

W500mm×H210mm

100mm

谷折

100mm

山折

100mm

谷折

100mm

山折

100mm

表紙



赤坂エリア

赤坂店
AKASAKA
東京都港区赤坂3-10-1
対翠館ビル1F
TEL. 03-6659-7288
日祝月 11:30～23:00
火～土 11:30～翌3:30
【定休日】無休



2023年 11月 1日 リニューアル Open

板前 鮪 はなれ-HANARE-赤坂
ITAMAE SUSHI HANARE AKASAKA
東京都港区赤坂3-11-13 コンチネンタル赤坂Ⅲ 1F
TEL. 03-6426-5205
月～土 17:00～翌4:00
【定休日】日祝



※東京寿司ITAMAE SUSHIの店舗とは取り扱い商品が一部異なります。

銀座エリア

銀座コリドー店
GINZA CORRIDOR
東京都中央区銀座8-2-13 Jビル1F
TEL. 03-3571-9970
月～日祝 11:30～23:00
【定休日】無休



2023年 11月 1日 リニューアル Open

板前 鮪 はなれ-HANARE-銀座
ITAMAE SUSHI HANARE GINZA
東京都中央区銀座8-6-21 ウォータータワー1F
TEL. 03-3289-0051
月～金 17:00～翌4:00
【定休日】土日祝



※東京寿司ITAMAE SUSHIの店舗とは取り扱い商品が一部異なります。

愛宕エリア

愛宕店
ATAGO
東京都港区虎ノ門3-21-5
愛宕グリーンヒルズプラザ1F
TEL. 03-5408-8240
月～日祝 11:00～23:00
【定休日】無休



※ビル休館日はお休みになります



全品サラダみそ汁付 Each combo includes small salad and miso soup.

握りセット Sushi Combo

最強天然 本まぐろセット

Fresh Wild Bluefin Tuna Sushi Combo
〔税込〕
incl.tax ¥4,980



極上

板前寿司厳選のネタを
思う存分堪能できる

選抜極上にぎりセット

Best Sushi Combo
〔税込〕
incl.tax ¥4,980



選抜上にぎりセット

Finest Sushi Combo
〔税込〕
incl.tax ¥3,480



選抜にぎりセット

Selection Sushi Combo
〔税込〕
incl.tax ¥2,780



江戸前

江戸前 にぎりセット

Edomae Sushi Combo
〔税込〕
incl.tax ¥2,980



炎の先で軽く炙る！あふれる肉汁！
脂と赤身のバランスが絶妙な黒毛和牛寿司
Lightly seared over a flame and overflowing with juiciness!
Wagyu beef sushi offers an exquisite balance of fat and lean meat.

黒毛和牛 寿司



黒毛和牛
サーロインステーキ
Wagyu Sirloin Steak
〔税込〕
incl.tax ¥1,980



黒毛和牛リブローズ
～すき焼きスタイル～
Wagyu Rib Roast - Sukiyaki Style
〔税込〕
incl.tax ¥2,480



黒毛和牛
リブローズ5貫
5 Wagyu Rib Roast Sushi
〔税込〕
incl.tax ¥2,680

一品料理

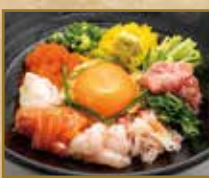
A la carte



天麩羅の盛り合わせ
Assorted Tempura
〔税込〕
incl.tax ¥1,980



2年熟成じゃがいも
バター塩辛
2-year Fermented Potato with Fish Innards and Butter
〔税込〕
incl.tax ¥880



板前豪快
海鮮ばくだん
Itamae Rich Seafood Appetizer Bakudan
〔税込〕
incl.tax ¥1,780



たっぷりあさりの
茶碗蒸し
Asari Clam Egg Pudding
〔税込〕
incl.tax ¥480

扱うまぐろはすべて天然の本まぐろ！
四季を通じて変化する天然ものならではの、まぐろの味の違いを感じて楽しんでほしい！



最強まぐろメニュー Itamae Tuna Menu



天然本まぐろ
刺身盛り合わせ
Assorted Wild Bluefin Tuna Sashimi
3～4人前
〔税込〕
incl.tax ¥6,800



天然本まぐろ
生春巻き
Fresh Spring Roll With Wild Bluefin Tuna
〔税込〕
incl.tax ¥1,980



天然本まぐろと
アボカドタルタル
Wild Bluefin Tuna And Avocado Tartar
〔税込〕
incl.tax ¥1,580



天然本まぐろ
串かつ(2本)
Deep-Fried Skewers of Wild-caught Tuna (set of 2)
〔税込〕
incl.tax ¥1,480

このチラシをスタッフにご提示ください！
お会計時に総額より10%OFFいたします。

Please show this leaflet to Itamae Sushi staff
to receive 10% off your total bill.

