

旬鮮

特上海苔

自家製タレ

熟成米酢


新潟産コシヒカリ100%

こだわりの
地魚 鮪



TOMI SUSHI- Blessing of four season's nature,
we use the best variety of the seasonal ingredients.



 富寿こ

TOMI SUSHI

FOUNDED IN NIIGATA IN1954



寿し

Assorted Sushi

特上にぎり
Tokujyo Nigiri \$59



大とろ Maguro Otoro

大とろ Maguro Otoro



中とろ Maguro Chutoro

中とろ Maguro Chutoro

富にぎり
Tomi Nigiri \$49



中とろ Maguro Chutoro

上にぎり
Jyo Nigiri \$39



本日のおすすみ握り5貫
Today's Osusume Nigiri 5pcs \$28

※入荷状況により商品が異なる場合がございます。
Please note: Some of the products subject to change or are not available due to seasonal or stock availability.
Thank you for your understanding.
※上記の料金には、サービス料及び消費税を加算させていただきます。
All prices are subject to service charge & government tax.

新潟産
コシヒカリ
100%

We use 100% Niigata-KOSHIIKARI Rice.
The best brand rice of Japan.



日本海の塩
Salt from the Sea of Japan
荒波で育まれた純粋で芳醇な味わい
From rough sea "the Sea of Japan"
Mild and richer rich taste.



寿司専用醤油
Soy sauce only for Sushi
寿司に合わせた伝統の木桶仕込み
Traditionally brewed soy sauce,
the most suitable for Sushi.



刺身専用醤油
Soy sauce only for Sashimi
富寿しが厳選したこだわりの生醤油
Carefully selected, special soy sauce
by TOMI SUSHI.



中とろ Maguro Chutoro

大とろ Maguro Otoro

まぐろ三味
Maguro Zanmai \$59



サーモンづくし
Salmon Zukushi \$26



炙り三味
Aburi Zanmai \$28

中とろ Maguro Chutoro



にぎり
Nigiri \$23

刺身盛り合わせ

Assorted Sashimi

特選刺身八点盛り

Tokusen Sashimi 8kinds

1人前 For 1 Person \$48

2人前 For 2 Person \$94

3人前 For 3 Person \$140

4人前 For 4 Person \$186

Photo:3人前 For 3 Person



刺身六点盛り

Sashimi 6kinds

1人前 For 1 Person \$26

2人前 For 2 Person \$48

3人前 For 3 Person \$70

4人前 For 4 Person \$92



まぐろ刺身三種盛り

Maguro Sashimi Sanshumori \$45

本日のおすすめ刺身盛り合わせ

Osusume Sashimi Moriawase ASK

Today's Assorted Sashimi

その他の盛り込みはご予算に応じてお作り致します。

Chef arranges special assorted Sashimi according to your budget and preferences

※入荷状況により商品が異なる場合がございます。

Some of the item subject to change or are not available due to seasonal or stock availability. Thank you for your understanding.

※上記の料金には、サービス料及び消費税を加算させていただきます。

All prices are subject to service charge & government tax.

刺身単品

Sashimi

富寿しのこだわり TOMI SUSHI STYLE

より美味しく召し上がっていただくために、素材はもとより調味料に至るまでいっさい妥協いたしません。
We use well selected seasonings and the best variety of seasonal ingredients.



日本海の塩
Salt from the Sea of Japan
荒波で育まれた純粋で芳醇な味わい
From rough sea "the Sea of Japan"
Mild and richer rich taste.



寿司専用醤油
Soy sauce only for Sushi
寿司に合わせた伝統の木桶仕込み
Traditionally brewed soy sauce,
the most suitable for Sushi.



刺身専用醤油
Soy sauce only for Sashimi
富寿しが厳選したこだわりの生醤油
Carefully selected, special soy sauce
by TOMI-SUSHI.



まぐろ大とろ
Maguro Otoro \$52



まぐろ中とろ
Maguro Chutoro \$36



まぐろ赤身
Maguro Akami \$16



サーモン
Salmon \$14



めかじき
Mekajiki \$16



かんぱち
Kanpachi \$24



ぼたん海老
Botanebi \$32



うに
Uni \$30



平日薄造り
Hirame Usuzukuri \$28

しめ鯖
Shimesaba \$24

ほたて
Hotate \$20

真鯛
Madai \$24

トロサーモン
Toro Salmon \$20

その他 etc.

