



ご宴会

承ります！

板長おすすめ コース

飲み放題付き
《2時間制》 **¥5,000** (税込)

- ◆ 先付
- ◆ 旬のお刺身 5点盛り
- ◆ すし源サラダ
- ◆ 本日の焼き物
- ◆ 旬の煮物
- ◆ 天ぷら
- ◆ お寿司 (5貫)
- ◆ 味噌汁
- ◆ デザート

9品

極みコース

飲み放題付き
《2時間制》 **¥6,500** (税込)

- ◆ 先付 3点盛り
- ◆ 旬のお刺身 7点盛り
- ◆ すし源サラダ
- ◆ 本鮪のレアステーキ
- ◆ 旬の煮物
- ◆ 天ぷら 盛合せ
- ◆ お寿司 (5貫)
- ◆ 味噌汁
- ◆ デザート

9品

厳選コース

飲み放題付き
《2時間制》 **¥8,000** (税込)

- ◆ 先付 3点盛り
- ◆ 本鮪三種入り
- ◆ 旬のお刺身 盛合せ
- ◆ 北海サラダ
- ◆ 本日入荷！海鮮姿煮
- ◆ 天ぷら 盛合せ
- ◆ 本鮪のステーキ
- ◆ お寿司 (5貫)
- ◆ 本日のあら汁
- ◆ デザート

9品

※ コチラの厳選コースは事前のご予約が必要です。



海鮮を堪能出来るメニュー内容！



ゆったり
“テーブル席”の
ご利用も
ございます。

築地すし源本店
AKIBA_1CHI店

〒101-0021
東京都千代田区外神田4-14-1
AKIBA_1CHI(アキハイチ) 3階

↓ご予約・お問い合わせはコチラ！

03-5297-8566

お持ち帰り寿司 TAKE OUT MENU



本まぐろ

脂ののった天然

築地すし源

期間限定*特別価格
本鮪三昧 2,710円 → 2,180円

本鮪大とろ(2貫)・本鮪中とろ(2貫)・本鮪赤身(3貫)・鉄火巻(1本)



寿司職人が握る
本物の寿司



盛り込み寿司 こだわりの厳選にぎり



上八海 ほっかい **5人前 6,250円**

3人前 3,750円 4人前 5,160円
 赤身・本日の白身・本日の光物
 サーモン・いくら・ねぎとろ軍艦
 海老・げそ・ねぎとろ巻・かつぱ巻・切玉子



黒姫 くろひめ **5人前 11,950円**

3人前 7,170円 4人前 9,560円
 大とろ・赤身・本日の白身・帆立
 数の子・いくら・生うに・甘海老
 ずわいがに・穴子・切玉子



五竜 ごりゅう **5人前 14,900円**

3人前 8,940円 4人前 11,920円
 大とろ・中とろ・赤身・本日の白身・ずわいがに
 数の子・赤貝・とり貝・ボタン海老・いくら・生うに・穴子・切玉子



十勝 とかつ **5人前 8,950円**

3人前 5,000円 4人前 7,160円
 中とろ・赤身・本日の白身・本日のいか
 サーモン・いくら・生うに・海老・帆立・切玉子

二人前寿司



上吾妻 あづま **2人前 2,680円**

赤身・本日の白身・サーモン
 本日のいか・いくら・ねぎとろ軍艦・海老
 本日の光物・げそ・鉄火巻・切玉子

人を生かし、
 魚を活かす、
 江戸の粋、

燕 つばき **1人前 2,380円**

中とろ(2貫)
 本日の白身・甘海老・生うに
 いくら・数の子・とり貝
 ずわいがに・穴子・切玉子

伊吹 いぶき **2人前 4,780円**

大とろ・赤身
 本日の白身・ずわいがに
 本日のいか・甘海老・いくら
 生うに・帆立・穴子・切玉子

一人前寿司



上恵 めいひ **1人前 1,380円**

赤身・本日の白身・サーモン・海老
 ねぎとろ軍艦・いくら・本日のいか
 本日の光物・穴子・切玉子



剣 つるぎ **1人前 3,280円**

大とろ・赤身・本日の白身
 ボタン海老・いくら・生うに・赤貝
 穴子一本・ずわいがに・数の子・切玉子

上旭 あさひ **1人前 1,980円**

中とろ・赤身・本日の白身・甘海老
 いくら・生うに・本日のいか・穴子
 サーモン・ねぎとろ巻・切玉子

築地仕入れ、
 本物の食材に
 こだわったネタ