10%OFF

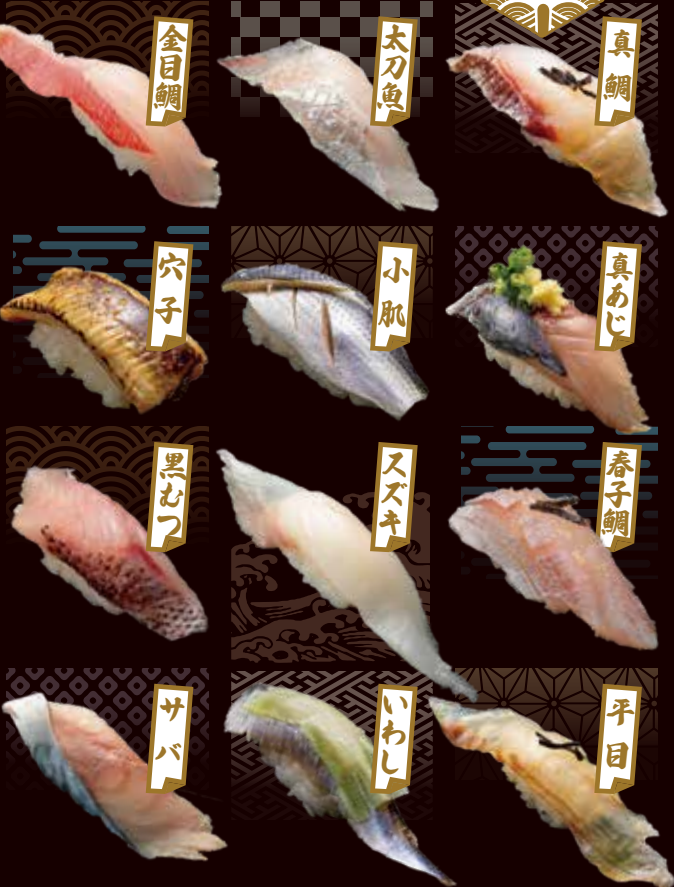
Coupon
クーポン

Hotel Accommodation
宿泊ホテル:



東京に来たら板前寿司
When visiting Tokyo, Itamae Sushi is a must.

江戸前
Edomae



ITAMAE SUSHI

W500mm×H210mm

100mm

谷折

100mm

山折

100mm

谷折

100mm

山折

100mm

裏表紙

東京寿司 ITAMAE SUSHI

板前寿司では外国人がたくさん訪れる中で、わかりやすくするため、江戸前寿司を現代風に言いかえたオリジナルの造語です。

寿司の発祥江戸時代には、東京湾はかつて江戸湾と呼ばれ、ここでとれる魚を江戸前の魚と呼び“江戸前”でとれた天然魚を職人の技でにぎる寿司”を江戸前寿司と呼んだ。東京の誇る巨大生簀(いけす)東京湾は、流れ込む河川からのプランクトンの栄養や、黒潮の恩恵を受け、高級魚から身近な食卓の魚まで脂ののった天然の魚が豊富である。それらの魚の中でも厳選された穴子や小肌、金目鯛、太刀魚、スズキ、黒むつ、真鯛、真あじ、すみいかなど江戸前ブランドの食材に徹底的にこだわります。

また江戸時代より受け継ぐ職人の技「湯霜仕立て」「漬ける」「炙る」「煮る」「昆布メ」「酢メ、塩メ」といった高い技術を再現し、皆様へお届け致します。保存技術だったと同時にさらに美味しく食材を食べるための本物の東京の寿司をお楽しみください。

板前寿司は江戸前の食材に徹底的にこだわり、東京を代表する寿司店へ生まれ変わりました。

『東京に来たら板前寿司』

When visiting Tokyo, Itamae Sushi is a must.

～What Is Tokyo Sushi?～ Tokyo Sushi = Edomae Sushi
For the influx of foreign visitors at Itamae Sushi, Tokyo Sushi is an originally coined term that is an easier-to-understand, modernized version of “Edomae sushi.” Tokyo Bay, the origin of sushi during the Edo Period (1603-1868), was once called Edo Bay. The fish caught here were called Edomae fish, and “the nigiri sushi made by the skilled artisans using the wild fish caught in Edomae” became known as Edomae sushi.

Tokyo Bay, Tokyo's pride and joy fishing spot, is blessed with nutrients from the plankton flowing in from the adjoining rivers and the Kuroshio Current. There is an abundance of fatty natural fish, ranging from high-quality fish to everyday table fish. From those fish, Itamae Sushi carefully hand-picks their selections.