※入荷状況により商品が異なる場合がございます。Please note: Some of the products subject to change or are not available due to seasonal or stock availability. Thank you for your understanding.
※上記の料金には、サービス料及び消費税を加算させていただきます。All prices are subject to service charge & government tax.

定食

Set menu



刺身定食
Sashimi Set \$35

銀だら定食
Gindara Set \$28

天ぷら定食
Tempura Set \$28

メギスフライ定食
Megisu Fried Set \$25

• ごはん rice \$3
大盛 upsize +\$1.5

• ごはんセット \$6
rice set
(rice+miso soup)

新潟産
コシヒカリ
100%

We use 100% Niigata-
KOSHIHAKARI Rice.
The best brand rice of Japan.



常夜鍋定食
Joya Nabe Set \$25

Pork



和牛陶板定食
Wagyu Toban Set \$38

Wagyu Beef



サーモン陶板煮定食
Salmon Toban-ni Set \$25

汁物 Soup

みそ汁
Miso Soup \$3

海苔汁
Nori Soup \$4

あさり汁
Asari Soup \$5

お吸い物
Clear Soup \$5

岩もずく汁
Iwa Mozuku soup \$5

定食

Set menu



ばらちらし天
Bara Chirashi Tem Set \$36



握り蕎麦膳
Nigiri Soba Zen \$32

お子様セット
Kids Set \$12



丼もの

Donmono

特上ちらし
Tokujo Chirashi \$54



中とろ Maguro Chutoro



中とろ Maguro Chutoro

上鉄火丼
Jyo Tekkadon \$40



ねぎトロ丼
Negitorodon \$38



中とろ Maguro Chutoro

上ちらし
Jyo Chirashi \$38



うな重
Una Jyu \$48

• ごはん rice \$3
大盛 upsize +\$1.5

• ごはんセット \$6
rice set
(rice+miso soup)

新潟産
コシヒカリ
100%

We use 100% Niigata-Koshihikari Rice.
The best brand rice of Japan.



会席

KAISEKI-
for special occasion

富寿しのこだわり
TOMI SUSHI STYLE

新潟産
コシヒカリ
100%

We use 100% Niigata-KOSHIHIKARI Rice.
The best brand rice of Japan.

日本海の塩

Salt from the Sea of Japan

荒波で育まれた純粋で芳醇な味わい
From rough sea "the Sea of Japan"
Mild and richer rich taste.

より美味しく召し上がっていただくために、素材はもとより調味料に至るまでいっさい妥協いたしません。
We use well selected seasonings and the best variety of seasonal ingredients.

寿司専用醤油

Soy sauce only for Sushi

寿司に合わせた伝統の木桶仕込み
Traditionally brewed soy sauce,
the most suitable for Sushi.

刺身専用醤油

Soy sauce only for Sashimi

富寿しが厳選したこだわりの生醤油
Carefully selected, special soy sauce
by TOMI-SUSHI.



寿司御膳
Sushi Gozen \$54

要予約

Reservation is
required

旬の寿司会席

Shun no Sushi Kaiseki \$100



※入荷状況により商品が異なる場合がございます。
Some of the item subject to change
or are not available due to
seasonal or stock availability.
Thank you for your understanding.

※上記の料金には、サービス料及び消費税を加算させていただきます。
All prices are subject to service charge & government tax.

