

すし  
嘉  
山

SUSHI CUISINE  
KAYAMA



# 寿司

## 本まぐろ

藍鯖金枪鱼



本まぐろは「クロマグロ」とも呼ばれ、「海の黒いダイヤ」と称される最高級の天然マグロです。そとろけるような脂と深い旨みが、刺身や寿司で多くの人を魅了します。

### 一 すし

寿司

赤身

藍鯖金枪鱼红肉

八八〇

中トロ

藍鯖金枪鱼中腹

一、四三〇

大トロ

藍鯖金枪鱼大腹

一、六五〇

まぐろのカマ・尻尾・中骨  
藍鯖金枪鱼 鱼鰾肉・鱼尾・鱼骨  
※希少部位については、スタッフにお尋ね  
ください。



のどぐろ

赤鯮

一、六五〇

うに

海胆

二、二〇〇

いくら

鲑鱼卵

一、三二〇

イカ(すみいか)

墨鱼

六六〇

エビ(車エビ)

车虾

一、四三〇

特製あなご

特制星鰻

一、三二〇

毛ガニ雲丹のせ

毛蟹上面放海胆

一、六五〇

A5等級 鹿児島県産

黒毛和牛の瞬間燻製

A5級鹿児島県産 和牛瞬間燻製

一、一〇〇

本日の白身

本日白身魚

八八〇

本日の貝

本日貝类

八八〇

本日の光物

本日鱼皮有光泽的鱼类

五五〇

本日の蕈焼き

本日稻草焼

八八〇

巻き物各種

卷寿司

六六〇

玉子焼き

日式厚蛋烧

六六〇



※記載している価格はすべて税込価格となっております。

# 鰯

本まぐろ 藍鰯金槍魚

本まぐろのユツケ  
藍鰯金槍魚拌生魚片

一、六五〇

本まぐろのトロ串  
藍鰯金槍魚腩串

一、三二〇

本まぐろのトロステーキ  
藍鰯金槍魚腹牛排

二、二〇〇

本まぐろのレアカツレット 黒トリユフの塩添え  
藍鰯金槍魚半熟炸肉排佐黒松露盐

一、三二〇



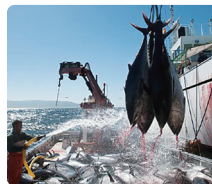
## 世界最高峰の本まぐろ「海の黒いダイヤ」

### 本まぐろ

大自然が育む最高の味わい

●日本近海で獲れる本まぐろは「海の黒いダイヤ」  
称されるまぐろの最高峰です。

●恵まれた漁場と熟練の漁師の腕により上質な  
脂がのった、濃厚で豊かな味わいを楽しむこと  
ができます。



# 逸品

おすすめ 推荐

銀だらの麴漬け

米曲腌銀鱈魚

一、一〇〇

肉厚生エイヒレ炙り

厚切烤虹魚翅

八八〇

特上生穴子の白焼き

特级生星鰻白烤

二、四二〇

希少!!