Itamae Sushi is extremely particular about the Edomae brand ingredients, such as conger eel, gizzard shad, red bream, largehead hairtail, Japanese sea bass, black gnomefish, red snapper, Japanese horse mackerel, golden cuttlefish and others. Additionally, Itamae Sushi has recreated the high-level techniques handed down by the skilled artisans of the Edo period, such as Yushimo tsukuri style (blanching), pickling, searing, boiling, kelp marination, vinegar marination, and salt marination, delivering these techniques to their modern-day customers.

Enjoy delicious and authentic Tokyo sushi, made using bona fide preservation techniques. With their thorough focus on Edomae ingredients, Itamae Sushi has been reborn as one of Tokyo's leading sushi restaurants.

江戸前握り Edomae NIGIRI

金目鯛 Red Bream



江戸前金目鯛 湯霜仕立て Red Bream Yushimo Tsukuri Style 〔税込〕 incl.tax ￥298



江戸前金目鯛 漬け Red Bream pickled in soy sauce 〔税込〕 incl.tax ￥308



江戸前金目鯛 昆布メ Red Bream with marinated kelp 〔税込〕 incl.tax ￥318



江戸前金目鯛 昆布煮せ Red Bream with sweet kelp 〔税込〕 incl.tax ￥328

黒むつ Black Gnomefish



江戸前黒むつ 湯霜仕立て Black Gnomefish Yushimo Tsukuri Style 〔税込〕 incl.tax ￥358

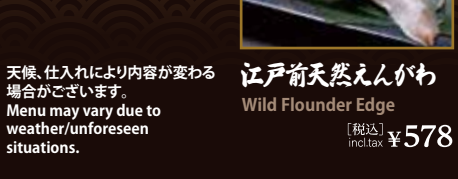


江戸前黒むつ 炙り Broiled Black Gnomefish 〔税込〕 incl.tax ￥378



江戸前黒むつ 漬け Black Gnomefish pickled in soy sauce 〔税込〕 incl.tax ￥368

えんがわ Wild Flounder Edge



江戸前天然えんがわ Wild Flounder Edge 〔税込〕 incl.tax ￥578



江戸前天然えんがわ 炙り Wild Broiled Flounder Edge 〔税込〕 incl.tax ￥598

職人の技 その1 湯霜 Yushimo (Blanching)

魚の皮目に熱湯をさっと通し、表面部分を加熱する事で皮ごと食せるようになる技。

江戸前金目鯛 湯霜仕立て Red Bream Yushimo Tsukuri Style

〔税込〕 incl.tax ￥298

職人の技 その2 漬ける Tsukeru (Pickling)

特製の醤油で漬け込む技。Tsukeru is a pickling technique in which the item is marinated in a special soy sauce.

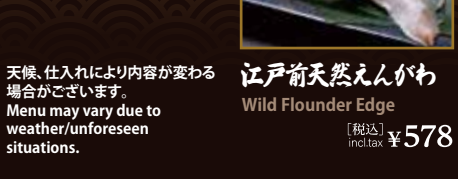


江戸前黒むつ 炙り Broiled Black Gnomefish 〔税込〕 incl.tax ￥378



江戸前黒むつ 漬け Black Gnomefish pickled in soy sauce 〔税込〕 incl.tax ￥368

えんがわ Wild Flounder Edge



江戸前天然えんがわ Wild Flounder Edge 〔税込〕 incl.tax ￥578



江戸前天然えんがわ 炙り Wild Broiled Flounder Edge 〔税込〕 incl.tax ￥598

太刀魚 Largehead Hairtail



江戸前太刀魚 湯霜仕立て Largehead Hairtail Yushimo Tsukuri Style 〔税込〕 incl.tax ￥248



江戸前太刀魚 炙り Broiled Largehead Hairtail 〔税込〕 incl.tax ￥268



江戸前太刀魚 漬け Largehead Hairtail pickled in soy sauce 〔税込〕 incl.tax ￥258

平目 Wild Flounder



江戸前天然平目 昆布メ Wild Flounder with marinated kelp 〔税込〕 incl.tax ￥318

職人の技 その3 炙る Aburu (Searing)

魚を炙り表面に焼き目をつける。火の熱で脂が溶け出し、香ばしさが加わり魚の旨みを引き出す。



江戸前太刀魚 炙り Broiled Largehead Hairtail 〔税込〕 incl.tax ￥268



江戸前太刀魚 漬け Largehead Hairtail pickled in soy sauce 〔税込〕 incl.tax ￥258



江戸前天然平目 昆布メ Wild Flounder with marinated kelp 〔税込〕 incl.tax ￥318



江戸前太刀魚 漬け Largehead Hairtail pickled in soy sauce 〔税込〕 incl.tax ￥258



江戸前太刀魚 炙り Broiled Largehead Hairtail 〔税込〕 incl.tax ￥268

真鯛 Red Snapper



江戸前天然真鯛 昆布メ Wild Red Snapper with marinated kelp 〔税込〕 incl.tax ￥288



江戸前天然真鯛 昆布煮せ Wild Red Snapper with sweet kelp 〔税込〕 incl.tax ￥298

職人の技 その4 昆布メ Kobu-jime (Kelp Marination)

魚を軽く塩でまぶし、水分を抜いてから昆布で挟みこみ寝かすことで昆布の風味と旨味が浸透し、口の中にいれ、嚼む程に旨味が溢れだしてくる技。

Kobu-jime is a marination technique in which the fish is lightly sprinkled with salt, drained, and then sandwiched between pieces of kelp and left to marinate. This allows the flavor and umami of the kelp to permeate thoroughly throughout the fish.

