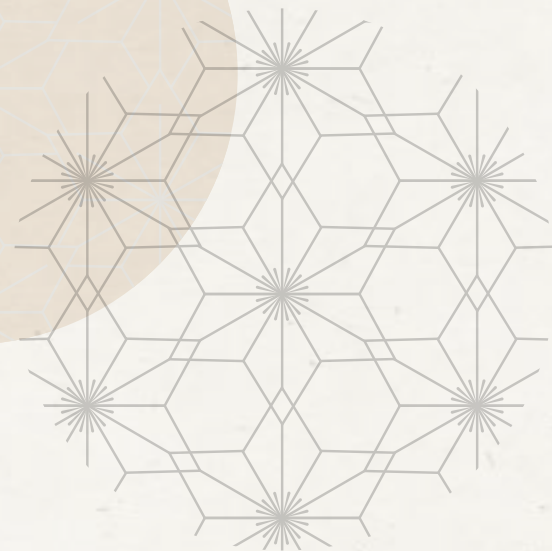




旨い時間へ、
ようこそ。
おいしいものがあれば
みんな笑顔。
長次郎ならではの
お寿司と一品料理で
いつもの毎日を
「ちょっといい日」に――。

にぎり
長次郎
nigiri CHOJIRO
活魚
寿司

おしながき



お寿司屋さんのサラダ
税込580円

選べるドレッシング



はまぐりお吸い物 税込430円

- ・魚赤だし税込240円
- ・豆腐赤だし税込240円
- ・温泉玉子赤だし税込320円
- ・はまぐり赤だし税込430円

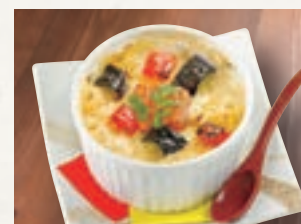


にしん茶そば 税込530円

- ・きつねうどん税込480円
- ・国産とり天うどん税込480円
- ・温玉うどん税込480円
- ・天ぷらうどん税込580円



海老天ぷら盛り合わせ
税込980円



長次郎グラタン
税込580円



炙りまぐろユッケ
税込580円



海老フライと串揚げ盛り
税込790円



熱々玉子の付きだし
税込380円

- | | |
|---------------------|---------------------|
| ・ポテトフライ税込380円 | ・にしん甘露煮税込380円 |
| ・海老フライ税込480円 | ・たこ酢税込580円 |
| ・国産とり天税込580円 | ・まぐろ串焼き税込680円 |
| ・国産とり天南蛮 ..税込630円 | ・さざえつば焼き ..税込1,180円 |

お寿司のお供に

一品・椀物

おすすめ

長次郎盛り
税込2,480円



鮮度が自慢！

お造り



海の幸5点盛り 税込1,380円



本まぐろ造り盛り 税込1,800円



ひらめ昆布メ(宇治抹茶仕立て)お造り
税込1,080円



骨せんべい

泳がし鰻一匹
お造り
税込1,100円

ご注文をお受け次第、いけすから取り出しさせていただきます。
食後の骨せんべいも大変美味です。



活あわびお造り 税込1,580円



活さざえお造り 税込1,180円



たこ刺し 税込640円



汁物と茶碗蒸しが
付いたお得なセット

寿司セット

おすすめ

寿司御膳「花ひとひら」
税込2,180円

寿司8貫・巻物・サラダ・汁物・茶碗蒸し



にぎり盛り
「伏見」
税込2,480円

寿司9貫・汁物・茶碗蒸し



にぎり盛り
「鞍馬」
税込2,780円

寿司9貫・汁物・茶碗蒸し



にぎり盛り
「八坂」
税込3,280円

寿司9貫・汁物・茶碗蒸し



月～金曜のディナータイムと
土・日・祝の終日は、
おまかせにぎりセットに付く茶
碗蒸しのサイズが異なります。



チャイルドセット
税込770円

お寿司・巻物・海老フライ・
ポテトフライ・ゼリー・ジュース
※お寿司はわさび抜きです。



おすすめ

炙り三昧 税込880円
うなぎ・ほたて・サーモン

その他

- ・揚げなす二色田楽 ……税込190円
- ・揚げなす田楽(赤) ……税込190円
- ・揚げなす田楽(白) ……税込190円
- ・いなり ……税込140円
- ・特選玉子(一貫) ……税込190円
- ・炙り牛カルビ おろし ……税込270円
- ・炙り牛カルビ 照りマヨ ……税込270円
- ・炙り牛カルビ 旨辛 ……税込270円

軍艦

- ・納豆軍艦 ……税込140円
- ・ツナ軍艦 ……税込140円
- ・コーン ……税込140円
- ・シーサラダ ……税込190円
- ・蟹みそ軍艦 ……税込330円

巻物

- ・きゅうり細巻 ……税込240円
- ・新香細巻 ……税込240円
- ・納豆細巻 ……税込240円
- ・ツナ細巻 ……税込240円
- ・涙巻 ……税込270円
- ・アボカド巻 ……税込330円



長次郎巻
税込390円



貝三昧 税込1,120円

つぶ貝・ほたて・活さざえ

貝

- ・つぶ貝 ……税込330円
- ・つぶ貝 バター醤油 ……税込330円
- ・活さざえ ……税込580円
- ・ほたて ……税込750円
- ・ほたてバター磯部巻 ……税込750円
- ・ほたて バター醤油 ……税込750円
- ・ほたて レモン塩 ……税込750円
- ・炙りほたて ……税込750円
- ・炙りほたての海苔包み ……税込750円
- ・煮あわび ……税込650円
- ・煮あわび 照りマヨ ……税込650円
- ・煮あわび バター醤油 ……税込650円
- ・煮あわび 旨辛コチュジャン ……税込650円



