高知新京橋

菊寿し

本格職人寿し

MENU

にぎり NIGIRI

※仕入れにより ネタが変更に なる場合がございます。

すべてに吸物 または 赤出し付

TAKE 竹

上にぎり
中とろ入 9貫
2,500円(税込2,750円)
Zyou nigiri
(Special nigiri 9 pcs)

UME 梅

特上にぎり
中とろ入 9貫・玉子
3,300円(税込3,630円)
Tokuzyou nigiri
(Premium nigiri 9 pcs and egg)

MATSU 松

特上にぎり
うに・大とろ入 9貫・玉子
4,600円(税込5,060円)
Tokuzyou nigiri uni, otoro iri
(Premium nigiri 9 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
8,800円(税込9,680円)
Tokuzyou nigiri ni ninnmae
(Premium nigiri 16 pcs
and tuna roll)

HOKKAI 北海

にぎり 5貫
1,680円(税込1,848円)
Nigiri (Nigiri 5 pcs)

SAKURA 桜

江戸前にぎり 8貫
1,800円(税込1,980円)
Edomae nigiri
(8 pcs of
Edo-styled nigiri)

まぐろづくし
2,680円(税込2,948円)
Maguro zukushi. Tuna delivered fresh from Toyosu
(All Kinds of Tuna Special)

KUROSHIO 黒潮

にぎり 5貫
1,680円(税込1,848円)
Nigiri (Nigiri 5 pcs)

ランチタイム限定 11:00～14:30

にぎりと鉄火巻・かっぱ巻 椿 吸物付
1,680円(税込1,848円)
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 吸物付
1,600円(税込1,760円)
Osakasushi to nigiri Iroha
(Osaka-style Sushi and Nigiri Sushi assortment
(with Japanese style clear soup))

大阪寿し なにわ 吸物付
1,600円(税込1,760円)
Osakasushi Naniwa
(Osaka-style Sushi (with Japanese style clear soup))

海鮮ちらし丼

CHIRASHI -SUSHI DONBURI

吸物 または
赤出し付

海鮮ちらし

1,600円(税込1,760円)

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

特上いくら

北海ちらし

2,280円(税込2,508円)

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

本ずわい蟹

かにちらし

2,300円(税込2,530円)

Kani chirashi (Snow crab)

高知産うなぎ

うなぎちらし

2,300円(税込2,530円)

Unagi chirashi (Broiled local eel)

特上生サーモン

サーモン丼

炙りも承ります

1,980円(税込2,178円)

Sa-mon don (Salmon Bowl)

特上いくら

サーモンいくら丼

2,280円(税込2,508円)

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

彩りちらし

1,800円(税込1,980円)

Irodori chirashi
(Finely sliced sashimi chirashi)

キハダまぐろ

鉄火丼

1,680円(税込1,848円)

Tekka don (Yellowfin tuna)

本まぐろ

ねぎとろ丼

2,280円(税込2,508円)

Negi toro don
(Bluefin tuna with green onion)

本まぐろ

とろ鉄火丼

3,280円(税込3,608円)

Toro tekka don (Bluefin fatty tuna)

酢みかん香る土佐の味

土佐の逸品

元祖 鰹たたき丼
2,280円(税込2,508円)
Katsuo tataki don (Seared bonito rice bowl)

菊寿し発祥の名物料理

鰹たたきにぎりと元祖土佐巻〈中巻〉
1,580円(税込1,738円)
Katsuo tataki nigiri to ganso tosa maki
(Originated in Kikuzushi,"Bonito Nigiri"&"Bonito Roll")

国内で獲れた一度も冷凍されていない生鰹使用

鰹たたき
1人前〈6切れ〉 6 slices 2,000円～(税込2,200円～)
ハーフ〈3切れ〉 3 slices 1,000円～(税込1,100円～)
Katsuo tataki (Seared bonito)

鰹 刺身
1人前〈6切れ〉 6 slices 2,000円～(税込2,200円～)
ハーフ〈3切れ〉 3 slices 1,000円～(税込1,100円～)
Katsuo sashimi (Bonito sashimi)

巻寿し
SUSHI ROLLS

菊寿し発祥の名物料理

元祖土佐巻〈中巻〉
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。
1本 1,000円(税込1,100円)
Ganso tosa maki
(Originated in Kikuzushi,"Bonito Roll")

おとめ巻〈太巻〉 本ずわいがにサラダ巻
8 pieces 1本 1,900円(税込2,090円)
4 pieces 4個 1,000円(税込1,100円)
Otome maki <hutomaki>
(Salted and vinegared mackerel, egg, cucumber)

