

京 寿司

kyousushi

回転 寿司

おしながき



一品料理

- 冷奴 130円 (税込143円)
- 枝豆 130円 (税込143円)
- だし巻玉子 260円 (税込286円)
- あらだき 260円 (税込286円)
- 山芋スライス 260円 (税込286円)
- 鶏の唐揚げ 260円 (税込286円)
- サザエのつぼ炊き 650円 (税込715円)
- 鮮魚の切り落とし
ゴマ刺し 650円 (税込715円)
- あさりバター 650円 (税込715円)
- あさりの酒蒸し 650円 (税込715円)
- イカゲソバター焼き 780円 (税込858円)
- 刺身盛り合せ 1,170円 (税込1287円)
- 特上刺身盛り合せ 1,690円 (税込1859円)

汁物・茶碗蒸し

- 赤だし 200円 (税込220円)
- なめこの赤だし 280円 (税込308円)
- 真鯛の赤だし 280円 (税込308円)
- 貝汁 280円 (税込308円)
- ブリのあら汁 280円 (税込308円)
- 鯛の吸い物 280円 (税込308円)
- 茶碗蒸し 300円 (税込330円)
- いくら茶碗蒸し 560円 (税込616円)
- かにとかに味噌の
茶碗蒸し 560円 (税込616円)

お飲み物

- 生ビール(小) 450円 (税込495円)
- 生ビール(中) 550円 (税込605円)
- ビンビール(アサヒキリン) 600円 (税込660円)
- ノンアルコールビール 390円 (税込429円)
- ハイボール 450円 (税込495円)
- 日本酒 450円 (税込495円)
- 焼酎(芋麦) 450円 (税込495円)
- 冷酒(300ml) 780円 (税込858円)
- 梅酒 450円 (税込495円)
- レモンチューハイ 450円 (税込495円)
- ライムチューハイ 450円 (税込495円)
- カルピスチューハイ 450円 (税込495円)
- 梅酒サワー 450円 (税込495円)
- 巨峰サワー 450円 (税込495円)
- ソフトドリンク
 - ウーロン茶 150円 (税込165円)
 - オレジンジュース 150円 (税込165円)
 - コーラ 150円 (税込165円)
 - カルピス 150円 (税込165円)
 - サイダー 150円 (税込165円)

うどん

- うどん 390円 (税込429円)
- 冷やしぶっかけうどん
(夏季限定) 390円 (税込429円)
- 肉・肉
(トッピング) 130円 (税込143円)

※写真はイメージです。

京 寿司 kyouusushi

食ベログ
回転寿司部門
全国第1位受賞

おかげさまで、3年連続達成!
日頃のご愛顧誠にありがとうございます。

京 寿司 kyouusushi

京寿司のアプリ会員になると、旬のお寿司が
最大半額

今すぐアプリをGET!

京寿司 アプリ 検索

左記QRコードを読み込みアプリをダウンロードできます。

公式 Instagram
はコチラから!

QRコード

@KYOUSUSHI_OFFICIAL

●京寿司グループで私たちと一緒に働きませんか●

正社員・パート・アルバイト募集

【募集職種】職人(職人見習い)/ホールスタッフ/キッチンスタッフ/店長候補
【応募資格】学歴不問(職種・業種未経験、第二新卒者、歓迎)
【勤務地】回転寿司京寿司(各店)、宅配京寿司、居酒屋、日本料理店
【勤務時間】勤務地により異なる(シフト制)
・裁量労働時間制 1日8時間・変形労働時間制 週40時間
週休二日制・社員寮完備・有給休暇あり・昇給随時!
(お問い合わせ) TEL.0120-14-3757

毎日市場から直送!新鮮な美味しさを届ける
「京寿司グループ」

京 寿司	kyo	京 寿司
赤 寿司	yama	京 寿司

にぎり (一皿) **130円** (税込143円)



にぎり (一貫) **130円** (税込143円)
 (一皿) **260円** (税込286円)



素材にこだわる。本物の味を追求する。
 中央卸売市場から毎朝仕入れた新鮮な魚を熟練の職人がぎって提供しております。



炙

素材の旨さが引き立つ
 炙り物(にぎり)

- 炙りいわし 130円 (税込143円)
- 炙りゲソ 130円 (税込143円)
- 炙りサマヨ 130円 (税込143円)
- 炙りサーモン 260円 (税込286円)
- 炙り真鯛の炙り 260円 (税込286円)
- 炙り真鯛の皮目炙り 260円 (税込286円)
- 炙りホタテ貝柱 390円 (税込429円)
- 炙りウナギ 390円 (税込429円)
- 炙りトロサーモン 390円 (税込429円)
- 炙りトロ 390円 (税込429円)
- 炙りまぐろ 390円 (税込429円)
- 炙りまぐろ山かけ 390円 (税込429円)
- 炙り本かにみそ 390円 (税込429円)

特選 寿司ネタ
 厳選された素材にこだわった
 京寿司謹製

ひらす 390円 (税込429円)	はまちトロ 390円 (税込429円)	中トロ 390円 (税込429円)	サーモントロ 390円 (税込429円)	サーモンふわとろチーズ 390円 (税込429円)	(活)ホタテ貝柱 390円 (税込429円)	(活)ホタテ 390円 (税込429円)	炙りウナギ 390円 (税込429円)	うに 390円 (税込429円)
いくら 390円 (税込429円)	(活)しまあじ 520円 (税込572円)	ひらすトロ 520円 (税込572円)	かずのこ 520円 (税込572円)	網焼きステーキ 520円 (税込572円)	大トロタタキ軍艦 520円 (税込572円)	(活)赤貝 650円 (税込715円)	(活)さぎえ 650円 (税込715円)	
とろ鉄火巻 650円 (税込715円)	一本焼きあなご 650円 (税込715円)	大トロ 780円 (税込858円)	炙りトロ 780円 (税込858円)	のどぐろ炙り 780円 (税込858円)	とらふぐ 780円 (税込858円)	(活)あわび 780円 (税込858円)	(活)車えび一貫 780円 (税込858円)	特上うに一貫



◆赤皿・金皿の商品は一貫からご注文いただけます◆

のついたお皿は、**わさび抜き**です。

※ポン酢・かぼす・レモン・塩の必要な方は従業員にお申し付けください。

※季節・天候により入荷ができない場合がございます。