銀座 壮石 新 ARATA

・写真はイメージです。季節や仕入状況により内容が変わります。
・表記は税込価格です。

おまかせコース（江戸前鮨＋お料理）

＊）写真はコースのイメージです

8,000/10,000/12,000円

店長が市場で厳選した季節の食材を用いて、おすすめのお料理、江戸前寿司を組み合わせてコースで提供させていただきます。

おまかせ鮨：15貫

季節のネタを店長がおまかせで握ります。カウンター席では一貫づつお出しします。職人とのやり取りもお楽しみ下さい。

築地（先付/季節の江戸前鮨15貫/椀物）　10,000円

・写真はイメージです。季節や仕入状況により内容が変わります。
・表記は税込価格です。

おまかせ鮓：11貫

霞（先付/季節の江戸前鮓11貫/椀物）　8,000円

その日に市場で仕入れた新鮮なネタを使い、握り8貫、巻物3切れのおまかせの江戸前鮓です。

握り「月」

鮓8貫　巻物3切　椀物

6,000円

握り「雪」

鮓8貫　巻物3切　椀物

4,000円

アラカルト

・写真はイメージです。季節や仕入状況により内容が変わります。
・表記は税込価格です。

お好み握り鮨　一貫 500円～

お好みのネタを一貫からどうぞ。
※ その日の仕入でネタが変わりますのでお尋ね下さい。

江戸五珍（季節の前菜５点盛り）　3,000円

旬の食材を用いた季節の前菜五種の盛り合わせです。酒の肴として、また、季節のお料理を楽しみたい方などにおすすめです。本店の銀座壮石でも人気の一品です。

おまかせ刺身　2,000円～

店長が毎朝市場に足を運び、厳選した旬の新鮮な魚介をお召し上がり下さい。

※ その日の内容やお値段はは店員にお気軽にご相談下さい。

アラカルト

・写真はイメージです。季節や仕入状況により内容が変わります。
・表記は税込価格です。

季節の前菜　600円～

旬の魚介類、野菜などを用いて店長が丁寧に仕込んだ前菜です。

※ その日の内容やお値段はは店員にお気軽にご相談下さい。

大穴子の白焼き　1,800円

厳選した大穴子を塩と山椒で焼き上げた一品。一口頬張ると身から脂があふれ、パリッと焼きあがった皮とのコントラストが素晴らしい味わいです。

毛蟹の甲羅揚げ　2,500円
*）７日前までに要予約

厳選した国産毛蟹の身、椎茸、三つ葉、葱を合わせて毛蟹の甲羅に詰め込んで黄金色に揚げた本店「銀座 壮石」からの逸品。熱々をだし汁につけてお召し上がり下さい。
築地寿司岩から変わらぬ味で、
皆様に召し上がって頂きたい一品です。

椀物：赤だし　500円

甘味：塩アイスクリーム　450円

上記の他、その日の料理が別途ございますので、店員にお気軽にお尋ねください。

お飲み物

・表記は税込価格です。

酒類

生ビール　「アサヒスーパードライ」　中850円／小650円

日本酒（冷酒）　1,200円～
当店が契約する酒店と店主の西谷が毎度相談し、
厳選の日本酒を日本全国からご用意しております。
日本酒リストをぜひご覧ください。

一例：十四代（山形県）、ゆきの美人（秋田）、
　　　よこやま（長崎）など

日本酒（熱燗/ぬる燗/常温）「金紋　黒鷹　本醸造」　800円
吟醸酒を造るが如く、突き破精（はぜ）型の麹を使用し、キレの良さを実現しています。
主としてお燗で召し上がっていただくことに最も適した燗映えのするお酒です。
洗練された飲み飽きしない辛口、なめらかなのど越しをお楽しみください。

芋焼酎　「風憚」　800円
幻の芋「栗黄金」を使った逸品。上品な香りと、まろやかな味わいで、飲むほどに
甘味と旨味が滲みだします。（吹上焼酎 鹿児島県）

麦焼酎　「閻魔」　800円
樫樽の中で3年超の長期貯蔵をさせた麦焼酎は、何とも言えないまろやかな喉ごしで、余韻も柔らかです（老松酒造 大分県）

麦焼酎　「二階堂」　700円
選び抜かれた大麦と麦麹、清らかな水だけで造った焼酎です。芳醇な香りと味わいを
お楽しみください。

梅酒　「小正の梅酒」　800円
こだわりの焼酎を造る小正醸造は、志を同じとする奈良県西吉野村で有機農業の農家集団で有名な「王隠堂農園」が作る有機梅と蜂蜜を用いて、香料、着色料等の添加物を一切使わずに造った梅酒。梅の芳香と酸味を焼酎のコクと調和させた丸みのある風味。

ジャパニーズ　クラフト　ジン　「六（ろく）」　900円
桜花、桜葉、煎茶、玉露、山椒、柚子。
日本ならではの六種のボタニカルを使用し、繊細な職人技で完璧な香味バランスを追求したスムースな口当たりと上品な味わいが魅力です。

ウィスキー　「スーパーニッカ」（シングル）　1,000円

レモンサワー　700円
ウーロンハイ　700円

お飲み物

・表記は税込価格です。

ワイン（オーストリアワインを中心に）

ワイン マリアージュ・セット（3杯）：　　　　　　　3,300円
ワイン マリアージュ・セット（4杯）：白ワインのみ　4,500円
ワイン マリアージュ・セット（4杯）：白・赤ワイン　4,500円
＜コース料理に合わせてご提供＞
オーストリアワインマーケティング協会認定オーストリアワイン大使も務める当店ソムリエの岡田がコース料理に合わせて選んだグラスワインをご提供するセットです。