おりょう巻〈太巻〉 大海老サラダ巻
8 pieces 1本 1,800円(税込1,980円)
4 pieces 4個 950円(税込1,045円)
Oryou maki <hutomaki>
(Shrimp, cucumber, Japanese ginger, egg, lettuce, mayonnaise)

焼き鯖寿し
1本 8 pieces 2,000円(税込2,200円)
4個 4 pieces 1,050円(税込1,155円)
Yaki saba sushi
(Grilled mackerel sushi)

松前寿し昆布のせ
1本 8 pieces 2,000円(税込2,200円)
4個 4 pieces 1,050円(税込1,155円)
Matsumae sushi
(Grilled mackerel sushi with kelp)

龍馬巻〈太巻〉
7種の具材の海鮮巻
本まぐろ中トロ・いくら・うなぎ・えび・玉子・えびっ子・きゅうり
8 pieces 1本 2,200円(税込2,420円)
4 pieces 4個 1,150円(税込1,265円)
Ryouma maki <hutomaki>
(Medium fatty tuna, salmon roe, broiled eel, shrimp, egg, sweet shrimp roe, cucumber)

土佐むし寿し

TOSA STEAMED SUSHI

昭和26年
創業当時より
変わらぬ味

菊の膳

土佐むし寿し・鰹たたき・茶碗蒸し・
サラダ・吸物・新香

2,800円(税込3,080円)

Kiku no zen <Tosa mushi-zushi, katsuo tataki, chawanmushi, salad, suimono, shinko>
(KIKU-NO-ZEN, CHRYSANTHEMUM Special Course)

高知産うなぎ使用

うなむし

1,380円(税込1,518円)

Una-mushi (Local-caught eel)

本ズワイガニ使用

かにむし

1,380円(税込1,518円)

Kani-mushi (Snow crab)

季節限定

季節のむし寿し

1,380円(税込1,518円)

Kisetsu no Mushi-zushi
(Seasonal mushi-zushi)

名代むし寿し　定番の味

土佐むし寿し

980円(税込1,078円)

Tosa mushi-zushi
(Hot steamed chirashi-zushi in a bowl)

ぷりっとした食感

帆立むし

1,280円(税込1,408円)

Hotate-mushi (Plump scallop)

寿司屋仕込みのふっくら穴子

穴子むし

1,280円(税込1,408円)

Anago-mushi (Plump conger eel)

高知産うなぎを
贅沢に並べました

うなせいろ

2,180円(税込2,398円)

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

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下さい。

うどん
780円(税込858円)
Udon (Udon)

昔ながらの中華そば
950円(税込1,045円)
Tyukasoba (Chinese noodles)

そば 冬季のみ
780円(税込858円)
Soba (Soba)

ざるそば 夏季のみ
880円(税込968円)
Zarusoba (Buckwheat noodles) 【summer only】

そうめん 夏季のみ
淡路手延べそうめん 850円(税込935円)
Soumen (Wheat flour noodles) 【summer only】

ミニうどん
500円(税込550円)
Mini Udon (Small Udon)

ミニそば 冬季のみ
500円(税込550円)
Mini Soba (Small Soba)

ミニ中華そば
550円(税込605円)
Mini Tyukasoba (Small Chinese noodles)

ミニそうめん 夏季のみ
淡路手延べそうめん 580円(税込638円)
Mini Soumen 【summer only】
(Small wheat flour noodles)

ミニざるそば 夏季のみ
580円(税込638円)
Mini Zarusoba 【summer only】
(Small buckwheat noodles)

麺と中巻セット
Set Menus of Noodles and Thin Roll of Sushi

うどん/そばと鉄火巻 1,580円(税込1,738円)
Udon / Soba to tekkamaki (Udon or Soba and Tuna Roll)

うどん/そばとかっぱ巻 1,250円(税込1,375円)
Udon or Soba to kappamaki (Udon or Soba and Cucumber Roll)

中華そばと鉄火巻 1,680円(税込1,848円)
Tyukasoba to tekkamaki (Chinese noodles and Tuna Roll)

中華そばとかっぱ巻 1,380円(税込1,518円)
Tyukasoba to kappamaki (Chinese noodles and Cucumber Roll)

ミニうどん　ミニそば　ミニ中華そば　ミニそうめん　鉄火巻

そうめんと鉄火巻 1,580円(税込1,738円) 夏季のみ
淡路手延べそうめん
Soumen to tekkamaki (Wheat flour noodles and Tuna Roll) 【summer only】

そうめんとかっぱ巻 1,300円(税込1,430円) 夏季のみ
淡路手延べそうめん
Soumen to kappamaki (Wheat flour noodles and Cucumber Roll) 【summer only】

