



鮮度のいいネタにひと手間かける江戸前の仕事は奥が深い。

魚を塩で締めたり

昆布で締めたり

漬けたり煮たり炙ったり。

冷蔵設備のない時代に、保存術として考案されたものが

時代を経て受け継がれてきた。復活した仕事もあれば、

現代の寿司職人の創意による新しい仕事もある。

すなわち、魚介の美味しさを極限まで引き出す技である。

魚を塩で締めたり

昆布で締めたり

漬けたり煮たり炙ったり

もじもじ

冷蔵設備のない時代に保存術として考案されたものが
時代を経て受け継がれてきた。復活した仕事もあれば、
現代の寿司職人の創意による新しい仕事もある。
すなわち、魚介の美味しさを極限まで引き出す技である。

江戸前寿司

創業大正十年



築地 寿司岩

※表示の価格は全て税込です ※季節や仕入れの状況等により、メニューの内容が変更になる場合がございます



メニューに使用している食材のアレルギーを
スマートフォンにてご覧いただけます。
左記のQRコードからアクセスしてご覧ください。
QRコードは(株)デンソーウェブの登録商標です。

※アレルギー表示は、料理に含まれる8大アレルギー品目(卵・小麦・乳・そば・落花生・えび・かに・くるみ)を表示しています。調理過程において、混入の可能性が
あることをご理解いただけますようお願いいたします。
※アレルギー表示は、当社物流センターで取り扱う食材を元に表示しております。
各地方で取り扱う食材は、一部食材規格が異なる場合がございますので、
従業員にお問い合わせください。

握りの美しさは、江戸前握りの奥深さから来る。同じ種類のネタが重なりあわば、その味は単調になる。江戸前握りでは、異なる種類のネタを組み合わせ、独自の味わいを追求している。その奥深さは、見た目だけでなく、味にも表れている。独自の顔がある。それが、江戸前握りの魅力である。

江戸前握り

【江戸前握り】

握りの盛り込みの美学

握り八貫と巻き物一本で一人前。それに玉子焼きを加えるところもある。同じ種類のネタが重なり合わないよう取り合わせを考えた盛り込みが江戸前では一般的だ。一見凡庸なようでここからご覧いただく盛り込みは、実に店の持ち味がよく出ている。独自の顔がある。凛としたものからケレンミのあるもの、そして、ネタの鮮度とボリュームが目につけてくるものまで。その多様さと奥深さが江戸前を魅力的にしているのだ。

板前おすすすめ



店長おまかせ握り

五、〇〇〇円

【にぎり十貫】大とろ、中とろ、白身、あわび、貝、子持ち昆布、茹で車海老、生うに、いくら、煮穴子

茶碗蒸し・お椀・デザート付き

※表示の価格は全て税込です。※季節や仕入れの状況等により、内容が変更になる場合がございます。

【鮭づくし】

まぐろ三味寿司

炙り大とろ、大とろ、中とろ二貫、赤身二貫、
づけ鮭、ねぎとろ巻き一本、玉子焼き一ケ

茶碗蒸し・お椀付き

三、五〇〇円



名物

【岩】いわ

四、二〇〇円

【にぎり十貫】中とろ、鮭(赤身)、白身二貫、
光物、貝、海老、生うに、子持ち昆布、煮穴子、
玉子焼き一ケ

茶碗蒸し・お椀付き



【匠】たくみ

二、八〇〇円

【にぎり九貫】中とろ、鮭(赤身)、白身、烏賊、
光物、海老、貝、いくら、煮穴子、玉子焼き一ケ

茶碗蒸し・お椀付き



【極】きわみ

二、四〇〇円

【にぎり八貫】鮭(赤身)二貫、白身、烏賊、光物、
海老、貝、煮穴子、玉子焼き一ケ

茶碗蒸し・お椀付き



※表示の価格は全て税込です ※季節や仕入れの状況等により、内容が変更になる場合がございます

江戸前散らし
 江戸前散らし
 江戸前散らし

江戸前散らし
 江戸前散らし
 江戸前散らし
 江戸前散らし
 江戸前散らし

江戸前散らし

【江戸前散らし】

古き良き寿司岩の懐かしさを
 漂う雰囲気の中でいただく
 「江戸前散らし寿司」。

昼の楽しみは
 数種の丼もの。
 玉手箱のように
 様々な味が
 練り出される。

江戸前散らし



【江戸前散らし】

〈極〉 きわみ

二、四〇〇円

鮪(赤身)、白身、烏賊、光物、
 海老、貝、煮穴子、玉子焼き、
 小板、おぼろ、錦糸玉子、煮椎茸、
 酢蓮根、胡瓜、大葉

茶碗蒸し・お椀付き



【江戸前散らし】

〈匠〉 たくみ

二、八〇〇円

中とろ、鮪(赤身)、白身、烏賊、
 光物、海老、貝、いくら、玉子焼き、
 小板、おぼろ、錦糸玉子、かんぴょう、
 酢蓮根、胡瓜、大葉

茶碗蒸し・お椀付き



※表示の価格は全て税込です ※季節や仕入れの状況等により、内容が変更になる場合がございます



握り 江戸前握り。「その贅沢な世界」

三〇〇円

・いわし

・海老

・小肌

四〇〇円

・鮪赤身

・真鯛

・かんぱち

四五〇円

・甘海老

・烏賊

・ひらめ

・根付あじ

・根付メジバ

五五〇円

・いくら

・北寄貝

・白みる貝

・たいら貝

・金目鯛

・子持昆布

・生ほたて

・しまあじ

六〇〇円

・中とろ

・つぶ貝

七八〇円

・赤貝

・車海老

・赤むつ(のどぐろ)

