

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

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

旬鮮

特上海苔

自家製タレ



富寿しの味を支える四季の風土



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

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
Tomi sushi ECHIGOTEI

Founded in Niigata in 1954

寿し

Assorted Sushi

特上にぎり

Tokujo 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

本日のおすすめ握り5貫

Today's Osusume Nigiri 5pcs \$28

※入荷状況により商品が異なることがあります。

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.

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.

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



寿し専用醤油
Soy sauce only for Sushi
寿しに合わせた伝統の木桶仕込み
Traditionally brewed soy sauce
Mild and richer rich taste.



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.

まぐろ三昧
Maguro Zanmai \$59



サーモンづくし
Salmon Zukushi \$26



炙り三昧
Aburi Zanmai \$28



刺身盛り合わせ

Assorted Sashimi

大とろ Maguro Otoro

中とろ Maguro Chutoro

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

他の盛り込みはご予算に
応じてお作り致します。

まぐろ刺身三種盛り

Maguro Sashimi Sanshumori \$45

中とろ Maguro Chutoro

大とろ Maguro Otoro

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ことがあります。

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.

刺身单品

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



寿し専用醤油
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.

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



うな重
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



温玉そば HOT
Ontama Soba \$12

※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

かけそば HOT
Kake Soba \$12

天ぷらそば HOT
Tenpura Soba \$18

かけうどん HOT
Kake Udon \$12

温玉うどん HOT
Ontama Udon \$14

天ぷらうどん HOT
Tenpura Udon \$18

Photo:2人前 For 2 Person

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

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



まぐろ酒盃
Maguro Shuto \$6



有機豆腐の冷奴
Yuki Tofu no Hiya Yakko \$6

山うど煮
Yamaudoni \$10





生たこわさび
Nama Tako Wasabi \$12

生たこ吸盤つまみ
Nama Tako Kyuban Tsumami \$12



野菜スティック
Yasai Stick \$10

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



する天
Suruten \$15
Squid

天ぷら盛合せ
Tempura Moriawase \$18



揚げ出し豆腐
Agedashi Tofu \$8



小海老の明太マヨ
Ko Ebi Mentai Mayo \$8



白えび唐揚げ
Shiroebi Karaage \$12



ソフトシェルクラブ
Soft Shell Crab \$12

ゲソ唐揚げ
Geso Karaage \$12
Squid





めぎす天ぷら
Megisu Tempura \$15



かきフライ
Kaki Fried \$15
Oyster



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



手羽先唐揚げ
Tebasaki Karaage \$12



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



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



いか塩焼き
Ika Shioyaki \$16



ハラス塩焼き
Harasu Shioyaki \$12

Salmon belly



さば塩焼き
Saba Shioyaki \$15

Mackerel



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 Kushiyaki
\$3/本(pc)



豚バラ串焼き
Butabara Kushiyaki
\$4.5/本(pc)



ハタハタ一夜干し
Hatahata Ichiyaboshi
\$12



Sandfish

冰下魚一夜干し
Komai Ichiyaboshi
\$12

Saffron Cod



和牛串焼き
Wagyu Kushiyaki
\$15/本(pc)



手羽先串焼き
Tebasaki kushiyaki
\$4/本(pc)



鶏もも塩焼き
Torimomo Shioyaki
\$20/本(pc)



アスパラ串焼き
Asupara Kushiyaki
\$2.5/本(pc)

※入荷状況により商品が異なることがあります。

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



柄尾揚げ（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ことがございます。
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



スパイシーまぐろ鍋
Spicy Maguro Nabe \$18

Spicy Tuna Hot pot



湯豆腐
Yu Tofu \$10

•ごはん rice \$3
大盛 upsize +\$1.5

※入荷状況により商品が異なることがあります。

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.

寿し単品

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



寿し専用醤油
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



本まぐろ使用 Hon Maguro

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



本まぐろ使用 Hon Maguro

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



寿し専用醤油
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.



鉄火
Tekka \$8



かっぱ
Kappa \$4



お新香
Oshinko \$4



カリiforn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

大吟釀 Daiginjo

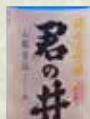


真野鶴 万穂
Manotsuru Maho

SMV 0~+3

\$250

純米大吟釀 Junmai Daiginjo



君の井 山廃仕込
Kiminoi Yamahajikomi

SMV +3

\$118

純米吟釀 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 Hakuchō
(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

吟釀 Ginjo



極上 吉乃川
Gokujō
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
Asahiyama Junmaishu

SMV +1

\$58



今代司 純米酒
Imayotsukasa Junmaishu

SMV +4

\$70

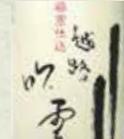
普通酒 Futsushu



朝日山 百寿盃
Asahiyama Hyakujuhai

SMV +5

\$48

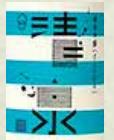


越路吹雪 極寒仕込
Koshiji Fubuki Gokkanjikomi

SMV +5

\$50

特別純米酒 Tokubetsu Junmaisyu



清泉
Kiyoizumi

SMV +2

\$78



越乃景虎
名水仕込み
Koshino Kagetora

SMV +3

\$84

吟釀 Ginjo



八海山
Hakkaisan

\$42

純米生酒 Junmai Nama Sake



真野鶴 純米生貯蔵酒
Manotsuru Junmai
Nama Chozosyu

SMV +1~+3

\$30

300ml

吟釀生貯蔵酒 Ginjo Nama Chozosyu



越の寒中梅
Koshino Kancyubai

\$28

本釀造・普通酒 • Futsushu



麒麟山
伝統辛口
Kirinzen

SMV +6

\$35



菊水の辛口
Kikusui No
Karakuchi

SMV +8

\$24



八海山 本釀造
Hakkaisan
Honjozo

SMV +4

\$34

for Hot Sake 「熱燗」専用



本釀造 上泉
Honjozo Jyosen

(1.5合) \$20

燒酎 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 Uudoku

\$82

一刻者 (720ml)

Ikkomon

\$95

さつま島美人 (900ml)

Satsuma Shimabijin

\$78

※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.

麦焼酎 Mugi Shochu

いちこスーパー (720ml)
Ichiko Super \$78

一粒の麦 (720ml)
Hitotsu 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

キリン 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