グラスワイン　1,100円～
マリアージュ・セットでご提供しているワインなどを1杯からお楽しみいただけます。
お問い合わせください。

スパークリングワイン（200mlボトル）　2,400円
「シュティフト・クロスターノイブルク / クロスターゼクト NV」
青リンゴやシトラス系の爽やかな風味と酸味に、弾けるミネラル感がある。
酵母と９カ月接触させるため、旨味が抽出されており、出汁との相性がとても良い。

ボトルワイン　6,600円・7,700円・8,800円
季節の料理と江戸前鮨に合うボトルワインを、当店ソムリエの岡田が厳選しております。
スパークリング、白、ロゼ、赤、オレンジがございます。ワインリストをぜひご覧下さい。

Star Wine List掲載店
Star Wine Listは世界各国の主要都市で優れたワインリストを設けているレストランやワインバーを厳選して紹介するガイドです。ワイン愛好家からワインリスト版のミシュランガイドにも例えられています。

当店は、その中で優れたオーストリアワインのリストをアジア地区で提供する店として選ばれています。

ソフトドリンク

赤ぶどうジュース
「セップ・モーザー　ツヴァイゲルト・トラウベンサフト」　700円
オーストリアのワイナリー「セップ・モーザー」がワイン用のぶどうから造ったジュース。
ブドウは有機栽培（ビオディナミ栽培）のデメター認証を受けており、添加物無し。
赤系と黒系ベリーの果実味豊かな甘さと生き生きした酸味が絶妙なバランス。

ノンアルコールビール　600円
ウィルキンソン　ジンジャーエール　450円
ウーロン茶　450円

江戸前握り寿司 / Sushi (Edo-style)

お好み寿司

握り寿司　一貫 500円～

Sushi　500 yen per piece or more

おまかせ寿司

雪　4,000円（8貫、巻物3切、椀物）

Yuki　4,000yen (8pieces sushi,3pieces maki, Miso soup)

月　6,000円（8貫、巻物3切、椀物）

Tsuki　6,000yen (8pieces sushi,3pieces maki, Miso soup)

霞　8,000円（先付、11貫、椀物）

Kasumi 8,000yen (Appetizer, 11pieces sushi, Miso soup)

築地　10,000円（先付、15貫、椀物）

Tsukiji 10,000yen (Appetizer, 15pieces sushi, Miso soup)

霞 / Kasumi

寿司会席コース / Couse menu (Sushi and Kaiseki cuisine)

おまかせコース

8,000/10,000/12,000円

Omakase 8,000 / 10,000 / 12,000 yen

季節の食材を用いて、店長がおすすめのお料理、江戸前鮓を組み合わせてコースでご提供します。

Our sushi chef will combine kaiseki cuisine and Sushi according to your budget and wishes and offer it as a sushi and kaiseki cuisine course.

＊）写真はコースのイメージです
The photo is an image of the course

アラカルト / A la carte menu

・季節の前菜　600円～

Appetizer　600 yen or more

・刺身　2,000円～

Sashimi　2,000 yen or more

・穴子白焼き　1,800円

Grilled Anago (Conger eel)　1,800 yen

・江戸五珍（季節の前菜5点盛り）3,000円

Edo Go-chin (5 kinds of seasonal appetizers) 3,000 yen

・毛蟹の甲羅揚げ　2,500円

＊）7日前までのご予約

Hair crab croquette　2,500 yen

(Reservations made up to 7 days in advance)

江戸五珍 / Edo Go-chin

毛蟹の甲羅揚げ / Hair crab croquette

お飲み物 / Alcohol and non-alcohol drink

オーストリアワイン / Wines (Austrian wine etc.)

グラスワイン (By the glass)　1,100円～

ボトルワイン (Bottle wine)　6,600/7,700/8,800円

ワインペアリングセット3種：3,300円、4種：4,500円

Wine pairing set 3kinds of glass:3,300 yen / 4kinds 4,500 yen

当店ソムリエでオーストリアワイン大使を務める岡田が寿司と会席料理に合わせて選んだ多数のワインをお楽しみ下さい。

Please enjoy the wines selected by our sommelier Okada (WSET Lv3, Austrian Wine Ambassador) to match the sushi and kaiseki cuisine.

STAR WINE LIST 2024

日本酒、焼酎など / Japanese "Sake" and alcohol drinks

日本酒（店長が厳選した日本の地酒）　1,200円～

一例：十四代（山形）、ゆきの美人（秋田）、横山（長崎）など

Sake carefully selected by our chef　1,200 yen and more

生ビール　「アサヒスーパードライ」　中 850円／小 650円

Draft beer "Asahi Super Dry"　850 yen(Mid size) / 650 yen(small size glass)

芋焼酎「風憚」(Sweet potato Shochu "Futan")　800円 (800 yen)

麦焼酎「閻魔」(Wheat Shochu "Enma")　800円 (800 yen)

梅酒「小正の梅酒」(Plum wine "Komasa no Umeshu")　800円 (800 yen)

ジャパニーズ　クラフト　ジン

「六（ろく）」　900円 (900 yen)

Japanese Craft Gin "Roku"

ウィスキー　「スーパーニッカ」

（シングル）　1,000円 (1,000 yen)

Japanese Whiskey "Super Nikka"

ソフトドリンクもございます。