



Luxurious experience to enjoy carefully-selected quality seafood together with freshly made sushi, which enhances the great skills of experienced chefs.

At Yashio, a great hideaway-like sushi restaurant, customers can relish freshly made sushi either at a counter table, where they can enjoy conversations with chefs, or at an individual table, which provides more privacy. Please see below for individual sushi menus.



厳選された上質な魚介類を

職人技が光る

握りたての寿司で味わう贅沢

握りたての寿司を味わえる隠れ家的寿司処「八潮」

職人との会話がはずむカウンター席

または個室感覚が味わえるテーブル席でお楽しみください



※写真はイメージです。image photo

## おまかせ Sushi Set of Dish

手間隙かけた職人技で彩られた、見た目も美しい八潮の寿司をご堪能ください。

### 華

Sushi Set "HANA"  
16,500 円

小鉢 Appetizer	本日の一品 Today's Appetizer
吸い物替り Appetizer	茶碗蒸し Chawanmushi (Steamed Egg & Vegetable Custard)
造り Sashimi	三種 3 Types
焼物 Grilled Dish	葱鮪 Spring Onion & Tuna
酢の物 Pickled Dish	貝酢 Shellfish
寿司 Sushi	とろ・雲丹ほか六貫 玉子付 6 Pieces: Tuna Belly, Sea Urchin, etc, Japanese Omelet
御椀 Soup	お味噌汁 Miso Soup
水菓子 Dessert	季節の果物 Seasonal Fruit

### 舞

Sushi Set "MAI"  
20,000 円

小鉢 Appetizer	本日の一品 Today's Appetizer
吸い物替り Appetizer	茶碗蒸し Chawanmushi (Steamed Egg & Vegetable Custard)
造り Sashimi	五種 5 Types
焼物 Grilled Dish	葱鮪・本日の焼き物 Spring Onion & Tuna, Today's Grilled Dish
酢の物 Pickled Dish	貝酢 Shellfish
寿司 Sushi	とろ・雲丹・むし鮑・車海老ほか四貫 玉子付 4 Pieces: Tuna Belly, Sea Urchin, Steamed Abalone, Prawn, etc, Japanese Omelet
御椀 Soup	お味噌汁 Miso Soup
水菓子 Dessert	季節の果物 Seasonal Fruit

※当店では国内産のお米を使用しております。We use rice grown in Japan.

※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。Menu items may change due to market availability.

※料金は税金・サービス料を含みます。The price includes tax and service charge.

※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめ係員にお申し出下さい。

Please advise us of any food allergies or dietary requirement prior to your order.

# 寿司セット

## Sushi Set

小鉢とお寿司、お吸い物、デザートのお手軽セット。

※写真はイメージです。image photo



## 一ツ葉

おきまり握り寿司

Sushi Set "HITOTSUBA" 10,000円

小鉢 Appetizer	本日の一品 Today's Appetizer
吸い物替り Appetizer	茶碗蒸し Chawanmushi (Steamed Egg & Vegetable Custard)
寿司 Sushi	9貫 細巻 玉子付 9 Pieces (Thin Makizushi, Japanese Omelet)
御椀 Soup	お味噌汁 Miso Soup
水菓子 Dessert	季節の果物 Seasonal Fruit

## 潮風

おきまり握り寿司

Sushi Set "SHIOKAZE" 13,000円

小鉢 Appetizer	本日の一品 Today's Appetizer
吸い物替り Appetizer	茶碗蒸し Chawanmushi (Steamed Egg & Vegetable Custard)
寿司 Sushi	11貫 細巻 玉子付 11 Pieces (Thin Makizushi, Japanese Omelet)
御椀 Soup	お味噌汁 Miso Soup
水菓子 Dessert	季節の果物 Seasonal Fruit

## 八潮

ひと手間握り寿司

Sushi Set "YASHIO" 20,000円

小鉢 Appetizer	本日の一品 Today's Appetizer
吸い物替り Appetizer	茶碗蒸し Chawanmushi (Steamed Egg & Vegetable Custard)
寿司 Sushi	15貫 玉子付 15 Pieces (Thin Makizushi, Japanese Omelet)
御椀 Soup	お味噌汁 Miso Soup
水菓子 Dessert	季節の果物 Seasonal Fruit

※当店では国内産のお米を使用しております。We use rice grown in Japan.

※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。Menu items may change due to market availability.

※料金は税金・サービス料を含みます。The price includes tax and service charge.

※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめ係員にお申し出下さい。

Please advise us of any food allergies or dietary requirement prior to your order.

# 寿司単品

## a la carte Sushi

厳選された魚介類を、  
職人が目の前のカウンターで握ります。  
お好きな寿司をお好みでご注文ください。



※写真はイメージです。image photo

## 握り(1貫) Nigiri Sushi (\*a piece price)

焼きとろ Lightly Grilled Tuna Belly	¥1,580
とろ Tuna Belly	¥1,580
中とろ Medium Grade Tuna Belly	¥1,200
赤身 Tuna	¥700
づけまぐろ Soy Marinated Tuna	¥700

## 焼き物 Broiled Dishes

	時価	Market Price
車海老塩焼き Salted Prawn		
本鮪とろ葱間焼き Grilled Tuna belly and Spring onion on Stick		¥1,500
本日のかま焼き Grilled Fish's Head		¥1,500
平貝磯辺焼き Tairagai-Clam with seaweed		¥600
いか下足焼き Grilled Squid		¥1,200

※当店では国内産のお米を使用しております。We use rice grown in Japan.

※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。Menu items may change due to market availability.

※料金は税金・サービス料を含みます。The price includes tax and service charge.

※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめ係員にお申し出下さい。

Please advise us of any food allergies or dietary requirement prior to your order.

八潮のおすすめ Recommended

新鮮な旬のネタを使って握る本日のおすすめ寿司。  
ネタにとことんこだわる寿司処 八潮の  
旬の味をぜひご賞味ください。

## 本日の寿司ネタ

Sushi topping of the Day

時価 Market Price



※写真はイメージです。image photo

※当店では国内産のお米を使用しております。We use rice grown in Japan.  
※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。Menu items may change due to market availability.  
※料金は税金・サービス料を含みます。The price includes tax and service charge.  
※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめ係員にお申し出下さい。  
Please advise us of any food allergies or dietary requirement prior to your order.



※写真はイメージです。image photo

## 酢の物 Vinegared Dishes

若布胡瓜	¥500
Wakame seaweed and Cucumber in Vinegar	
貝酢	時価 Market Price
Clam in Vinegar	

## 巻物(1本) Rolled Sushi (\*a roll)

とろ沢庵巻	¥2,800
Tuna Belly & Pickled Japanese Radish Roll	
とろ鉄火巻	¥2,800
Tuna Belly Roll	
ねぎとろ巻	¥2,800
Spring Onion & Tuna Belly Roll	
鉄火巻	¥1,200
Tuna Roll	
かっぱ巻	¥400
Cucumber Roll	
納豆巻	¥400
Natto-beans Roll	
梅しそ巻	¥400
Japanese plum Roll	
新香巻	¥400
Japanese Pickles Roll	
玉子巻	¥400
Egg Omlette Roll	
かんぴょう巻	¥400
Dried Daikon-radish Roll	
太巻	¥1,200
Large Rolled Sushi	

※当店では国内産のお米を使用しております。We use rice grown in Japan.

※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。Menu items may change due to market availability.

※料金は税金・サービス料を含みます。The price includes tax and service charge.

※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめ係員にお申し出下さい。

Please advise us of any food allergies or dietary requirement prior to your order.