

専属板前付

プライベートカウンターコース

おかわり自由・飲み放題付

プライベートカウンターコース実施店舗

築地王壽司 晴海通り店

ご予約は 03-3541-0022

東京都中央区築地2-15-19 ミレニアム築地B1-2F
営業時間／11:00～15:00、17:00～22:00(L.O. 21:30)
個室最大50席(仕切個室 3部屋)

築地王壽司 池袋サンシャイン店

ご予約は 03-3980-3008

東京都豊島区東池袋3-1-2 サンシャインシティアルパ3F
営業時間／11:00～22:00(L.O. 21:30)
個室最大8名様

築地王 銀座インズ店

ご予約は 03-5579-5057

東京都中央区銀座西3丁目1番地先 銀座インズ1 B1F
営業時間／11:00～22:00(L.O. 21:30)
個室最大6名様

キャンセルされる場合は以下の通りキャンセル料を頂戴いたします
前日…ご予約内容の50%、当日…ご予約内容の100%、ご連絡なき場合…ご予約内容の100%

www.tamasushi.co.jp

こだわり

「漬け」

鮪の赤身本来の旨味を引き出すために工夫を重ねた「秘伝のつけ垂れ」を使用。とろけるような舌触りが特長です。

「昆布メ」

旬の白身を昆布メにすることで、昆布の旨みが染み込み味わい深く程よい弾力が生まれます。

「煮」

店で捌いた活穴子を弱火で丁寧に煮上げた後、半日煮詰めたツメをぬります。ふわふわ熱々のうちにどうぞ。

「茹で」

活きの良いうちを串打ちした車海老。茹で上げ後は鮮やかな色味とプリっとした食べ応えを堪能下さい。

「醤油漬け」

特製醤油漬けた極上いくら。塩味と旨味の絶妙なバランスをお楽しみください。

「焼き挟み巻」

脂の乗ったのどぐろを丁寧に炙り、香ばしさが漂い始めた熱々を海苔と酢飯で挟んで提供いたします。

「敲き」

良質な「とろ」を丹念にたたき、脂の甘みと旨味を極限まで引き出した逸品。とろける味わいを手巻きでどうぞ。

「焼きたて手巻」

のどぐろ焼き挟み巻

おかわり自由

四名様より承ります

築地魂 おまかせコース

江戸前の粋と築地の心意気を味わう

お一人様 11,000円(税込)

飲み放題(2時間制)

先付3点盛
にぎり寿司18貫
中トロ(天然本鮪)
鯛
平目昆布メ
上いか
小肌
旬魚
炙りとろサーモン
炙り帆立塩
活たこ
のどぐろ焼き挟み巻
つぶ貝
車海老
数の子
うに
いくら
づけ鮪(天然本鮪)
とろたく手巻
煮穴子

おかわり自由
※ご用意分食べ切りにて終了とさせていただきます

お椀
茶碗蒸
デザート

は入れによって内容が変わる場合がございます

おかわり自由

四名様より承ります

職人の極み おまかせコース

究極の技と旬が奏でる至高の饗宴

お一人様 15,000円(税込)

飲み放題(2時間制)

先付3点盛
活あわび刺身
にぎり寿司18貫
中トロ(天然本鮪)
鯛
平目昆布メ
上いか
小肌
旬魚
炙りとろサーモン
炙り帆立塩
活たこ
のどぐろ焼き挟み巻
つぶ貝
車海老
数の子
うに
いくら
づけ鮪(天然本鮪)
とろたく手巻
煮穴子

おかわり自由
※ご用意分食べ切りにて終了とさせていただきます

お椀
茶碗蒸
デザート

は入れによって内容が変わる場合がございます