

# 秋

## AUTUMN

Rice country- Niigata.....  
The best rice, KOSHIHIKARI

米どころ新潟。日本随一のコシヒカリ産地

# 冬

## WINTER

Beautiful snow country-  
Niigata.....

豪雪地ならではの美しき冬の景観

富寿しの味を支える四季の風土

旬鮮  
特上海苔  
自家製タレ

熟成米酢  
新潟産コシヒカリ100%  
こだわりの鰯

地魚  
こだわりの鰯

海産物豊かな漁港に響く祭り囃子

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

# 春

## SPRING

Magnificent cherry trees,  
SAKURA, and a historical  
castle, TAKADA-JOKA

四千本の桜が繚乱する高田城下

# 夏

## SUMMER

The blessings of the sea and  
abundant gift from nature

海産物豊かな漁港に響く祭り囃子



越後亭

富寿し

Tomi sushi ECHIGOTEI

Founded in Niigata in 1954



# 寿し

Assorted Sushi

特上にぎり  
Tokujyo Nigiri \$59



富にぎり  
Tomi Nigiri \$49



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.



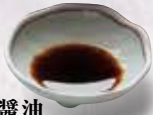
新潟産  
コシヒカリ  
100%

We use 100% Niigata-  
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.



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.

まぐろ三味

Maguro Zanmai \$59



中とろ Maguro Chutoro

大とろ Maguro Otoro

サーモンづくし

Salmon Zukushi \$26



中とろ Maguro Chutoro

炙り三味

Aburi Zanmai \$28



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

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

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



その他の盛り込みはご予算に応じてお作り致します。



## 刺身盛合せ 1 人前

Sashimi Moriawase For 1 Person \$35

※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



まぐろ大とろ  
Maguro Otoro \$60



まぐろ中とろ  
Maguro Chutoro \$40



まぐろ赤身  
Maguro Akami \$16



サーモン  
Salmon \$14



メカジキ  
Mekajiki \$16



かんぱち  
Kanpachi \$24



ぼたん海老  
Botanebi \$32



たこ(北海道産)  
Tako(from Hokkaido) \$14



うに  
Uni \$30



平目薄造り  
Hirame Usuzukuri \$28

いか  
Ika Sasimi \$10

しめ鯖  
Shimesaba \$24

真鯛  
Madai \$24

ほたて  
Hotate \$20

トロサーモン  
Toro Salmon \$20

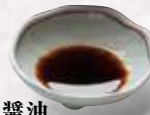
その他 etc.

富寿しのこだわり TOMI SUSHI STYLE ——

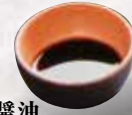
より美味しく召し上がっていただくために、素材はもとより調味料に至るまでいっさい妥協いたしません。  
We use well selected seasonings and the best variety of seasonal ingredients.



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.

※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.



