



劍

Grand menu

Ken-sushi In Japanese cuisine, sushi is a food made of vinegared rice, usually combined with other ingredients such as fish. Sushi as an English word has come to refer to a complete dish with rice and toppings; this is the sense used in this article. The original term Japanese sushi (-zushi in some compounds such as makizushi), written in kanji, means snack and refers to the rice, but not fish or other toppings. Outside of Japan, sushi is sometimes misunderstood to mean the raw fish by itself, or even any fresh raw-seafood dishes. In Japan, however, sliced raw fish alone is called sashimi and is distinct from sushi. There are various types of sushi: sushi served rolled inside nori (dried and pressed layer sheets of seaweed or alga) called makizushi or rolls; sushi made with toppings laid with hand-formed clumps of rice called nigirizushi; toppings stuffed into a small pouch of fried tofu called inarizushi; and toppings served scattered over a bowl of sushi rice called chirashi-zushi.

營業時間：11:30~14:00 / 17:00~23:30(L.O 23:00)

定休日：月曜日



車海老生揚げ



鯛のかぶと蒸し

800円

かきぐらたん

800円

車海老生揚げ(1本)

800円

ざる豆腐

700円

茶わん蒸し

400円

いかそうめん

700円

ふぐ皮ポン酢

600円

厚焼玉子

400円

逸品料理

旬の素材を使った逸品。

a la carte dish



シーフードサラダ



牛肉の土佐焼

毛蟹

3500円
より

タラバ

2400円

ズワイ

1800円

鮑のソテー・バター味

3500円
より

どじょう柳川

1500円

牛肉の土佐焼

1500円

焼がき

1000円

生がき

1000円

牛しやぶサラダ

1200円

シーフードサラダ

1200円



生がき

*季節・天候により入荷できない場合がございます。ご了承下さい。



In Japanese cuisine, sushi is a food made of vinegared rice, usually combined with other ingredients such as fish. Sushi as an English word has come to refer to a complete dish with rice and toppings; this is the sense used in this article. The original term Japanese sushi (zushi in some compounds such as makizushi), written in kanji, means snack and refers to the rice, but not fish or other toppings. Outside of Japan, sushi is sometimes misunderstood to mean the raw fish by itself, or even any fresh raw-seafood dishes. In Japan, however, sliced raw fish alone is called sashimi and is distinct from sushi. There are various types of sushi: sushi served rolled inside nori (dried and pressed layer sheets of seaweed or alga) called makizushi or roll; sushi made with toppings laid with hand-formed clumps of rice called nigirizushi; toppings stuffed into a small pouch of fried tofu called inarizushi; and toppings served scattered over a bowl of sushi rice called chirashi-zushi.



魚三点酢盛合せ



酢の物盛合せ

鮪のぬた	600円
いかのぬた	500円
いか塩から	300円
あん肝	800円
なまこ	600円
このわた	800円
かに味噌	500円

酢の物と珍味

海の幸の美味しい食し方

Food in sweetened vinegar and dainty

魚三点酢盛合せ	1000円
貝の酢の物盛合せ	1500円
酢の物盛合せ	800円
あじ酢	600円
こはだ酢	600円
サバ酢	600円
たこ酢	600円
鰻ざく	600円



あん肝



鰻ざく

若鳥のから揚	800円
どじょうのから揚	600円
小魚のから揚	600円
金目かぶと煮	800円
鯛のかぶと煮	800円
きんき煮付	3000円 より
金目鯛煮付	1500円
いさき煮付	1200円
かれい煮付	1200円
茄子オランダ煮	600円
野菜の煮物	800円

煮物と揚物

素材の良さをそのままに。

boiled food and fried food



野菜の煮物



かれいの煮付

* 季節・天候により入荷できない場合がございます。ご了承下さい。



In Japanese cuisine, sushi is a food made of vinegared rice, usually combined with other ingredients such as fish. Sushi as an English word has come to refer to a complete dish with rice and toppings; this is the sense used in this article. The original term Japanese sushi (zushi in some compounds such as makizushi), written in kanji, means snack and refers to the rice, but not fish or other toppings. Outside of Japan, sushi is sometimes misunderstood to mean the raw fish by itself, or even any fresh raw-seafood dishes. In Japan, however, sliced raw fish alone is called sashimi and is distinct from sushi. There are various types of sushi: sushi served rolled inside nori (dried and pressed layer sheets of seaweed or alga) called makizushi or roll; sushi made with toppings laid with hand-formed clumps of rice called nigirizushi; toppings stuffed into a small pouch of fried tofu called inarizushi; and toppings served scattered over a bowl of sushi rice called chirashi-zushi.

