



江戸前
寿し久

伝統と新しいお寿司への 探究・創作とこだわり

「シャリ炊き 3 年、合わせ 5 年、握り一生」と言われるように、
一人前になるのに最低 10 年かかると
言われた時代から培われた職人としての腕を存分にふるえるように
食材から道具、店内のレイアウトまで
全てにこだわりました。

[こだわりについて](#)

HOME

こだわり

メニュー

ランチ

ブログ

アクセス

[予約はこちら](#)



ひとつひとつに込めた にぎりへの想い

「シャリ炊き 3 年、合わせ 5 年、握り一生」とと言われるように、
一人前になるのに最低 10 年かかると
言われた時代から培われた職人としての腕を存分にふるえるように
食材から道具、店内のレイアウトまで
全てにこだわりました。

[メニューはこちら](#)



お手軽に楽しめる ランチメニュー

「シャリ炊き 3 年、合わせ 5 年、握り一生」とと言われるように、
一人前になるのに最低 10 年かかると
言われた時代から培われた職人としての腕を存分にふるえるように
食材から道具、店内のレイアウトまで
全てにこだわりました。

[ランチはこちら](#)



[ブログ一覧](#)



メニュー 2020.03.15

本日、大間産マグロと北海道産イクラが入荷。限定ランチとおまかせコースで…



メニュー 2020.03.15

木曜日、大間産マグロと北海道産イクラが入荷。限定ランチとおまかせコースで…



メニュー 2020.03.15

本日、大間産マグロと北海道産イクラが入荷。限定ランチとおまかせコースで…



メニュー 2020.03.15

本日、大間産マグロと北海道産イクラが入荷。限定ランチとおまかせコースで…



メニュー 2020.03.15

木曜日、大間産マグロと北海道産イクラが入荷。限定ランチとおまかせコースで…



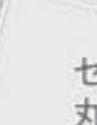
メニュー 2020.03.15

本日、大間産マグロと北海道産イクラが入荷。限定ランチとおまかせコースで…

〒104-0061 東京都中央区銀座3丁目00-00

TEL.03-0000-0000 FAX.03-0000-0000

営業時間 / 11:00~14:00 18:00~23:00



[お問い合わせ](#)

[ご予約はこちら](#)