そば・うどん

Soba · Udon



サラダへぎ蕎麦 **COLD**
Salad Hegi Soba \$14



天へぎそば **COLD**
Tem Hegi Soba \$18



へぎそば **COLD**
Hegi Soba \$12



サラダうどん **COLD**
Salad Udon \$12



ざるうどん **COLD**
Zaru Udon \$8

冷やしかき揚げ天うどん **COLD**
Hiyashi Kakiage Udon \$15

天ざるうどん **COLD**
Tem Zaru Udon \$16



鍋焼きうどん **HOT**
Nabeyaki Udon \$18



たぬきそば **HOT**
Tanuki Soba \$11



きざみそば **HOT**
Kizami Soba \$11

たぬきうどん **HOT**
Tanuki Udon \$11

きざみうどん **HOT**
Kizami Udon \$11

かけそば **HOT**
Take Soba \$8

かけうどん **HOT**
Take Udon \$8

おつまみ

Otsumami



枝豆
Edamame \$6



たまごつまみ
Tamago Tsumami \$8



炙り穴子つまみ
Aburi Anago Tsumami \$28

Sea Eel



いか納豆つまみ
Ika Natto Tsumami \$10



まぐろ納豆つまみ
Maguro Natto Tsumami \$10



いか塩辛
Ika Shiokara \$8



おいしい冷奴
Oishii Hiya Yakko \$7

日本産豆腐



流し岩もずく
Nagashi Iwamozuku \$8

新潟産岩もずく



帆立トリュフ昆布
Hotate Truffle Konbu \$14

Scallop with Truffle sauce



明太子つまみ (生 or 炙り)
Mentaiko Tsumami (Raw or Seared) \$8



炙りサーモンサラダ
Aburi Salmon Salad \$18

サラダ

Salad

シーフードサラダ
Seafood Salad \$16



黒豚冷しゃぶサラダ
Kurobuta Reishabu Salad \$18



かにみそサラダ
Kani Miso Salad \$12



まぐろアボカドサラダ温玉のせ
Maguro Avocado Salad with Onsen Tamago \$18



海藻サラダ
Kaiso Salad \$12

揚げ物

Deep fried



海老天ぷら
Ebi Tempura \$20



野菜天ぷら
Yasai Tempura \$12



天ぷら盛合せ
Tempura Moriawase \$18



する天
Suruten \$15



メギスフライ
Megisu Fried \$15
Deep sea Smelt



揚げ出し豆腐
Agedashi Tofu \$8



自家製
まぐろチーズカツ
Maguro Cheese Cutlet \$15



ソフトシェルクラブ
Soft Shell Crab \$12

揚げ物

Deep fried



雪国まいたけてんぷら
Yukiguni Maitake Tempura \$15

かきフライ
Kaki Fried \$15
Oyster



サーモンフライ
Salmon Fried \$14



若鶏から揚げ
Wakatori Karaage \$15



カニクリームコロッケ
Kani Cream Croquette \$10
Crab meat



ゲソ唐揚げ
Geso Karaage \$12
Squid



白えび唐揚げ
Shiroebi Karaage \$12
Japanese Glass shrimp

数量限定



まぐろスジ唐揚げ
Magurosuji Karaage \$6



焼き物

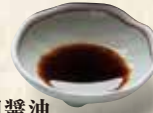
Grilled

富寿しのこだわり
TOMI SUSHI STYLE

より美味しく召し上がっていただくために、素材はもとより調味料に至るまでいっさい妥協いたしません。
We use well selected seasonings and the best variety of seasonal ingredients.



日本海の塩
Salt from the Sea of Japan
荒波で育まれた純粋で芳醇な味わい
From rough sea "the Sea of Japan"
Mild and richer rich taste.



寿司専用醤油
Soy sauce only for Sushi
寿しに合わせた伝統の木桶仕込み
Traditionally brewed soy sauce,
the most suitable for Sushi.

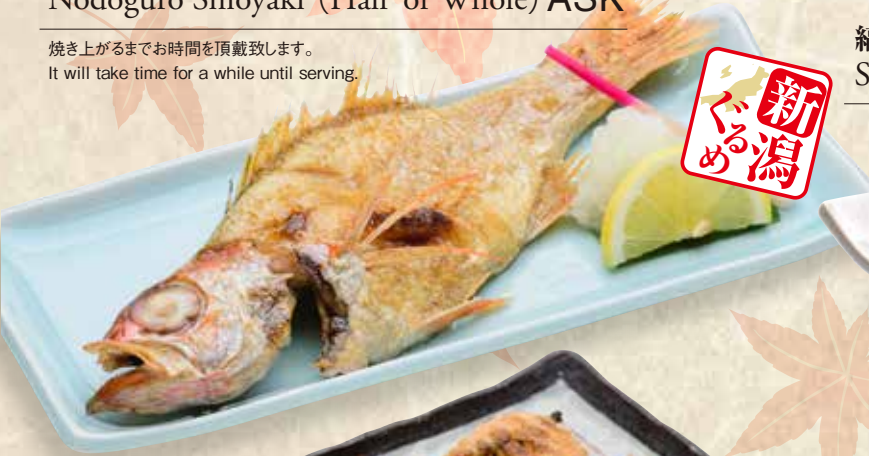


刺身専用醤油
Soy sauce only for Sashimi
富寿しが厳選したこだわりの生醤油
Carefully selected, special soy sauce
by TOMI-SUSHI.

