

北海道から東京へ届く  
新鮮食材をお召し上がりください。



ご希望のお食事スタイルを下記よりご選択いただき、  
メニューページへお進みください。



おまかせ  
OMAKASE

その日届いた食材を板前の技術で  
お客様の嗜好に合わせてご提供いたします



お昼  
LUNCH

OPENから15時までのお得なランチセット



おきまり  
OKIMARI

通年を通してのセットとなります  
個室のお客様に人気です



おこのみ  
OKONOMI

30種類以上の品揃えから、  
好きなものをお選びください



おうちで  
TAKE AWAY

当店の握りをご自宅で  
お召し上がりは2時間以内でお願いしております

※写真はすべてイメージです ※メニューはすべて税込価格となっております

※仕入れ状況により、内容が変更になる場合がございます ※アレルギー苦手な食材がありましたらお申し付けください

# おまかせ

OMAKASE

## MENU

- ◆ 政おまかせ 22,000-  
MASA OMAKASE 税込
- ◆ プレミアムおまかせ 27,500-  
PREMIUM OMAKASE 税込
- ◆ 握りおまかせ 14,300-  
NIGIRI OMAKASE 税込

## 政おまかせ

税込 22,000-

政寿司の粋、ここに極まる

MASA OMAKASE

- ◆ 初め ◆ お造り2種 ◆ 一の握り<2貫> ◆ いかそうめん
- ◆ 二の握り<3貫> ◆ 温物 ◆ 三の握り<3貫> ◆ 締め
- ◆ 止碗 ◆ デザート

※メニューはすべて税込価格となっております ※仕入れ状況により、内容が変更になる場合がございます  
※アレルギー苦手な食材がありましたらお申し付けください

※写真はイメージです

OMAKASE

## 握りおまかせ

税込 14,300-

握りのみをご希望の方におすすめです NIGIRI OMAKASE

- ◆ 初め ◆ 季節の小鉢 ◆ 握り12貫
- ◆ 締め ◆ 止碗 ◆ デザート



PREMIUM

## プレミアムおまかせ

税込 27,500-

旬の食材をふんだんに使った政寿司の最高峰

PREMIUM OMAKASE

- ◆ 初め ◆ お造り3種 ◆ 一の握り<2貫> ◆ いかそうめん
- ◆ 二の握り<3貫> ◆ 温物 ◆ 三の握り<3貫> ◆ 締め
- ◆ 止碗 ◆ デザート



※写真はイメージです

※メニューはすべて税込価格となっております ※仕入れ状況により、内容が変更になる場合がございます  
※アレルギー苦手な食材がありましたらお申し付けください

# お昼のおしながき

OPEN-15:00 LUNCH



※写真はイメージです

## 昼のおまかせ

税込 **16,500-**

### 政寿司の粋、ここに極まる

LUNCH OMAKASE

- ◆ 初め
- ◆ お造り2種
- ◆ 一の握り<2貫>
- ◆ いかそうめん
- ◆ 二の握り<3貫>
- ◆ 温物
- ◆ 三の握り<3貫>
- ◆ 締め
- ◆ 止碗
- ◆ デザート