焼物

旨味を閉じ込めた香ばしい焼物です。

roast dish

焼はまぐり	1200円
ほたてバター焼	800円
車海老塩焼(1本)	800円
鮎塩焼	1200円
鯛かぶと焼	800円
いさき塩焼	1200円
かれい塩焼	1200円
かまの塩焼	800円 <small>より</small>
鱈の西京焼	700円
銀だら袖庵焼	700円
銀だら西京焼	700円
鱈塩焼	800円
鮪ほっぺ串焼	700円



焼たらば



かまの塩焼



いさき塩焼

あわび姿焼	3500円 <small>より</small>
焼たらば	2400円
穴子白焼	1000円
白子焼	800円
鳥の手羽焼	600円
とぎえつば焼	800円



車海老塩焼



銀だら袖庵焼

* 季節・天候により入荷できない場合がございます。ご了承下さい。



In Japanese cuisine, sushi is a food made of vinegared rice, usually combined with other ingredients such as fish. Sushi as an English word has come to refer to a complete dish with rice and toppings; this is the sense used in this article. The original term Japanese sushi (zushi in some compounds such as makizushi), written in kanji, means snack and refers to the rice, but not fish or other toppings. Outside of Japan, sushi is sometimes misunderstood to mean the raw fish by itself, or even any fresh raw-seafood dishes. In Japan, however, sliced raw fish alone is called sashimi and is distinct from sushi. There are various types of sushi: sushi served rolled inside nori (dried and pressed layer sheets of seaweed or alga) called makizushi or roll; sushi made with toppings laid with hand-formed clumps of rice called nigirizushi; toppings stuffed into a small pouch of fried tofu called inarizushi; and toppings served scattered over a bowl of sushi rice called chirashi-zushi.



海老天

鱈天 (3枚)	いか天 (3枚)	海老天 (2本)	いわし梅じそ天	旬野菜かき揚げ	きつまいもの天ぷら	蓮根の天ぷら	しめじの天ぷら	茄子の天ぷら
600円	600円	600円	600円	600円	400円	400円	400円	400円

天麩羅

tempura

カラッと揚がった素材そのままの味。

天ぷら盛合せ	野菜の天ぷら盛合せ	うに天	かに天	車海老天ぷら(1本)	桜えびかき揚げ	小柱かき揚げ	海老のかき揚げ	いかのかき揚げ	白子天	穴子天
1200円	800円	1500円	1500円	800円	800円	1500円	800円	800円	1500円	800円



穴子天



天ぷら盛合せ



小柱かき揚げ



In Japanese cuisine, sushi is a food made of vinegared rice, usually combined with other ingredients such as fish. Sushi as an English word has come to refer to a complete dish with rice and toppings; this is the sense used in this article. The original term Japanese sushi (zushi in some compounds such as makizushi), written in kanji, means snack and refers to the rice, but not fish or other toppings. Outside of Japan, sushi is sometimes misunderstood to mean the raw fish by itself, or even any fresh raw-seafood dishes. In Japan, however, sliced raw fish alone is called sashimi and is distinct from sushi. There are various types of sushi: sushi served rolled inside nori (dried and pressed layer sheets of seaweed or alga) called makizushi or roll; sushi made with toppings laid with hand-formed clumps of rice called nigirizushi; toppings stuffed into a small pouch of fried tofu called inarizushi; and toppings served scattered over a bowl of sushi rice called chirashi-zushi.