のどぐろ塩焼き (半身 or 一本)

Nodoguro Shioyaki (Half or Whole) ASK

焼き上がるまでお時間を頂戴致します。
It will take time for a while until serving.



縞ホッケ一夜干し

Shima Hokke Ichiyaboshi \$18



サーモン明太焼き
Salmon Mentaiyaki \$12



さば塩焼き
Saba Shioyaki \$15

Mackerel



ハラス塩焼き
Harasu Shioyaki \$12

Salmon belly



かんぱち かぶと塩焼き
Kanpachi Kabuto Shioyaki \$30

Amber jack



子持ち本ししゃも
Komochi Hon Shishamo \$15



ハタハター一夜干し
Hatahata Ichiyaboshi \$12

Sandfish



銀だら照り焼き
Gindara Teriyaki \$18



佐渡するめいか一夜干し
Surumeika Ichiyaboshi \$15

※入荷状況により商品が異なる場合がございます。
Some of the item subject to change or are not available due to seasonal or stock availability.
Thank you for your understanding.

※上記の料金には、サービス料及び消費税を加算させていただきます。
All prices are subject to service charge & government tax.



一品料理

A La Carte



栃尾揚げ (プレーン)
Tochioage(Plain) \$16

栃尾揚げ (納豆)
Tochioage(Natto) \$18



茶碗蒸し
Chawanmushi \$5



お好み薩摩揚げ
Okonomi Satsumaage \$12

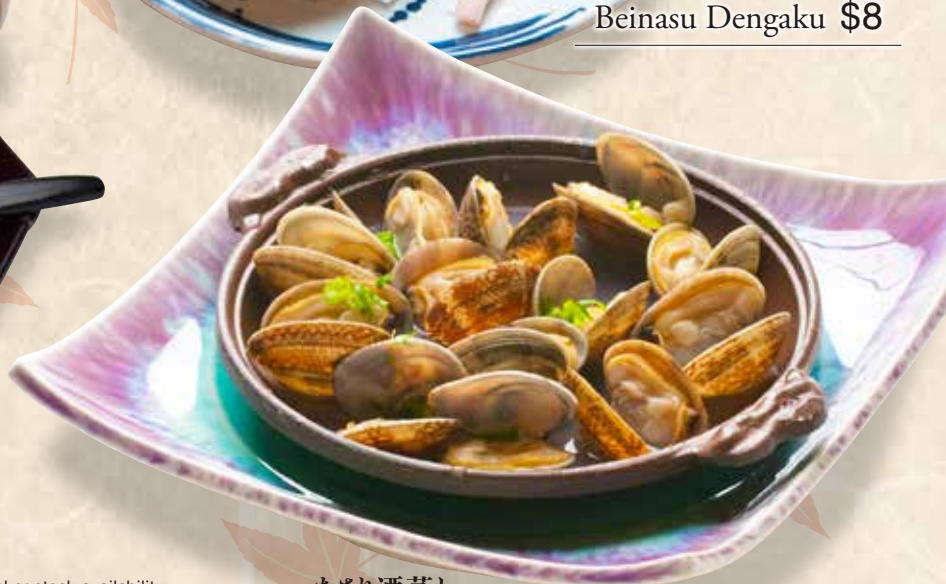
お好み薩摩揚げ (プレーン)
Okonomi Satsumaage(Plain) \$10



米茄子田楽
Beinasu Dengaku \$8



蟹あんかけ茶碗蒸し
Kani Ankake Chawanmushi \$9



あさり酒蒸し
Asari Sakamushi \$10

※入荷状況により商品が異なる場合がございます。
Some of the item subject to change or are not available due to seasonal or stock availability.
Thank you for your understanding.
※上記の料金には、サービス料及び消費税を加算させていただきます。
All prices are subject to service charge & government tax.