※メニューはすべて税込価格となっております ※仕入れ状況により、内容が変更になる場合がございます  
※アレルギー苦手な食材がありましたらお申し付けください

OPEN-15:00 LUNCH

## 潮騒 — しおさい

税込 **4,400-**

### 選べる一貫とおきまり10貫

SHIOSAI

- ◆ 小鉢
- ◆ 選べる1貫
- ◆ 握り10貫
- ◆ 止碗
- ◆ デザート

## 小樽 — おたる

税込 **6,600-**

### 小樽で一番人気のセット

OTARU

- ◆ 前菜3点盛
- ◆ 握り12貫
- ◆ 止碗
- ◆ デザート



※写真はイメージです

## 漣 — さざなみ

税込 **8,800-**

SAZANAMI

### お昼でもちょっと贅沢に

- ◆ 初め
- ◆ 小鉢
- ◆ いかそうめん
- ◆ 温物
- ◆ 握り11貫
- ◆ 止碗
- ◆ デザート



SAZANAMI

※写真はイメージです

# おきまり

OKIMARI

## MENU

- ◆ 稲穂 — いなほ INAHO 税込 **14,300-**
- ◆ 余市 — よいち YOICHI 税込 **17,600-**



## 稲穂 — いなほ

税込 **14,300-**

INAHO

政寿司の定番を様々なシーンで

- ◆ 前菜 3 点盛
- ◆ 旬のお造り 4 点盛
- ◆ いかそうめん
- ◆ 温物
- ◆ 握り 6 貫
- ◆ 止碗
- ◆ デザート



※写真はイメージです

# おきまり丼

OKIMARI DON

## 瑞花 — ずいか

ぼたんえびの入った海鮮ちらし

税込 **6,050-**



※写真はイメージです

※メニューはすべて税込価格となっております ※仕入れ状況により、内容が変更になる場合がございます  
※アレルギー苦手な食材がありましたらお申し付けください

OKIMARI



※写真はイメージです

## 余市 — よいち

税込 **17,600-**

YOICHI

ご接待で人気のコースです

- ◆ 前菜 4 点盛
- ◆ 旬のお造り 3 点盛
- ◆ 季節の小鉢
- ◆ いかそうめん
- ◆ うに茶碗蒸し
- ◆ 温物
- ◆ 握り 6 貫
- ◆ 止碗
- ◆ デザート

OKIMARI DON

## うに丼

税込 **7,150-**

## いくら丼

税込 **4,950-**

## うにいくら丼

税込 **6,600-**

## 鉄火丼

税込 **3,850-**



※写真はイメージです

※メニューはすべて税込価格となっております ※仕入れ状況により、内容が変更になる場合がございます  
※アレルギー苦手な食材がありましたらお申し付けください

# おこのみ握り

OKONOMI NIGIRI

## 季節のおすすめ

SEASONAL NIGIRI

### 春のおすすめ

SPRING

- ◆ さくらます 660-
- ◆ きんき 1,650-
- ◆ にしん 660-
- ◆ しゃこ(めす) 1,650-
- ◆ 毛がに 880-
- ◆ 水たこ 440-

### 夏のおすすめ

SUMMER

- ◆ 時しらず 880-
- ◆ ほっき貝 660-
- ◆ 海水ばふんうに 1,650-
- ◆ 海水むらさきうに 1,485-
- ◆ えぞあわび 1,650-
- ◆ するめいか 440-

### 秋のおすすめ

AUTUMN

- ◆ 南蛮えび 880-
- ◆ ひとくちいくら 1,650-
- ◆ いくら軍艦 660-
- ◆ しゃこ(おす) 1,210-
- ◆ 天上ぶり 880-
- ◆ ほっけ 880-

### 冬のおすすめ

WINTER

- ◆ きんき 1,650-
- ◆ にしん 660-
- ◆ 八角 660-
- ◆ 真たち 660-
- ◆ ほっき貝 660-
- ◆ たらばがに 1,650-