さざえ刺身

車海老刺身	800円
ほたて刺身	800円
たこ刺身	700円
いか刺身	700円
活鮭のたたき	1000円
鰹のたたき	1000円
鰹の刺身	1000円
かんぱち刺身	800円
大とろ刺	1800円
中とろ刺	1500円
鮪赤身刺	800円

刺身

sashimi

寿司屋ならではの新鮮なお刺身をどうぞ。



鮪の三色刺



活貝の三色刺

鮪の三色刺	3500円
活貝の三色刺	2500円
鮑の刺身	3500円
平目薄造り	2000円
ばくだん	800円
いわし磯部巻刺	800円
さざえ刺身	800円



平目薄造り

盛合せ

一人前	1800円
三人前	5400円
五人前	9000円
鯛姿造り盛合せ	6000円



刺身盛合せ・五人前



刺身盛合せ・三人前

* 季節・天候により入荷できない場合がございます。ご了承下さい。



In Japanese cuisine, sushi is a food made of vinegared rice, usually combined with other ingredients such as fish. Sushi as an English word has come to refer to a complete dish with rice and toppings; this is the sense used in this article. The original term Japanese sushi (zushi in some compounds such as makizushi), written in kanji, means snack and refers to the rice, but not fish or other toppings. Outside of Japan, sushi is sometimes misunderstood to mean the raw fish by itself, or even any fresh raw-seafood dishes. In Japan, however, sliced raw fish alone is called sashimi and is distinct from sushi. There are various types of sushi: sushi served rolled inside nori (dried and pressed layer sheets of seaweed or alga) called makizushi or roll; sushi made with toppings laid with hand-formed clumps of rice called nigirizushi; toppings stuffed into a small pouch of fried tofu called inarizushi; and toppings served scattered over a bowl of sushi rice called chirashi-zushi.

職人技が冴える鰻と新鮮なネタの丼。

うなぎと丼

eel and bowl

うなぎ

うなぎ蒲焼 2500円

うなぎ白焼 2500円

うなぎ 2500円

鬼怒川産天然うなぎ

うなぎ蒲焼 6000円

うなぎ 6000円

丼もの

天丼 800円

大海老天丼 1500円

いか天丼 700円

野菜天丼 700円

かき揚げ 700円

穴子天丼 1000円



うなぎ



いくら丼



うに丼



ネギトロ丼



トロ丼



天丼

海鮮丼

鮪丼 1500円

海鮮ばら丼 1500円

鰹のたたき丼 1200円

鮭のたたき丼 1500円

海鮮丼 3000円

特撰丼ぶり

いくら丼 (小椀) 2500円

うに丼 (小椀) 3000円

ネギトロ丼 (小椀) 3000円

トロ丼 (小椀) 3500円

茶づけ

鮪茶づけ 800円

鰹茶づけ 800円

鯛茶づけ 800円

* 季節・天候により入荷できない場合がございます。ご了承下さい。



Ken-sushi

Grand menu

In Japanese cuisine, sushi is a food made of vinegared rice, usually combined with other ingredients such as fish. Sushi as an English word has come to refer to a complete dish with rice and toppings; this is the sense used in this article. The original term Japanese sushi (zushi in some compounds such as makizushi), written in kanji, means snack and refers to the rice, but not fish or other toppings. Outside of Japan, sushi is sometimes misunderstood to mean the raw fish by itself, or even any fresh raw-seafood dishes. In Japan, however, sliced raw fish alone is called sashimi and is distinct from sushi. There are various types of sushi: sushi served rolled inside nori (dried and pressed layer sheets of seaweed or alga) called makizushi or roll; sushi made with toppings laid with hand-formed clumps of rice called nigirizushi; toppings stuffed into a small pouch of fried tofu called inarizushi; and toppings served scattered over a bowl of sushi rice called chirashi-zushi.

すし

sushi

選び抜かれたこだわりのネタ



特上にぎり

色どり (3人前)	6000円
美旬 (12カン)	4500円
旬のにぎり(8カン)	3000円
にぎり(特上)	3500円
にぎり(上)	2200円
にぎり(中)	2000円
にぎり(並)	1600円



にぎり(上)



鮭三点にぎり

鮭二点にぎり	1800円
白身三点にぎり	1200円
光物三点にぎり	900円
貝二点にぎり	900円
軍カン三点にぎり	1200円
炙りの三点にぎり	1500円



美旬



貝三点にぎり



光物三点にぎり

お子様寿司	1500円
鉄火丼	2800円
まぐろづくし	3500円



特上ちらし

ちらし(特上)	3500円
ちらし(上)	2200円
ちらし(中)	2000円
ちらし(並)	1600円



ちらし(上)