# ごはん・丼

Gohan · Donburi

• ごはん rice \$3  
大盛 upsize +\$1.5

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



中とろ Maguro Chutoro

特上ちらし  
Tokujo Chirashi \$54



中とろ Maguro Chutoro

上鉄火丼  
Jou Tekkadon \$40



中とろ Maguro Chutoro

上ちらし  
Jyo Chirashi \$38



うなぎ  
Una Jyu \$48

梅茶漬け  
Ume Chazuke \$10

生海苔茶漬け  
Nama Nori Chazuke \$10

わさび茶漬け  
Wasabi Chazuke \$10



鮭茶漬け  
Sake Chazuke \$10

## 汁物 Soup

みそ汁  
Miso Soup \$3

海苔汁  
Nori Soup \$4

なめこ汁  
Nameko Soup \$5

あさり汁  
Asari Soup \$5

お吸い物  
Clear Soup \$5



つみれ汁  
Tsumire Soup \$5



# そば・うどん

Soba · Udon



ざるそば

Zaru Soba **COLD**

1 人前 For 1 Person

\$12

2 人前 For 2 Person

\$24

天ざるそば **COLD**

Ten Zaru Soba

1 人前 For 1 Person

\$20

2 人前 For 2 Person

\$38

Photo: 2 人前 For 2 Person

※ざるうどん、天ざるうどんもございます。

Zaru Udon & Ten Zaru Udon  
also available

スパイシー肉うどん **HOT**

Spicy Pork Udon \$18

鍋焼きうどん **HOT**

Nabeyaki Udon \$18

黒豚  
使用

温玉そば **HOT**

Ontama Soba \$12

かけそば **HOT**

Kake Soba \$12

かけうどん **HOT**

Kake Udon \$12

天ぷらそば **HOT**

Tenpura Soba \$18

温玉うどん **HOT**

Ontama Udon \$14

天ぷらうどん **HOT**

Tenpura Udon \$18



# おつまみ

Otsumami



炙り穴子つまみ  
Aburi Anago Tsumami \$28  
Sea Eel



枝豆  
Edamame \$6



たまごつまみ  
Tamago Tsumami \$8



いか納豆つまみ  
Ika Natto Tsumami \$10



まぐろ納豆つまみ  
Maguro Natto Tsumami \$10



ほたるいか沖漬け  
Hotaruika Okizuke \$8  
Firefly Squid



数量限定  
骨せんべい  
Hone Senbei \$5  
Deep Fried Fish Bone



まぐろ山かけ  
Maguro Yamakake \$10



いか塩辛  
Ika Shiokara \$8



山うど煮  
Yamaudoni \$10



まぐろ酒盗  
Maguro Shuto \$6



有機豆腐の冷奴  
Yuki Tofu no Hiya Yakko \$6





野菜スティック

Yasai Stick \$10



生たこわさび

Nama Tako Wasabi \$12



生たこ吸盤つまみ

Nama Tako Kyuban Tsumami \$12



たこの冷製スモーク

Tako no Reisei Smoked \$15

## サラダ

Salad



かにみそサラダ

Kani Miso Salad \$12



シーフードサラダ

Seafood Salad \$16



海藻サラダ

Kaiso Salad \$12



まぐろアボカドサラダ温玉のせ

Maguro Avocado Salad  
with Onsen Tamago

\$18



サーモンとホタテのカルパッチョ

Salmon & Hotate Carpaccio \$12



生たこのカルパッチョ

Nama Tako Carpaccio \$16



# 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  
Squid

揚げ出し豆腐  
Agedashi Tofu \$8



小海老の明太マヨ  
Ko Ebi Mentai Mayo \$8



ゲソ唐揚げ  
Geso Karaage \$12  
Squid



白えび唐揚げ  
Shiroebi Karaage \$12



ソフトシェルクラブ  
Soft Shell Crab \$12





めぎす天ぷら  
Megisu Tempura \$15



手羽先唐揚げ  
Tebasaki Karaage \$12



かきフライ  
Kaki Fried \$15  
Oyster



めぎすフライ  
Megisu Fried \$15  
Deep sea Smelt



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



まぐろホホ肉串カツ  
Maguro Hohoniku Kushikatsu \$10



若鶏から揚げ  
Wakatori Karaage \$15



# 焼き物

Grilled



きんき開き

Kinki Hiraki \$48



縞ホッケ一夜干し

Shima Hokke Ichiyaboshi \$18



さば塩焼き

Saba Shioyaki \$15

Mackerel



いか塩焼き

Ika Shioyaki \$16



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



銀だら照り焼き

Gindara Teriyaki \$18



子持ち本ししゃも

Komochi Hon Shishamo \$15



焼きたらば

Yaki Taraba \$38



ねぎま串焼き

Negima Kushiyaiki

\$3/本(pc)



豚バラ串焼き

Butabara Kushiyaiki

\$4.5/本(pc)



ハタハター一夜干し

Hatahata Ichiyaboshi

\$12

Sandfish



氷下魚一夜干し

Komai Ichiyaboshi

\$12

Saffron Cod



和牛串焼き

Wagyu Kushiyaiki

\$15/本(pc)



