

くら小江戸

銀座
限定

寿司
天ぷら
団子

江戸町屋台の出来立ての味をぜひ！

新登場

春の三貫「桜盛り」

500円 Spring Fish Trio
春三貫“櫻花盛” 봄의 3종 “벚꽃 모듬”

春が旬の魚を塩炙し熟成。しっとりとした食感の「桜ます」(北海道産)、皮を湯引きした旨みのある「春子鯛(桜鯛)」、皮目を炙った上品な甘味の「鮭(さくら)」による季節の三種。

地中海産本まぐろ食べ比べ「極」

1,100円 Pacific Bluefin Tuna Sampler
藍鳍金枪鱼之比 침치 맛 비교

今月の一押し逸品！ふり塩加工と熟成で旨みを凝縮したまぐろの王様「本まぐろ」(地中海産)の大とろ、中とろ、赤身、まぐろたたき軍艦を贅沢に食べ比べ。

春夏限定

特上にぎり「蔵-KURA-」

1,800円 Premium Sushi Set : KURA
特等握寿司組合 蔵 KURA 특상 스시 세트 구라 KURA

厳選した高級食材、「こはだ」「穴子」「本まぐろ(漬け)」「車海老」「鱸(すずき)」に銀座店名物「カステラ玉子焼」が詰まった五感で楽しめる至福の特上盛り合わせ。

厳選貝三貫「赤の將軍」

900円 Selected Shellfish Trio
精选贝类三贯 엄선 조개 3개

歴代徳川将軍にも愛されたとされる高級食材「赤貝」。貝通にはたまらない九十九里名物「煮蛤(にはまぐり)」に歯ごたえ抜群の北海道産*1「つぶ貝」の厳選三種。

カステラ玉子焼「ふわり」

200円 Sponge Cake-style Japanese Omelet
卡斯提拉式玉子烧 카스텔라 달걀말이

江戸前の玉子焼きは、濃厚で柔らかくまるでカステラのよう。甘さ控えめで、ふわっとした食感がくら寿司オリジナル。



足赤海老天盛り

1,000円 Green Tiger Prawn Tempura Assortment
红脚虾天妇罗拼盘 홍다리얼룩새우튀김 모듬

地元漁師が自信をもってオススめる足赤海老(アジアカエビ)は甘みとプリプリの食感が絶品！



特上天ぷら盛り

1,300円 Premium Tempura Assortment
特等天妇罗拼盘 특상 튀김 모듬

厳選した足赤海老・真あじ・穴子・舞茸・獅子唐を贅沢に盛り合わせた豪華天ぷら盛り。



くら みたらし 150円

Mitarashi Dango
咸甜味团子 미타라시 경단

国産うるち米使用の焼きたてのだんごを甘辛いたれが包むみたらしだんご。



くら いちごあん 250円

Strawberry Paste Dango
Kuro 团子 草莓馅 구라 경단 딸기 팔소

甘酸っぱいいちごとこしあんがマッチした、いちごあんだんご。



豪快穴子一本揚げ

500円 Deep-fried Whole Conger Eel
豪快炸整条星鳗 호쾌 통붕장이 튀김

厳選した穴子を贅沢に。外はサクサク、中はふわふわの食べ応え抜群な見た目も豪華な一本揚げ！



桜えびかき揚げ

600円 Sakura Shrimp Tempura
櫻蝦什錦天妇罗 벚꽃새우 아재튀김

駿河湾産桜えび、玉ねぎ、大葉のかき揚げ。サクサクの食感と桜えびの香ばしさや旨味、玉ねぎの甘味の味わい深い逸品。



くら 白あん 200円

White Bean Paste Dango
白豆沙馅团子 흰 팥소 경단

手亡豆を使用したなめらかでまろやかなくちどけの白あんだんご。



くら あんこ 200円

Red Bean Paste Dango
豆沙馅团子 팥소 경단

北海道産小豆を使用した上品で優しい甘さのこしあんだんご。

くら みたらしお持ち帰り3本セット 450円

Mitarashi Dango (3 skewers)

★お持ち帰りご希望のお客様は、従業員をタッチパネルよりお呼び出してください。

/5本セット 750円 5 skewers

5根组合 5개 세트

ご注文方法▶ タッチパネル or スマホde注文

How to Order

Touch Panel

お受け取り▶ 受付機横の『くら小江戸』各屋台 「スマホde注文」ご利用には「くら寿司公式アプリ」が必要です。

Delivery Location for your Order Please come to "Kura Koedo" located next to the reception terminal.

※時期や天候によって販売していない商品もございますので、予めご了承ください。十分注意して処理しておりますが海産物のため、小骨などが入っている場合があります。品切れの際はご容赦ください。漁の状態により、ネタの大きさや色目が変わることがあります。当店では、税込価格を基本として表示しております。
※1:原料原産地は北海道となります。写真はイメージです。

2025/3～銀座