* 季節・天候により入荷できない場合がございます。ご了承下さい。



新鮮なネタのにぎり単品です。

にぎり

nigiri

- | | | |
|------|--------|---------|
| 赤身 | 鱈 | 穴子 |
| 赤身づけ | 春子 | 穴子の炙り |
| 中とろ | メ鯖 | しゃこ |
| 大とろ | うに | たら子 |
| 炙りとろ | いくら | めんたいこ |
| はまち | かずの子 | とび子 |
| かんぱち | 玉子 | 平目昆布メ |
| しま鮭 | 海老 | 細魚とみょうが |
| 鮒 | 甘海老 | 鮭とみょうが |
| えんがわ | ぼたん海老 | いか塩から |
| すずき | 黒毛和牛 | あん肝 |
| 鯛 | 黒毛和牛炙り | 白子 |
| 金目 | 鮑 | いかとうに |
| いか | 帆立 | がりと小肌 |
| たこ | 赤貝 | 子持ちこぶ |
| 小肌 | とり貝 | 小柱 |
| 新子 | 青柳 | 平政 |
| 細魚 | 本みる貝 | 縞海老 |
| 活鮭 | ほつき貝 | 車海老おどり |
| メ鮭 | 煮蛤 | ズワイガニ |

巻物

nigiri

- 自家製塩から手巻
- のり巻
- かつぱ巻
- 新巻
- 梅じそ巻
- ネコたく巻
- きじ巻
- 太巻
- さび巻
- 穴子巻
- 穴きゅう巻
- たらきゅう巻
- 明太子ときゅうりの巻物
- 鉄火巻
- 鉄つきゅう
- ひもきゅう巻
- 生太巻
- ねぎとろ巻
- とろたく巻



夏のお薦めメニュー

Menu of Summer

夏の味覚をお召し上がり下さい。



旬魚の刺身盛合せ

※写真は1.5人前となります。

旬魚の刺身盛合せ	1800円 <small>より</small>
旬鰹のたたき・塩焼	1000円
活車えび刺身	800円 <small>より</small>
活あわび刺身	3000円 <small>より</small>
うに刺身	1500円 <small>より</small>
かんぱち刺身	800円
しまあじ刺身	800円
新子刺身	800円
いか刺身	600円



旬鰹のたたき



岩がき



穴子ざく

岩がき	1000円 <small>より</small>
焼トマトのシーフードサラダ	1500円
丸茄子ひんやり揚げだし	600円
牛しやぶサラダ	1200円
白身魚の梅ドレッシングソース	1200円
いかソーメン	800円
剣寿司の穴子ざく	1500円
ほやレモンポン酢又は三杯酢で	600円

白身魚の梅ドレッシングソース

* 季節・天候により入荷できない場合がございます。ご了承下さい。



鮎塩焼

夏のお薦めメニュー

Menu of Summer

夏の味覚をお召し上がり下さい。

穴子の柳川鍋	1200円
穴子の天ぷら	800円
夏野菜の天ぷら	800円
とうもろこしのかき揚げ	600円
焼はまぐり	800円
谷中しょうが天ぷら	600円

トマトと茄子の海老ぐらたん	1000円
白身魚の夏野菜のあんかけ	1200円
鮎塩焼	800円
いさぎ塩焼・煮付	1200円
夏魚のバター焼	1200円
焼なすしょうが正油で	600円

旬魚の5点にぎり	1500円
鮎寿司特製かつぱ巻	300円
鮎寿司特製うめじそ巻	300円
鮎寿司特製新子ガリ巻	300円
車えびにぎり	800円
あわびにぎり	1800円 <small>より</small>
うににぎり	1400円
かんぱちにぎり	800円
しまあじにぎり	800円
新子にぎり	600円
いかにぎり	600円



旬魚の5点にぎり

* 季節・天候により入荷できない場合がございます。ご了承下さい。



うな重

活うなぎ(並)	1500円	活うなぎ(上)	2000円	2500円	板東太郎	2500円	3000円	鬼怒川産	6000円
---------	-------	---------	-------	-------	------	-------	-------	------	-------

剣寿司の
うなぎ
うな重・蒲焼き・白焼き
肝吸・茶碗蒸し・デザート付

夏のうなぎメニュー

Menu of UNAGI

夏の味覚をお召し上がり下さい。



備長炭炭火焼



どじょう柳川鍋

鰻ざく酢	600円	鰻巻玉子	600円	肝串	300円	どじょう柳川鍋	1500円	どじょうから揚げ	600円	鶏もも肉	600円	手羽塩焼	600円	宮崎県産日向鶏	900円
------	------	------	------	----	------	---------	-------	----------	------	------	------	------	------	---------	------

