし 寿司

STEAMED SUSHI

昭和26年創業当時より
変わらぬ味

季節のむし寿司

(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)



名代むし寿司 定番の味

むし寿司

830円(税込913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 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)

そば 660円(税込726円)

Soba (Soba)

ざるうどん 夏季のみ 720円(税込792円)

Zaruudon (Wheat flour noodles) [summer only]

ざるそば 夏季のみ 780円(税込858円)

Zarusoba (Buckwheat noodles) [summer only]

そうめん 夏季のみ 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)

ミニそうめん 夏季のみ 450円(税込495円)

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

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]

麺と細巻セット Set Menu of Noodles and Thin Roll of Sushi



うどん/そばと鉄火巻 1,200円(税込1,320円)

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

うどん/そばとかつぱ巻 1,080円(税込1,188円)

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

中華そばと鉄火巻 1,350円(税込1,485円)

Tyukasoba to tekkamaki (Chinese noodles and Tuna Roll)

中華そばとかつぱ巻 1,250円(税込1,375円)

Tyukasoba to kappamaki (Chinese noodles and Cucumber Roll)

夏季のみ 鉄路手延べそうめん そうめんと鉄火巻 1,280円(税込1,408円)
Soumen to tekkamaki (Wheat flour noodles and Tuna Roll) [summer only]

夏季のみ 鉄路手延べそうめん そうめんとかつぱ巻 1,180円(税込1,298円)
Soumen to kappamaki (Wheat flour noodles and Cucumber Roll) [summer only]

夏季のみ ざるそばと鉄火巻 1,350円(税込1,485円)
Zarusoba to tekkamaki (Buckwheat noodles and Tuna Roll) [summer only]

夏季のみ ざるそばとかつぱ巻 1,250円(税込1,375円)
Zarusoba to kappamaki (Buckwheat noodles and Cucumber Roll) [summer only]

ミニうどん/ミニそばと鉄火巻 1,080円(税込1,188円)
Mini Udon / Soba to tekkamaki (Small Udon or Small Soba and Tuna Roll)

ミニ中華そばと鉄火巻 1,180円(税込1,298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(税込1,210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 1,180円(税込1,298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 1,280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)

細巻

かっぱ巻 450円(税込495円)

Kappa maki (Cucumber)

しんこ巻 450円(税込495円)

Shinko maki (Pickled radish)

梅しそ巻 450円(税込495円)

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

納豆巻 450円(税込495円)

Natto maki (fermented soybeans)

シーチキン巻 450円(税込495円)

Shi-chikin maki (Tuna Flakes)

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 930円(税込1,023円)

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

生鰹使用



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)

さばしそ巻 450円(税込495円)

Mackerel & Shiso maki (Japanese basil)

鉄火巻 720円(税込792円)

Tekka maki (Tuna)

いかしそ巻 720円(税込792円)

Ika shiso maki (Squid & Shiso)

うな胡瓜巻 850円(税込935円)

Una kyuuri maki (Eel & Cucumber)

うなぎ巻 1,100円(税込1,210円)

Unagi maki (Eel)

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・きょうり

ねぎとろ巻 1,680円(税込1,848円)

Negitoro maki (tuna with green onion)

とろ鉄火巻 1,780円(税込1,958円)

Toro tekka maki (fatty tuna)

Kid's menu

お子さまメニュー



おこさまずし 玉子・きょうり・
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限りです

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)

※仕入れによりネタが変更になる場合がございます

お刺身

SASHIMI



お造り三種盛

1,450円(税込1,595円)

Otsukuri 3syumori
(Assortment of three kinds of sashimi)

お造り二種盛

1,000円(税込1,100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> 1,600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)

要予約



さばの姿寿司 2,800円(税込3,080円)

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



焼き鯖寿司 1,545円(税込1,700円)

Yaki saba sushi (Grilled mackerel sushi)

茶碗蒸し

360円(税込396円)

Tyawan mushi
(Steamed savory egg custard)



菊の膳

蒸し寿司・鰹たたき・茶碗蒸し・サラダ・吸物・新香

2,380円(税込2,618円)

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

一品

A LA CARTE



貝柱塩焼き たいらぎ貝

880円(税込968円)

Kaibashira shioyaki (Broiled scallop with salt)

げそ塩焼き 700円(税込770円)

Geso shioyaki (Broiled squid tentacles with salt)

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)



※写真は1人前です。

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)



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)

うに付出し

時価

Uni tsukidashi
(Appetizer dish of Sea Urchin)

酒盗(鰹の内蔵塩辛)

400円(税込440円)

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

たこぶつ 1,000円(税込1,100円)

Tako butsu (Boiled Octopus Chops)



だし巻き玉子

530円(税込583円)

Dashimaki tamago
(Japanese-style omelet
Made with dashi (Japanese style soup))職人が丁寧に
焼き上げました

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