・白海老

・本みる貝

・八八〇円

・あわび

・牡丹海老

・大とろ

・九八〇円

・生うに

【細巻き(一本)】

三五〇円

・かつぱ巻き

五〇〇円

・鉄火巻き

八八〇円

・涙巻き

・九五〇円

・ねぎとろ巻き

名代 商標登録 元祖

鮪ト口たく

九五〇円

当店の商標登録品。鮮度抜群の鮪と、蔵漬たくあんが織りなす芳醇な絶品なり。



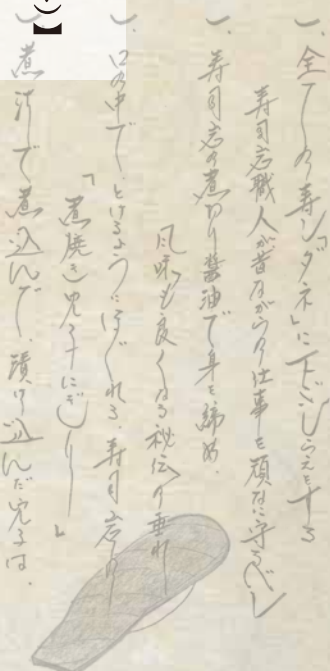
一、全ての寿司「ダネ」に下ごしらえをする。寿司岩職人が昔ながらの仕事をかたくなに守るべし。

一、寿司岩の煮きり醤油で身を締め、風味も良くなる秘伝のタレ。

一、口の中であとけるようにほぐれる、寿司岩の『煮焼き穴子にぎり』

一、煮汁で煮込んで漬け込んだ穴子は口の中であとけてなくなりそう。

※表示の価格は全て税込です ※お持ち帰りは、税率が異なるため別価格となります





江戸前御膳

【江戸前御膳】

〈小町〉 こまち

三、四五〇円

女性に嬉しいヘルシーなレディースセットです。

【寿司】にぎり五貫
旬の小鉢、海鮮サラダ、天布羅、茶碗蒸し、お椀、デザート



〈牡丹〉 ぼたん

三、九五〇円

季節の土瓶蒸しとにぎり寿司

【寿司】にぎり八貫
焼物、季節の土瓶蒸し、旬の小鉢、デザート



※表示の価格は全て税込です

※季節や仕入れの状況等により、内容が変更になる場合がございます

江戸前御膳
心遣い
季節の土瓶蒸しとにぎり寿司
にぎり寿司
お椀
デザート
海鮮サラダ
天布羅
茶碗蒸し



寿司と云、席

【寿司会席】

※要予約2名様より承ります

〈築地〉つきじ

にぎり寿司お好み六貫

五、八〇〇円

旬の先附、前菜(三点盛り)、お造り(五点盛り)、季節の焼物、
季節の煮物、寿司(六貫)、吸い物、季節の果実



〈岩の伝統〉いわのでんとう

特上にぎり寿司お好み六貫

六、八〇〇円

旬の先附、前菜(五点盛り)、お造り(五点盛り)、季節の焼物、
季節の煮物、季節の蒸し物、特上握り(六貫)、吸い物、季節の果実



※表示の価格は全て税込です ※季節や仕入れの状況等により、内容が変更になる場合がございます

刺身盛り合せ

〔梅〕

一人前

二、七〇〇円

〔松〕

三人前

七、五〇〇円

※この他にも、ご要望によりお造り承ります。



刺身盛り合せ〔梅〕



刺身盛り合せ〔松〕

一品料理

・ 鮪トロたく（威漬たくあん） 二、四五〇円

・ 香の物 六〇〇円

・ もずく酢 六〇〇円

・ 酢の物盛り合せ 九八〇円

・ 寿司岩の海鮮サラダ 二、二〇〇円

・ 鮪山掛け 九〇〇円

・ 鮪ユツケ 一、二〇〇円

・ 海鮮五色納豆 八八〇円



海鮮五色納豆



鮪トロたく

・ 鯛香梅揚げ 一、二〇〇円

・ 蛸やわらか煮 一、二〇〇円

・ 蛸やわらか揚げ 一、二〇〇円

・ 寿司岩茶碗蒸し 八五〇円

・ 穴子天布羅 一、七〇〇円

・ 天布羅盛り合せ 一、五五〇円

お椀

・ 生海苔 三八〇円

・ しじみ 四五〇円

・ あさり【大名汁】 六五〇円

・ 魚あら汁【大名汁】 六五〇円

甘味

・ 季節のアイスクリーム 四五〇円

※表示の価格は全て税込です ※お持ち帰りは、税率が異なるため別価格となります