*季節・天候により入荷できない場合がございます。

剣寿司の飲み放題

1,980円

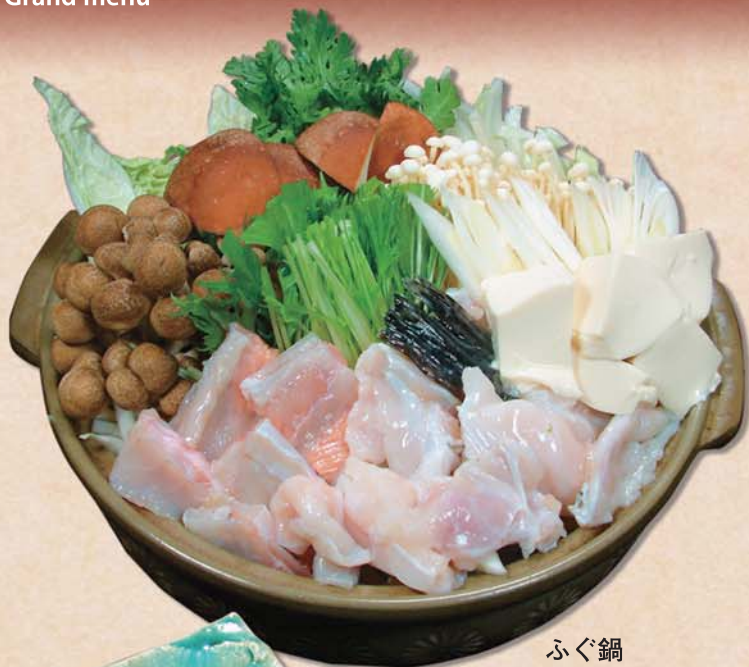
生ビール・日本酒・焼酎(麦・芋)・サワー・ソフトドリンク
2時間飲み放題!!

飲み放題メニュー 最初の一杯より2時間となります。回し飲みはご遠慮下さい。

生ビール・瓶ビール・本格焼酎(芋・麦)・泡盛・サワー類・ワイン・日本酒・冷酒・ソフトドリンク(6~8種)



In Japanese cuisine, sushi is a food made of vinegared rice, usually combined with other ingredients such as fish. Sushi as an English word has come to refer to a complete dish with rice and toppings; this is the sense used in this article. The original term Japanese sushi (zushi in some compounds such as makizushi), written in kanji, means snack and refers to the rice, but not fish or other toppings. Outside of Japan, sushi is sometimes misunderstood to mean the raw fish by itself, or even any fresh raw-seafood dishes. In Japan, however, sliced raw fish alone is called sashimi and is distinct from sushi. There are various types of sushi: sushi served rolled inside nori (dried and pressed layer sheets of seaweed or alga) called makizushi or roll; sushi made with toppings laid with hand-formed clumps of rice called nigirizushi; toppings stuffed into a small pouch of fried tofu called inarizushi; and toppings served scattered over a bowl of sushi rice called chirashi-zushi.



ふぐ鍋

ふぐ

globe fish

厳選した天然のふぐです。

ふぐ鍋	2000円 より
ふぐ皮ポン酢	600円
ふぐから揚げ	800円
ふぐ刺	2500円



ふぐ刺

鍋もの

hot-pot

四季を通して扱っております。夏でも美味しく召し上がれます。

寄せ鍋	1800円
つみれ鍋	1500円
牛しゃぶしゃぶ	1800円
鯛しゃぶ	1800円
かき鍋(醤油・味噌)	1800円

コース料理

Course

ゆったりと「剣寿司」を味わっていただくコースメニューです。

剣膳

3000円

- ・前菜
- ・刺身
- ・焼物
- ・天麩羅
- ・寿司
- ・お椀
- ・水菓子

翠膳

5000円

- ・先付
- ・前菜
- ・茶わん蒸し
- ・刺身
- ・焼物
- ・煮物
- ・天麩羅
- ・お椀
- ・水菓子

多楽福

6000円

寿司を中心に旬の食材おすすめ料理が召し上がれる剣寿司のおまかせコースです。

- ・前菜
- ・その一
- ・その二
- ・その三
- ・寿司
- ・お椀
- ・水菓子