



おしながき

 集い処
築地市場食堂

別館



べたな物 390円均一



カニみそ

塩だれキャベツ

もろきゅう

とりあえずの定番

やっこ
しらすおろしポン酢
チャンジャきゅうり

黒豆の枝豆
葉わさび漬
野沢菜漬
きゅうり一本漬

直送鮮魚とフレッシュ野菜の

サラダ



炙りマグロの
カルパッチョ **880円**
ハーフサイズ **590円**

巾海老とアボカドの
シーザーサラダ **680円**
ハーフサイズ **460円**

豆腐としらすの
ヘルシーサラダ **580円**
ハーフサイズ **390円**

まずはビールと「刺し盛り」を!! 名物 刺身盛り合せ



刺身7点盛り

(3~4人前) **1,680円**

刺身3点盛り

(1~2人前) **880円**

つまみにピッタリの 刺身単品

マグロ赤身 **580円**

カンパチ **580円**

真鯛 **490円**

鰯 **420円**

しめ鯖 **580円**

信州サーモン **490円**

イカ **420円**

ウニ **得1,380円**

馬刺し **600円**



ひと味違う「専用醤油」

刺身・寿司に良く合う「いい」醤油を使っています。
こだわりの醤油を是非ご堪能ください!



こだわりの逸品

！プレミアムな肉の旨さを堪能！

炙って旨さUP



自家製 寿司屋の

出汁巻き玉子 450円

プレミアム
信州牛のステーキ
1,680円

おつまみ煮穴子
480円

炙りしめ鯖 700円



珍味

鯛わた塩辛 420円

鯛わたクリームチーズ 480円

炉端

食べた後に
ごはんを入れたら
2度旨い！

特大ジャンボフランク
780円

いかわた焼き 750円

金目鯛の開き 880円

エイヒレ炙り
390円

大トロサバの開き(半身)
480円

炙り明太子
480円

ししやも焼き(4本)
400円

まぐろかま焼
600円

あったか

鍋

博多風 牛もつ鍋

自家製醤油ベース

S (1~2人前) 900円

L (2~3人前) 1,780円

追加にㄨに!
トッピング

- 追加モツ 480円
- 追加野菜 380円
- ㄨリゾット 380円
- ㄨラーメン 280円
- ㄨ雑炊 280円

職人が揚げる 天ぷら



新鮮

本日入荷の自身魚
350円

盛り合わせ

約2〜3人前 **1,380円**

約1人前 **680円**

変わり種天ぷら



人気!!
牛ホルモン 480円



味しみてます!!
おでん大根 180円



西京味噌にじっくり漬けた
味噌漬け鶏天 300円



手作り自家製!!
肉詰め椎茸 380円



新食感!!
辛子明太子 380円



手づくり!
出汁巻き玉子 280円

定番 天ぷら

ちくわ **140円**
マイタケ **140円**
茄子 **150円**
たまねぎ **150円**

アボカド **150円**
アスパラ **180円**
クリームチーズ **180円**
キス **200円**

イカ **200円**
帆立 **200円**
海老 **240円**

穴子 **240円**
鰻 **240円**
野沢菜 **400円**

揚げ物

皮つき
フライドポテト 390円

3種の選べる
ディップソース ●イチオシハニーマスタード
●スパイシーカレーマヨ
●定番ケチャップ

イカゲソ唐揚げ 450円

灼熱揚げ出し豆腐 430円



肉汁たっぷり
メンチカツ 480円



自家製ダレに
漬け込んだ!

山賊焼き

大(3枚) **860円**

中(1枚) **430円**

表示価格は税別です。並行輸入品は、イメージです。

長野の味を別館で! 信州名物

プレミアム

信州牛のステーキ 1,680円

馬いっ! 馬刺し 600円

地元で大人気!

山賊焼き 大(3枚) 860円
中(1枚) 430円

信州サーモン寿司 1かん 150円

信州サーモン刺身 490円

野沢菜漬け 390円

葉わさび漬け 390円

呑んだメにもちょうどイイ!

丼・ご飯物

やっべー
いくら盛り過ぎた!!

ぜったいお得! 1日10食限定

新名物 ウニとイクラの
ちょこっと丼 880円

メにピッタリ、ご飯少な目丼ぶり

豊洲直送 海鮮丼 880円

寿司飯(酢飯)使用。
白米へ変更できます。

ご飯大盛+50円

信州サーモンとイクラ丼 こだわりの味噌汁付き 780円

別館の鉄火丼 こだわりの味噌汁付き 780円

ねぎとろイクラ丼 こだわりの味噌汁付き 780円

ごはんセット(ごはん・こだわりの味噌汁・漬物) 390円

単品ご飯 180円

焼きおにぎり(2個) 300円

こだわりの味噌汁 松本産信州味噌使用! 180円

豊洲直送 白慢の宴会

「築地市場食堂」ですが、旨い肴、豊洲より直送してます!!!