ざるそばと鉄火巻 1,630円(税込1,793円) 夏季のみ
Zarusoba to tekkamaki (Buckwheat noodles and Tuna Roll) 【summer only】

ざるそばとかっぱ巻 1,350円(税込1,485円) 夏季のみ
Zarusoba to kappamaki (Buckwheat noodles and Cucumber Roll) 【summer only】

ミニうどん/ミニそばと鉄火巻 1,280円(税込1,408円)
Mini Udon / Soba to tekkamaki (Small Udon or Small Soba and Tuna Roll)

ミニ中華そばと鉄火巻 1,350円(税込1,485円)
Mini Tyukasoba to tekkamaki (Small Chinese noodles and Tuna Roll)

ミニそうめんと鉄火巻 1,380円(税込1,518円) 夏季のみ
Mini Soumen (Small Wheat flour noodles and Tuna Roll) 【summer only】

ミニざるそばと鉄火巻 1,380円(税込1,518円) 夏季のみ
Mini Zarusoba (Small Buckwheat noodles and Tuna Roll) 【summer only】

お子さまメニュー
Kid's menu

細巻のなかみをえらんでね！

おこさまずし 900円(税込990円)
玉子・きゅうり・ツナ・しんこ
Okosama Sushi 〈Tamago, Kyuri, Tsuna, Shinko〉
Kid's Sushi 〈Includes a toy〉 Please choose an ingredient ofthe thin roll!

フライドポテト
450円(税込495円)
French fries

チキンナゲット
500円(税込550円)
Chicken nuggets

ミニうどん
500円(税込550円)
Mini Udon (Small Udon)

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

にぎり

※仕入れによりネタが変更になる場合がございます。

お好みにぎり 1ヶ

1ヶからお気軽にご注文ください

230円（税込253円）
みょうが Myouga (Japanese Myoga ginger)
玉子 Tamago (Egg omelet)
えびっ子 Ebikko (Shrimp roe)
げそ Geso (Squid tentacles)

330円（税込363円）
しめさば Shimesaba (Vinegar-seasoned mackerel)
いか Ika (Squid)
たこ Tako (Octopus)
サーモン Sa-mon (Salmon)

380円（税込418円）
かんぱち Kanpati (Greater amberjack(yellowtail))
たい Tai (Sea bream)
貝柱 Kaibashira (Scallop)
まぐろ Maguro (Tuna)
かつお Katsuo (Bonito)
大えび Oo ebi (Big shrimp)
あなご Anago (Conger eel)
数の子 Kazunoko (Herring roe)
赤えび Akaebi (Red shrimp)

480円（税込528円）
かに Kani (Crab)
天使のえび（ニューカレドニア（天国に最も近い島）産の最高級えび） Angel Shrimp

540円（税込594円）
うなぎ Unagi (Eel)
いくら Ikura (Salmon roe)

630円（税込693円）
中とろ Tyu toro (Medium fatty tuna)

900円（税込990円）
大とろ Oo toro (Super fatty tuna)

900円～（税込990円～）
活車えび Katsu kuruma ebi (Live tiger prawn)

1,200円～（税込1,320円～）
うに（最高級うに） Uni (Sea urchin)
赤貝 Akagai (Ark shell)

中巻

500円（税込550円）
かっぱ巻 Kappa maki (Cucumber)
しんこ巻 Shinko maki (Pickled radish)
さばしそ巻 Mackerel & Shiso maki (Japanese basil)
玉子巻 Tamago maki (Egg omelet)
納豆巻 Natto maki (fermented soybeans)
かんぴょう巻 Kanpyou maki (Seasoned gourd strips)
梅しそ巻 Ume shiso maki (Pickled plum & Shiso(Japanese basil))
シーチキン巻 Shi-chikin maki (Tuna Flakes)

850円（税込935円）
鉄火巻 Tekka maki (Tuna)
いかしそ巻 Ika shiso maki (Squid & Shiso)
えび巻 Ebi maki (Shrimp)

900円（税込990円）
うな胡瓜巻 Una kyuuri maki (Eel & Cucumber)

1,800円（税込1,980円）
ねぎとろ巻 Negitoro maki (tuna with green onion)

1,200円（税込1,320円）
うなぎ巻 Unagi maki (Eel)

1,900円（税込2,090円）
とろ鉄火巻 Toro tekka maki (fatty tuna)