手羽先串焼き

Tebasaki kushiyaiki

\$4/本(pc)



鶏もも塩焼き

Torimomo Shioyaki

\$20/本(pc)



アスパラ串焼き

Asupara Kushiyaiki

\$2.5/本(pc)

※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



栴尾揚げ (納豆)  
Tochioage(Natto) \$18



茶碗蒸し  
Chawanmushi \$5



冷やしのっぺ  
Hiyashi Noppe \$8



あさり酒蒸し  
Asari Sakamushi \$10



さつま揚げ二点盛り  
Satsumaage Nitenmori \$6



米茄子田楽  
Beinasu Dengaku \$8

※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



上越流とん汁鍋  
Tonjiru Nabe \$16

Pork



寄せ鍋  
Yose Nabe \$15



つみれ鍋  
Tsumire Nabe \$15

Fish meat ball



湯豆腐  
Yu Tofu \$10

スパイシーまぐろ鍋  
Spicy Maguro Nabe \$18

Spicy Tuna Hot pot



• ごはん rice \$3  
大盛 upsize +\$1.5

※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 \$30



まぐろ中とろ  
Maguro Chutoro \$20



まぐろ赤身  
Maguro Akami \$8



タイ  
Tai \$12



平目  
Hirame \$12



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 \$10



メ 鯖  
Shimesaba \$12



たこ  
Tako \$7



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.



とろサーモン  
Toro Salmon

\$10



サーモン  
Salmon

\$7



メカジキ  
Mekajiki

\$8



ぼたん海老  
Botanebi

\$16



赤海老  
Akaebi

\$8



蒸し海老  
Mushiebi

\$6



うなぎ  
Unagi

\$10



活煮穴子  
Ike Ni Anago

\$12



いなり  
Inari

\$5



玉子  
Tamago

\$4



# 軍艦巻き

Gunkan Roll  
(2 pieces per order)



うに  
Uni

\$20



いくら  
Ikura

\$10



ねぎとろ  
Negitoro

\$16



とびっこ  
Tobikko

\$5



サーモン親子  
Salmon Oyako

\$10

# 手巻き

Hand Roll



ねぎとろ  
Negitoro

\$15



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 \$17



納豆  
Natto \$5



梅しそ  
Umeshiso \$5



スパイダー  
Spider \$15



サーモン  
Salmon \$7



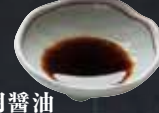
たまご  
Tamago \$5



えび天  
Ebiten \$15



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.



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.



# 地酒 Jizake

720ml

## 大吟醸 Daiginjo

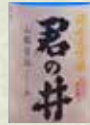


真野鶴 万穂  
Manotsuru Maho

SMV 0~+3

\$250

## 純米大吟醸 Junmai Daiginjo



君の井 山廃仕込  
Kiminoin Yamahaijikomi

SMV +3

\$118

## 純米吟醸 Junmai Ginjo



春日山 天と地  
Kasugayama Ten-To-Chi

SMV +5

\$96



鮎 銀ラベル  
Ayu Silver label

SMV +0.5

\$96



越の白鳥(原酒)  
Koshino Hakucho (Genshu)

SMV 0

\$95



八海山  
Hakkaisan

SMV +5

\$108



真野鶴  
Manotsuru

SMV +3

\$88



菊水  
Kikusui

\$75



根知男山  
Nechi Otokoyama

SMV +1

\$105

## 吟醸 Ginjo



極上 吉乃川  
Gokujo Yoshino Gawa

SMV +5

\$68



久保田 千寿  
Kubota Senju

SMV +6

\$68

## 純米酒 Junmaishu



朝日山 純米酒  
Asahiya Junmaishu

SMV +1

\$58



今代司 純米酒  
Imayotsukasa Junmaishu

SMV +4

\$70

## 普通酒 Futsushu



朝日山 百寿盃  
Asahiya Hyakujuhai

SMV +5

\$48

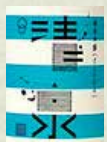


越路吹雪 極寒仕込  
Koshiji Fubuki Gokkanjikomi

SMV +5

\$50

## 特別純米酒 Tokubetsu Junmaisyu



清泉  
Kiyozumi

SMV +2

\$78



越乃景虎  
名水仕込み  
Koshino Kagetora

SMV +3

\$84

※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.



