



江戸前
寿司
し久

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

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



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



ブローグー覧



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

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

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…

〒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