旬鮮魚介の宴会コース

気軽にワイワイ!

リーズナブル 6品コース 3,700円

定番スタイルで大満足!

スタンダード 7品コース 4,200円

店長おすすめ

贅沢コース 8品コース 5,200円

店長おすすめコースは
職人が握る本格寿司付!

お寿司
の付いた

全120分
飲み放題





APPETIZER
SUSHI ROLL

つまんで飲む。別館新定番
「うまみ」をシャリで巻き、酒の肴として楽しむ
新しい巻き寿司「あて巻き」。
メの寿司とはひと味違う
新ジャンルの寿司をご堪能ください。



ねぎとろイクラ

ねぎとろにイクラのこぼれ盛り。
ガリの食感と、天かすの
アクセントが◎

580円



チャンジャきゅうり

日本伝統のかっぱ巻きと韓国人気
食材の融合。ビールにも日本人気
ピッタリの逸品。

480円



鯛わたクリームチーズ

アボカドのせ

希少な鯛の塩辛(年熟成もの)は絶品。
クリームチーズとの相性もバグン!
これぞ「あて巻き」。

500円



しらす辛みそ

ピリツと辛旨「辛味噌」に葉わさび
しらすをドバッとトッピング

450円

※表示価格は税込です。※画像はイメージです。

18:00以降の限定メニュー 鮮魚 切りたて!握りたて! 職人の 寿司 盛合せ



豊洲直送!ウニが入った

1人前盛込み(特上)

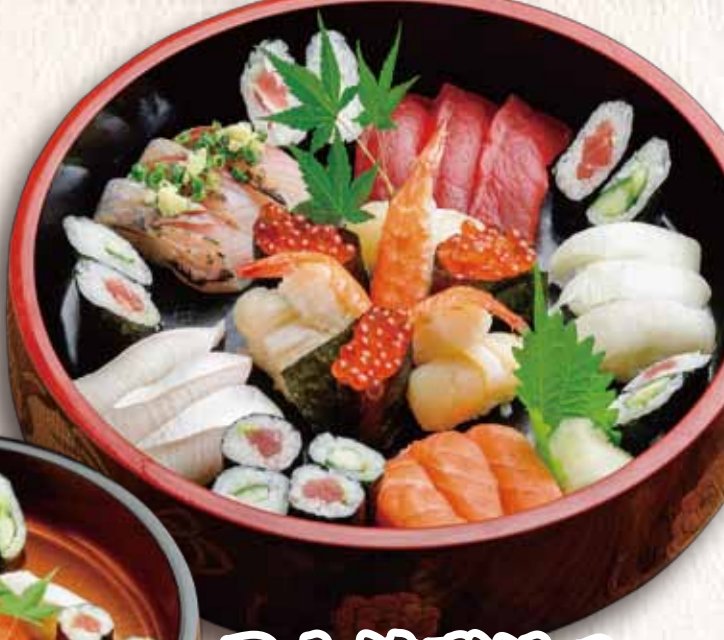
【味噌汁付き】 **1,980円**



定番の旨いネタを!

1人前盛込み(上)

【味噌汁付き】 **1,480円**



3人前盛込み
3,800円

季節や仕入れ状況により
内容が変更となる場合がございます。

お得に3つの味を



まぐろ三味

■マグロ
■ねぎとろ
■漬けマグロ

420円



信州サーモン三味

■サーモン
■炙りサーモン
■オニオンサーモン

420円



炙り三味

■炙りまぐろ
■えんがわ塩炙り
■帆立マヨ炙り

420円



光物三味

■しめ鯖
■あじ
■こはだ

400円

お好きなネタを1カンから!

※ご注文は「注文用紙」にご記入の上スタッフにお渡しください。

お好み寿司



炙ります!

各ネタ炙り対応いたします。
ご注文時にスタッフまで!

握り寿司	
自家製玉子	100円
イカ	120円
アジ	120円
蒸しエビ	120円
こはだ	120円
マグロ	150円
漬けマグロ	150円
信州サーモン	150円

真鯛	150円
帆立	150円
エンガワ	150円
エンガワ塩炙り	150円
しめ鯖	200円
カンパチ	220円
甘エビ	220円
穴子	220円
馬刺し	220円

軍艦	
かにみそ	150円
ねぎとろ	150円
イクラ	250円
ウニ	350円
手巻き寿司	
カッパ	200円
鉄火巻き	280円
かにみそ	280円

ねぎとろ	300円
穴きゅう	350円
イクラ	390円
サーモンいくら	390円
細巻き寿司	
かつぱ巻き	280円
かにみそ巻き	350円
鉄火巻き	350円
ねぎとろ巻き	380円

※は入荷状況により、内容の変更・欠品となる場合がございます。あらかじめご了承ください。※表示価格は税込みです。※写真はイメージです。