## 吟醸 Ginjo



八海山  
Hakkaisan

\$42

## 純米生酒 Junmai Nama Sake



SMV +1~+3

真野鶴 純米生貯蔵酒  
Manotsuru Junmai  
Nama Chozosyu

\$30

300ml

## 吟醸生貯蔵酒 Ginjo Nama Chozoshu



越の寒中梅  
Koshino Kancubai

SMV +5

\$28

## 本醸造・普通酒 ・Futsushu



麒麟山  
伝統辛口  
Kirinzan

SMV +6

\$35



菊水の辛口  
Kikusui No  
Karakuchi

SMV +8

\$24



八海山 本醸造  
Hakkaisan  
Honjozo

SMV +4

\$34

## for Hot Sake 「熱燗」専用



本醸造 上泉  
Honjozo Jyosen

(1.5 合) \$20

## 焼酎 Shochu

### 芋焼酎 Imo Shochu

富乃宝山 (1.8ℓ)

Tomino Houzan

\$184

海 (1.8ℓ)

Umi

\$260

さつま島美人 (1.8ℓ)

Satsuma Shimabijin

\$150

富乃宝山 (720ml)

Tomino Houzan

\$92

吉兆宝山 (720ml)

Kiccho Houzan

\$92

晴耕雨読 (720ml)

Seiko Udoku

\$82

一刻者 (720ml)

Ikkomon

\$95

さつま島美人 (900ml)

Satsuma Shimabijin

\$78

※お通し \$2 \$2 Chargetable for Alcoholic drinks appetizer  
※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.



## 麦焼酎 Mugi Shochu

いいちこスーパー (720ml)  
Ichiko Super \$78

一粒の麦 (720ml)  
Hitotsubu no Mugi \$85

## 黒糖焼酎 Kokuto Shochu

れんと (720ml)  
Lento \$72



## チューハイ Chuhai

レモンチューハイ  
Lemon Chuhai \$7.2

梅チューハイ  
Ume Chuhai \$7.2

グレープチューハイ  
Grape Chuhai \$7.2

## スパークリングワイン

Sparkling Wine

カヴァブリュットロゼ (750ml)  
Cava Brut Rose \$56



※お通し \$2 \$2 Chargeable for Alcoholic drinks appetizer  
※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.



## ビール Beer

サッポロ ドラフトビール  
Sapporo Draft Beer \$8.5

麒麟 一番搾り (330ml)  
Kirin Ichibanshibori \$8

こしひかり越後麦酒 (500ml)  
Koshihikari Echigo Beer \$12

黒欧和 (330ml)  
Kuro Owa \$10



## ジャパニーズ ウイスキー Japanese Whisky



サントリー 山崎12年  
Suntory Yamazaki 12 years old  
ボトル /bottle \$230  
グラス /glass \$15

サントリー 白州12年  
Suntory Hakushu 12 years old  
ボトル /bottle \$230  
グラス /glass \$15

角ハイボール  
Kaku Highball \$8

山崎ハイボール  
Yamazaki Highball \$15

白州ハイボール  
Hakushu Highball \$15





## ソフトドリンク Soft drink

ポンジュース

POM(Orange&Mikan) Juice \$5

コカコーラ

Coca Cola \$3.5

カルピス

Calpis \$4

コカコーラ ライト

Coca Cola Light \$3.5

スプライト

Sprite \$3.5

アイスウーロン茶

Iced Oolong Tea \$3.5

キャロットジュース

Carrot Juice \$4

## デザート Dessert



抹茶アイス

Maccha Ice Cream \$3.8



ごまアイス

Goma Ice Cream \$3.8



ゆずシャーベット

Yuzu Sherbet \$3.8



チョコケーキ

Chocolate cake \$4.5

※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.