スズキ Sea Bass



江戸前スズキ 昆布メ Sea Bass with marinated kelp 〔税込〕 incl.tax ￥288



江戸前スズキ 昆布煮せ Sea Bass with sweet kelp 〔税込〕 incl.tax ￥298

穴子 Sea Eel



江戸前一本煮穴子 Jumbo Sea Eel 〔税込〕 incl.tax ￥1,080

春子鯛 Young Red Snapper



江戸前春子鯛 酢メ Young Red Snapper marinated in vinegar 〔税込〕 incl.tax ￥298

小肌 Gizzard Shad



江戸前小肌 酢メ Gizzard Shad marinated in vinegar 〔税込〕 incl.tax ￥248

サバ Mackerel



江戸前サバ Mackerel 〔税込〕 incl.tax ￥268

いわし Japanese Sardine



江戸前いわし 昆布煮せ Japanese Sardine with sweet kelp 〔税込〕 incl.tax ￥298

あじ Horse Mackerel



江戸前真あじ 塩メ Horse Mackerel 〔税込〕 incl.tax ￥248

職人の技 その5 煮る Niru (Boiling)

水、酒、みりん、砂糖、醤油等を使用した煮汁で魚を煮ることで、ふっくらと仕上がります。Niru is a boiling technique in which the fish is boiled in a broth of water, sake, mirin, sugar and soy sauce, causing it to become soft and plump.

すみいか Golden Cuttlefish (Squid)



江戸前すみいか Golden Cuttlefish (Squid) 〔税込〕 incl.tax ￥298

職人の技 その6 すじめ しおじめ 酢メ塩メ Su-jime, Shio-jime (Vinegar Marination, Salt Marination)

酢や塩で魚を「メ」る技。これにより酢メは酸味が加わり、さっぱりとした仕上がりに食欲をそそる。塩メは魚の旨味をしっかりと閉じ込め、風味が高まる。Su-jime and shio-jime are marination techniques in which the fish is “finished” with vinegar or salt. In Su-jime, the sourness of the vinegar is added to the fish, giving it a refreshing finish that further whets the appetite. Shio-jime enhances and seals in the flavor of the fish.

酢や塩で魚を「メ」る技。これにより酢メは酸味が加わり、さっぱりとした仕上がりに食欲をそそる。塩メは魚の旨味をしっかりと閉じ込め、風味が高まる。Su-jime and shio-jime are marination techniques in which the fish is “finished” with vinegar or salt. In Su-jime, the sourness of the vinegar is added to the fish, giving it a refreshing finish that further whets the appetite. Shio-jime enhances and seals in the flavor of the fish.

TOKYO 東京寿司 SUSHI

ITAMAE SUSHI

新橋エリア

新橋店 SHIMBASHI

東京都港区新橋3-14-5 S-TEC3ビル1F
TEL. 03-6452-8601
日 11:30～23:00
火～土 11:30～翌4:00
【定休日】月曜日



新宿エリア

新宿東宝ビル店

東京都新宿区歌舞伎町1-19-1
新宿東宝ビル1F
TEL. 03-6273-9985
月～木日 9:00～翌5:00
金土 9:00～翌9:00(24時間営業)
【定休日】無休



お台場エリア

アクアシティお台場店

AQUA CITY ODAIBA
東京都港区台場1丁目7-1
アクアシティお台場1F
TEL. 03-5579-6450
月～日祝 11:30～23:00
【定休日】無休



江戸湾直送 回転 東京すし街道

by ITAMAE SUSHI アクアシティお台場店
EDOWAN CHOKUSO SUSHI TRAIN TOKYO SUSHI-KAIDO
BY ITAMAE SUSHI AQUA CITY ODAIBA
東京都港区台場1丁目7-1 アクアシティお台場6F
TEL. 03-6457-1151
月～金 11:30～21:00
土日祝 11:30～22:00
【定休日】無休



TOKYO 東京寿司 SUSHI

facebook.com/itamaesushi
お得な特典や、イベント情報はこちらから

店舗情報、詳細はこちら▶
板前寿司
https://itamae.co.jp



▲HP