海老三昧 税込1,180円

海老・ぼたん海老・甘海老

海老

- ・海老 ……税込330円
- ・海老アボカド ……税込390円
- ・甘海老 ……税込680円
- ・ぼたん海老(一貫) ……税込680円
- ・海老フライロール ……税込390円



サーモン三昧
税込800円

サーモン・とろサーモン・いくら

サーモン

- ・サーモン ……税込440円
- ・炙りサーモン ……税込440円
- ・オニオンサーモン ……税込440円
- ・アボカドサーモン ……税込490円
- ・とろサーモン ……税込490円
- ・サーモンいくらのおせ ……税込550円

- ・鯛 ……税込440円
- ・炙り鯛 ……税込440円
- ・鯛の海苔包み ……税込440円
- ・ひらめ昆布メ(宇治抹茶仕立て) ……税込550円
- ・ひらめ昆布メ(宇治抹茶仕立て) ……税込550円

- ・ひらめ昆布メ(宇治抹茶仕立て) ……税込550円
- ・ひらめ昆布メ(宇治抹茶仕立て) ……税込550円
- ・かんきつ ……税込550円
- ・ひらめ昆布メ(宇治抹茶仕立て) ……税込650円
- ・いくらのおせ ……税込650円

- ・こはだ ……税込190円
- ・メ鯖 ……税込330円
- ・はまち ……税込440円
- ・炙りはまち ……税込440円
- ・極上はまち ……税込490円
- ・京風鯖寿司 ……税込440円

白身・青物・光物



本まぐろ三昧
税込1,080円

中とろ・大とろ・赤身

まぐろ

- ・めばちまぐろ ……税込330円
- ・漬けまぐろ ……税込330円
- ・まぐろたたき海苔包み ……税込330円
- ・アボカドまぐろ ……税込390円
- ・鉄火巻 ……税込390円

本まぐろ

- ・本まぐろ赤身 ……税込440円
- ・本まぐろ中とろ ……税込750円
- ・本まぐろ大とろ ……税込980円
- ・本まぐろ鉄火 ……税込490円
- ・本まぐろ涙鉄火 ……税込550円
- ・本まぐろとろ鉄火 ……税込750円
- ・本まぐろとろたく巻 ……税込750円
- ・本まぐろねぎとろ巻 ……税込750円
- ・本まぐろねぎとろ軍艦 ……税込750円

- ・いか ……税込330円
- ・真だこ ……税込390円
- ・数の子 ……税込490円
- ・いくら ……税込680円

いかたて魚卵

- ・焼穴子 ……税込390円
- ・煮穴子(二貫) ……税込580円
- ・煮穴子一本 ……税込750円
- ・うなぎ ……税込580円

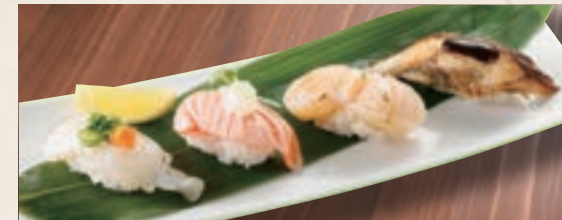
穴子・鰻



おすすめ

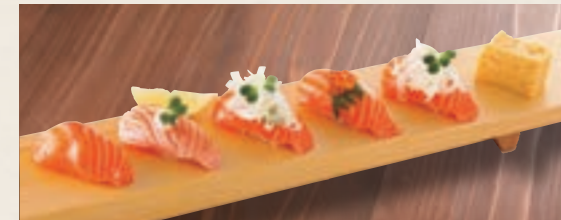
まぐろ食べ比べ
税込1,780円

本まぐろ大とろ・本まぐろ中とろ・漬けまぐろ・
本まぐろねぎとろ軍艦・鉄火巻



炙りづくし 税込1,100円

鯛・サーモン・ほたて・うなぎ



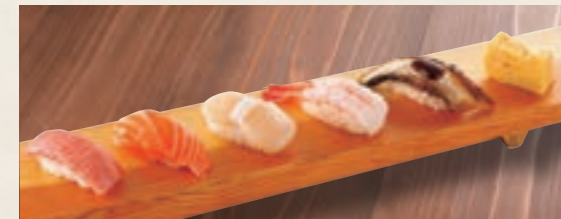
サーモン食べ比べ 税込1,270円

サーモン・炙りサーモン・アボカドサーモン・サーモンいくらのおせ・オニオンサーモン・切玉子



北海づくし 税込1,580円

サーモン・ぼたん海老・いくら・ほたて



人気者食べ比べ 税込1,680円

本まぐろ中とろ・サーモン・ほたて・甘海老・うなぎ・切玉子



煮あわびづくし 税込1,300円

煮あわび・煮あわび照りマヨ・煮あわび旨辛コチュジャン・煮あわびバター醤油



まるごと活あわび 税込1,580円

※「活あわびお造り」と、にぎりとお造りの盛り合わせ「泳がし鰻にぎり&お造り」もごございます。



骨せんべい

名物

泳がし鰻一匹にぎり
税込1,100円

※「泳がし鰻一匹お造り」と、にぎりとお造りの盛り合わせ「泳がし鰻にぎり&お造り」もごございます。

ご注文をお受け次第、いけすから取り出しさばきます。食後の骨せんべいも大変美味です。

選りすぐりの
素材でにぎります

寿司