小鍋

Small Hot Pot



和牛陶板
Wagyu Toban \$28
Wagyu beef



店長おすすめ
Chef's Recommendation

蟹と帆立のスープ
Kani to Hotate Soup \$16
Scallop and Snow crab



鶏鍋
Tori Nabe \$12
Chicken



栃尾鍋
Tochio Nabe \$14

新潟
ぐるめ



寄せ鍋
Yose Nabe \$15



サーモン陶板煮
Salmon Toban Ni \$15
Salmon



常夜鍋
Joya Nabe \$16
Pork



湯豆腐
Yu Tofu \$10

• ごはん rice \$3
大盛 upsize +\$1.5

新潟産
コシヒカリ
100%

We use 100% Niigata-KOSHIIKARI Rice.
The best brand rice of Japan.

※入荷状況により商品が異なる場合がございます。
Some of the item subject to change or are not available due to seasonal or stock availability.
Thank you for your understanding.
※上記の料金には、サービス料及び消費税を加算させていただきます。
All prices are subject to service charge & government tax.

寿司单品

Sushi (2 pieces per order)



まぐろ大とろ
Maguro Otoro \$26



まぐろ中とろ
Maguro Chutoro \$18



まぐろ赤身
Maguro Akami \$8



炙りとろ ねぎ塩
Aburi Toro Negishio \$18



真鯛
Tai \$12



平目
Hirame \$12

炙りとろ おろしポン酢
Aburi Toro Oroshiponzu \$18



炙りえんがわ
Aburi Engawa \$18



ほたて
Hotate \$8



つぶ貝
Tsubu Kai \$5



かんぱち
Kanpachi \$12



鯖
Shimesaba \$12



いか
Ika \$5

※上記の料金には、サービス料及び消費税を加算させていただきます。
All prices are subject to service charge & government tax.

富寿しのこだわり TOMI SUSHI STYLE

より美味しく召し上がっていただくために、
素材はもとより調味料に至るまでいっさい
妥協いたしません。

We use well selected seasonings and the best variety
of seasonal ingredients.

日本海の塩

Salt from the Sea of Japan
荒波で育まれた純粋で芳醇な味わい
From rough sea "the Sea of Japan"
Mild and richer rich taste.

寿司専用醤油

Soy sauce only for Sushi
寿司に合わせた伝統の木桶仕込み
Traditionally brewed soy sauce,
the most suitable for Sushi.

刺身専用醤油

Soy sauce only for Sashimi
富寿しが厳選したこだわりの生醤油
Carefully selected, special soy sauce
by TOMI-SUSHI.



とろサーモン
Toro Salmon \$10



サーモン
Salmon \$7



炙りサーモン おろしポン酢
Aburi Salmon Orosiponzu \$8



めかじき
Mekajiki \$8



ぼたん海老
Botanebi \$16



赤海老
Akaebi \$8



蒸し海老
Mushiebi \$6



活煮穴子
Ike Ni Anago \$12



活煮穴子一本にぎり
Ike Ni Anago Ippon Nigiri \$16



いなり
Inari \$5



玉子
Tamago \$4

富寿しのこだわり TOMI SUSHI STYLE

より美味しく召し上がっていただくために、
素材はもとより調味料に至るまでいっさい
妥協いたしません。

We use well selected seasonings and the best variety
of seasonal ingredients.



日本海の塩
Salt from the Sea of Japan
荒波で育まれた純粋で芳醇な味わい
From rough sea "the Sea of Japan"
Mild and richer rich taste.



寿司専用醤油
Soy sauce only for Sushi
寿司に合わせた伝統の木桶仕込み
Traditionally brewed soy sauce,
the most suitable for Sushi.



刺身専用醤油
Soy sauce only for Sashimi
富寿しが厳選したこだわりの生醤油
Carefully selected, special soy sauce
by TOMI-SUSHI.