天然ビワ鱒とカマンベールのカルパッチョ

珍稀!! 琵琶鱒魚配卡芒贝尔芝士薄切

二、二〇〇

名古屋コーチンのグリルフレンチ仕立て

法式名古屋交趾鸡扒

二、七五〇

A5等級 鹿児島県産黒毛和牛牛刺し

A5級鹿児島県産和牛生牛肉片

二、七五〇

## 世界基準の食品安全マネジメント ISO22000取得

### A5等級 鹿児島県産黒毛和牛

肉の匠が目利きした  
厳選部位を使用

●和牛オリンピック  
全国和牛能力共進会  
2年連続日本一



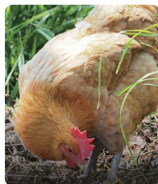
### 名古屋コーチン

徹底した品質管理で手間ひまかけた自信作

●一般的な鶏肉の約3倍もの期間を開放的  
な鶏舎で飼育

●愛知のコーチン専門の契約農家で生育

●エサも、育成3段階ごとに調整



# 揚

## 揚げ物

炸物

季節の天ぷら

一、六五〇

时令蔬菜天妇罗

讚美牡蠣のフライ

一、一〇〇

酥炸赞岐牡蛎

※2%しか獲れない幻の牡蠣

ほぼ蟹のフライ

一、一〇〇

大约炸蟹肉

名古屋コーチンの唐揚げ

一、四三〇

名古屋交趾鸡块



# 肴

## 酒の肴

下酒菜

漬物盛り合わせ

五五〇

腌菜什锦拼盘

昭和の特製塩辛

七七〇

昭和特制成乌贼

※1か月熟成されたイカワタを使用

海のフォアグラ!! 希少★イカの肝ルイベ

六六〇

海中鵝肝!! 珍稀★鱿鱼肝法式冷冻刺身



# 菜

## お野菜

蔬菜

嘉山のサラダ

一、一〇〇

嘉山沙拉

雲丹蟹みそポテトサラダ

一、三二〇

海胆蟹黄土豆沙拉

海の宝石・濃厚パスタサラダウニクリーム

一、一〇〇

海中珍宝・浓郁海胆奶油意大利面沙拉



本日のアイスクリーム  
本日冰淇淋

1,100

たまご焼・マヌカハニー  
鸡蛋卷配麦卢卡蜂蜜

1,320

紫蘇シャーベット  
紫苏冰糕

1,100

# 甘

## 別腹 甜点

※記載している価格はすべて税込価格となっております。

# 懐石

## コース料理 套餐

### 7,700円コース (全12品)

- 先付け  
開胃菜
- おまかせ握り3貫(本まぐろの中トロ・白身・イカ)  
厨师推荐握寿司三拼(藍鯖金枪鱼中腹・白身鱼・鱿鱼)
- 小鉢  
小菜
- 銀だらの麴漬け  
米曲腌银鳍鱼
- おまかせ握り3貫(光物・貝物・特製A5黒毛和牛握り)  
厨师推荐握寿司三拼(发光鱼类・贝类・特製A5級黒毛和牛寿司)
- 茶碗蒸し  
日式蒸蛋
- おまかせ握り2貫(特製あなご・本まぐろの赤身)  
厨师推荐握寿司二拼(特製星鰻・藍鯖金枪鱼中腹)
- 名物!! たまご焼き  
招牌!! 日式厚蛋烧
- 巻き物  
卷寿司
- 自家製ぬか漬け  
自家制米糠酱菜
- お味噌汁  
味噌汤
- デザート  
甜点

### 13,200円コース (全15品)

- 先付け  
開胃菜
- おまかせ握り(本まぐろの中トロ・季節の白身・上イカ)  
厨师推荐握寿司(藍鯖金枪鱼中腹・时令白身鱼・高级鱿鱼)
- お造り  
刺身拼盘
- おぼんやうこ  
京都式家常菜
- 本まぐろのレアカツレツ黒トリユフの塩添え  
藍鯖金枪鱼半熟炸肉排佐黒松露盐
- おまかせ握り(車えび・貝・うに)  
厨师推荐握寿司(车虾・贝类・海胆)
- 温物  
温菜
- A5等級 鹿児島県産黒毛和牛の瞬間燻製握り  
A5級鹿児島県産和牛瞬間燻製握寿司
- 自家製ぬか漬け  
自家制米糠酱菜
- お味噌汁  
味噌汤
- デザート  
甜点
- 鹿児島県指宿産そら豆【寒甘豆】  
鹿児島県指宿蚕豆【寒甘豆】
- おまかせ握り(特製あなご・漬け本まぐろ)  
厨师推荐握寿司(特製星鰻・酱油腌藍鯖金枪鱼)
- 名物!! たまご焼き  
招牌!! 日式厚蛋烧
- 巻き物  
卷寿司
- 自家製ぬか漬け  
自家制米糠酱菜
- お味噌汁  
味噌汤
- デザート  
甜点
- A5等級 鹿児島県産黒毛和牛の瞬間燻製握り  
A5級鹿児島県産和牛瞬間燻製握寿司
- 鹿児島県指宿産そら豆【寒甘豆】  
鹿児島県指宿蚕豆【寒甘豆】
- おまかせ握り特上(のどぐる・穴子・うに)  
厨师推荐特选握寿司(赤鲑・星鰻・海胆)
- 名物!! たまご焼き  
招牌!! 日式厚蛋烧
- 巻き物  
卷寿司
- 自家製ぬか漬け  
自家制米糠酱菜
- お味噌汁  
味噌汤
- デザート  
甜点

### 19,800円コース (全16品)

- 先付け  
開胃菜
- おまかせ握り(本まぐろの中トロ・季節の白身・イカ)  
厨师推荐握寿司(藍鯖金枪鱼中腹・时令白身鱼・鱿鱼)
- 懐石お椀  
怀石汤品
- お造り  
刺身拼盘
- 本まぐろのトロステーキ炭焼き  
藍鯖金枪鱼腹炭烤牛排
- おまかせ握り特上(本まぐろの大トロ・毛ガニ雲丹のせ・貝)  
厨师推荐特选握寿司(藍鯖金枪鱼大腹・毛蟹上面放海胆・贝类)
- 特上天ぷら  
特选天妇罗
- 温物  
温菜
- おまかせ握り2貫(特製あなご・本まぐろの赤身)  
厨师推荐握寿司二拼(特製星鰻・藍鯖金枪鱼中腹)
- 名物!! たまご焼き  
招牌!! 日式厚蛋烧
- 巻き物  
卷寿司
- 自家製ぬか漬け  
自家制米糠酱菜
- お味噌汁  
味噌汤
- デザート  
甜点
- A5等級 鹿児島県産黒毛和牛の瞬間燻製握り  
A5級鹿児島県産和牛瞬間燻製握寿司
- 鹿児島県指宿産そら豆【寒甘豆】  
鹿児島県指宿蚕豆【寒甘豆】
- おまかせ握り特上(のどぐる・穴子・うに)  
厨师推荐特选握寿司(赤鲑・星鰻・海胆)
- 名物!! たまご焼き  
招牌!! 日式厚蛋烧
- 巻き物  
卷寿司
- 自家製ぬか漬け  
自家制米糠酱菜
- お味噌汁  
味噌汤
- デザート  
甜点

※記載している価格はすべて税込価格となっております。