細巻

380円（税込418円）
かっぱ巻 Kappa maki (Cucumber)
しんこ巻 Shinko maki (Pickled radish)
さばしそ巻 Mackerel & Shiso maki (Japanese basil)
玉子巻 Tmago maki (Egg omelet)
納豆巻 Natto maki (fermented soybeans)
かんぴょう巻 Kanpyou maki (Seasoned gourd strips)
梅しそ巻 Ume shiso maki (Pickled plum & Shiso(Japanese basil))
シーチキン巻 Shi-chikin maki (Tuna Flakes)

530円（税込583円）
えび巻 Ebi maki (Shrimp)
いか巻 Ika maki (Squid)
いかしそ巻 Ika shiso maki (Squid & Shiso)
鉄火巻 Tekka maki (Tuna)

750円（税込825円）
うな胡瓜巻 Una kyuuri maki (Eel & Cucumber)

900円（税込990円）
うなぎ巻 Unagi maki (Eel)
ねぎとろ巻 Negitoro maki (tuna with green onion)
かに巻 Kani maki (Crab)

1,100円（税込1,210円）
とろ鉄火巻 Toro tekka maki (fatty tuna)

1,500円～（税込1,650円～）
うに巻 Uni maki (Sea urchin)

鉄火巻

吸物 350円（税込385円） Suimono (Clear cram soup)
赤だし 350円（税込385円） Akadashi (Red miso soup)
茶碗蒸し 420円（税込462円） Tyawan mushi (Steamed savory egg custard)

ドリンク DRINK

生ビール中
サッポロビール 680円(税込748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 480円(税込528円)
Nama bi-ru syou (sapporo bi-ru)
(Small draft beer (Sapporo Beer))

サッポロ瓶ビール 750円(税込825円)
Sapporo bin bi-ru (Sapporo bottled beer)

キリン瓶ビール 750円(税込825円)
Kirin bin bi-ru (Kirin bottled beer)

アサヒ瓶ビール 750円(税込825円)
Asahi bin bi-ru (Asahi bottled beer)

日本酒 SAKE

土佐鶴 (一合) 650円(税込715円)
Tosatsuru (TOSATSURU (180ml.))

土佐鶴 (二合) 1,250円(税込1,375円)
Tosatsuru (TOSATSURU (360ml.))

四季のお酒(300㎖) 2,000円~(税込2,200円~)
四季のお酒
Shiki no osake(SHIKI NO OSAKE)

久保田(300㎖) 新潟 1,800円(税込1,980円)
吟醸
Kubota (KUBOTA)

伊太郎(300㎖) 高知 1,600円(税込1,760円)
吟醸
Itarou (ITAROU)

美丈夫(300㎖) 高知 2,000円(税込2,200円)
純米大吟醸
Bizyoubu (BIJOFU)

自由は土佐の山間より(300㎖) 高知 1,700円(税込1,870円)
純米吟醸
Jiyu wa Tosa no sankan'yori
(JIYU WA TOSA NO SANKAN'YORI)

南(300㎖) 高知 1,900円(税込2,090円)
純米吟醸
Minami (MINAMI)

焼酎 SHOCHU

栗 ダバダ火振 高知四万十 650円(税込715円)
Dabada hiburi (DABADA HIBURI)

芋 吉兆宝山 鹿児島 650円(税込715円)
Kittyouhouzan (KITTYOUHOUZAN)

麦 中々 宮崎 650円(税込715円)
Nakanaka (NAKANAKA)

麦 いいちこ 大分 650円(税込715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〉 650円(税込715円)
Aodani no umesyu (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) 650円(税込715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〉 650円(税込715円)
Bizyoubu kurahai Remon/Dabada hiburi
(BIZYOUBU KURAHAI Lemon/DABADA HIBURI)

ウィスキー WHISKY

ハイボール 650円(税込715円)
Hai bo-ru (Whisky Highball)

ウィスキー〈ロック/水割り/湯割り〉
サントリーモルト 650円(税込715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 550円(税込605円)
Non aruko-ru bi-ru (Non-Alcoholic Beer)

ウーロン茶 380円(税込418円)
U-ron tya (Oolong tea)

オレンジジュース 380円(税込418円)
Orenzi zyu-su (Orange juice)

コーラ 380円(税込418円)
Cola

デザート Desserts

バニラアイス
1ディップ 200円(税込220円) 1dip
2ディップ 380円(税込418円) 2dip
Banira aisu (Vanilla Ice cream)

抹茶アイス
1ディップ 200円(税込220円) 1dip
2ディップ 380円(税込418円) 2dip
Mattya aisu (Matcha ice cream)

白玉ぜんざい
(冷・温) 400円(税込440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〉 480円(税込528円)
Shiratama aisu zenzai 〈Banira/Mattya〉
(Ice cream and sticky rice balls with sweet red bean sauce)