軍艦巻き

Gunkan Roll
(2 pieces per order)



うに
Uni \$20



いくら
Ikura \$12



ねぎとろ
Negitoro \$12



とびっこ
Tobikko \$5



サーモン親子
Salmon Oyako \$8

手巻き

Hand Roll



ねぎとろ
Negitoro \$10



えび天
Ebiten \$12



納豆
Natto \$5



カリフォルニア
California \$10



スパイダー
Spider \$12

巻物 Sushi Roll



ねぎとろ
Negitoro \$12



サーモン
Salmon \$7



納豆
Natto \$5



たまご
Tamago \$5



梅しそ
Umeshiso \$5



かんぴょう巻き
Kanpyomaki \$5



スパイダー
Spider \$15



えび天
Ebiten \$15



鉄火
Tekka \$8



かっぱ
Kappa \$4



お新香
Oshinko \$4



カリフォルニア
California \$12



太巻き
Futomaki \$18

※上記の料金には、サービス料及び消費税を加算させていただきます。

All prices are subject to service charge & government tax.

卷物 Sushi Roll



炙りサーモンロール
Aburi Salmon Roll
with Mentai sauce \$18



うなぎロール
Unagi Roll \$22



スパイシーツナロール
Spicy Tuna Roll \$18



レインボーロール
Rainbow Roll \$22

※上記の料金には、サービス料及び消費税を加算させていただきます。
All prices are subject to service charge & government tax.

Drink Menu

生ビール Beer

サッポロ ドラフトビール
Sapporo Draft Beer \$6.8



ハイボール Highball

角ハイボール / Suntory Kaku Highball	\$6.8
ヨークハイボール / Coke Highball	\$6.8
カルピスハイボール / Calpis Highball	\$6.8
ジンジャーエールハイボール / Ginger Ale Highball	\$6.8

※メガハイボールは +\$5 / Mega Highball +\$5

チューハイほか Chuhai etc.

かぼすチューハイ / Kabosu (Japanese Citrus) Chuhai	\$6.8
レモンチューハイ / Lemon Chuhai	\$6.8
カルピスサワー / Calpis Sour	\$6.8
梅酒ソーダ / Umeshu Soda	\$6.8

ソフトドリンク Soft drink

 かぼすジュース / Kabosu Juice (Japanese Citrus)	\$2.8	コカ・コーラ / Coke	\$2.8
 オレンジジュース / Orange Juice	\$2.8	コカ・コーラ ゼロ / Coke Zero	\$2.8
 カルピス / Calpis	\$2.8	ジンジャーエール / Ginger Ale	\$2.8
 アイスティー / Iced Tea	\$2.8	ソーダ / Soda	\$2.8
 アイスレモンティー / Iced Lemon Tea	\$2.8		

焼酎

Shochu



Bottle

さつま島美人(芋) 900ml / Satsuma Shima Bijin (Imo)	\$78
三岳(芋) 900ml / Mitake (Imo)	\$88
赤兎馬紫(芋) 900ml / Sekitoba Murasaki (Imo)	\$120
いいちこ(麦) 900ml / Ichiko (Mugi)	\$78

日本酒

Sake from Niigata

	SMV	Bottle
久保田 純米大吟醸 720ml / Kubota Junmai Daiginjo	0	\$120
金升 純米大吟醸 720ml / Kanemasu Junmai Daiginjo	- 1	\$108
八海山 純米吟醸 720ml / Hakkaisan Junmai Ginjo	+ 5	\$104
ノ張鶴 純米吟醸 720ml / Shimehari Tsuru Junmai Ginjo	+ 3	\$82
久比岐 純米吟醸 720ml / Kubiki Junmai Ginjo	+ 4	\$74
真野鶴 純米吟醸 300ml / Manotsuru Junmai Ginjo	+ 3	\$36
吉乃川 吟醸 720ml / Yoshinogawa Ginjo	+ 7	\$68
今代司 純米 720ml / Imayotsukasa Junmai	+ 4	\$70
真野鶴 純米 桜 300ml / Manotsuru Junmai Sakura	+ 1	\$28
菊水 辛口 本醸造 300ml / Kikusui Karakuchi Honjozo	+ 7	\$24
君の井 生酒 300ml / Kiminoin Nama Sake	+ 3	\$24
君の井 本醸造 上泉 1.5合 / Kiminoin Honjozo Josen Hot Sake		\$20



※上記の料金には、サービス料及び消費税を加算させていただきます。
All prices are subject to service charge & government tax.