※メニューはすべて税込価格となっております  
※写真はイメージです



## 通年の握り

ALL SEASONS NIGIRI

### 鮪 まぐろ

Tuna

- ◆ 大とろ 1,650-
- ◆ 炙り大とろ 1,650-
- ◆ 中とろ 1,210-
- ◆ 赤身 660-
- ◆ ねぎとろ軍艦 880-

### 白身

White Fish

- ◆ 真鯛 440-
- ◆ かんばち 440-
- ◆ きんき 1,650-

### 光物

Shining Fish

- ◆ こはだ 440-
- ◆ さば 660-
- ◆ あじ 440-
- ◆ にしん 660-

### 貝

Shellfish

- ◆ ほたて貝 660-
- ◆ ほっき貝 660-
- ◆ あわび 1,650-
- ◆ 大つぶ貝 1,650-

### 蝦蟹 えび・かに

Shrimp / Crab

- ◆ 甘えび 880-
- ◆ ぼたんえび 2,310-
- ◆ ずわいがに 880-
- ◆ たらばがに 1,650-

### 魚卵・うに

Fish Roe / Sea Urchin

- ◆ いくら軍艦 660-
- ◆ ひとくちいくら 1,650-
- ◆ とびっこ軍艦 440-
- ◆ 折うに 1,485-
- ◆ 海水うに 1,650-

### その他

Others

- ◆ サーモン 440-
- ◆ 真いか 440-
- ◆ 水たこ 660-
- ◆ たこ頭 660-
- ◆ 穴子 880-
- ◆ 玉子焼き 440-

※メニューはすべて税込価格となっております  
※写真はイメージです



# おこのみ一品料理

A LA CARTE

## おすすめ一品

Recommended

- ◆いかそうめん 2,310-
- ◆海水うに小鉢 3,080-
- ◆いくら醤油漬け小鉢 2,420-
- ◆水たこ刺し 1,430-

## 〈旬のお刺し身・お造り盛合せ〉

内容はスタッフへお尋ねください

- ◆季節の光物刺し 1,430~
- ◆季節の白身刺し 1,430~
- ◆旬のお造り4点盛 3,300~  
〈約一人前〉
- ◆貝づくし盛合せ 4,950~
- ◆旬のお造り盛合せ 7,700~  
〈約三人前〉

## 珍味

Delicacy

- ◆珍味3種盛り 1,650-
- ◆たこやわらか煮 660-
- ◆まぐろ有皮煮 660-
- ◆いか唐揚げ 550-
- ◆松前揚げ 550-
- ◆鮭切身込み 880-

## 焼物

Broiled Fish

- ◆本ししゃも(おす) 660-
- ◆本ししゃも(めす) 880-
- ◆のどぐろ一夜干し 1,650-
- ◆まぐろのねぎま串 1,650-
- ◆たらば焼き(足1/2本) 3,300-
- ◆季節の焼物 1,650~  
内容はスタッフへお尋ねください

## 一品料理

A la Carte

- ◆えび出汁ビシソワーズ 880-
- ◆うに入り茶碗蒸し 880-
- ◆寿司屋のサラダ 880-
- ◆酢の物 1,430-
- ◆お新香盛合せ 880-
- ◆玉子焼きつまみ 660-

## デザート

Dessert

- ◆本日のデザート 550~
- ◆アイスクリーム 440-
- ◆幸せカタラーナ 660-

※メニューはすべて税込価格となっております  
※写真はイメージです



# 日本酒

SAKE

## 選りすぐりの地酒

Recommended

### ◇ 北海道

Hokkaido

- |                                    |        |            |        |
|------------------------------------|--------|------------|--------|
| ◆ 宝川 しぼりたて生原酒                      | 小樽 +1  | 300ml      | 3,630- |
| 当店のためにだけに作られた、火入れしていない生原酒です        |        |            |        |
| ◆ 男山 特別純米 国芳乃名取酒                   | 旭川 +10 | 300ml      | 3,080- |
| 赤穂義士がのどを鳴らしたという酒にちなんだ、芳醇でキリッとした大辛口 |        | 90ml (グラス) | 1,100- |

### ◇ 全国

All Over Japan

- |                                                      |             |            |        |
|------------------------------------------------------|-------------|------------|--------|
| ◆ 黒龍 いっちょらい 吟醸                                       | 福井 / 吉田 +4  | 300ml      | 3,300- |
| 『いっちょらい』とは『自分にとって一番いいもの』の意味<br>華やかでありながら嫌味のない香りです    |             | 90ml (グラス) | 1,430- |
| ◆ 瑞冠 純米超辛口 中汲み 山田錦 70                                | 広島 / 三沢 +13 | 300ml      | 3,080- |
| 穏やかで柔らかな香りと、フレッシュな米の旨み<br>中汲みならではの透明感があり切れ味のいい超辛口純米酒 |             | 90ml (グラス) | 1,100- |

### ◇ 北海道

Hokkaido

- |                    |       |       |        |
|--------------------|-------|-------|--------|
| ◆ 宝川 純米政寿司         | 小樽 +3 | 300ml | 2,970- |
| 政寿司の定番、スッキリとした口当たり |       |       |        |

### ◇ 全国

All Over Japan

- |                                             |              |            |        |
|---------------------------------------------|--------------|------------|--------|
| ◆ 醸し人九平次 純米大吟醸 山田錦                          | 愛知 / 名古屋 ±0  | 300ml      | 3,300- |
| 花をイメージさせる香りが口の中に広がります。甘みと酸味、香りと味のバランスが絶妙    |              | 90ml (グラス) | 1,430- |
| ◆ 寫樂 くしゃらく 純米                               | 福島 / 会津若松 +1 | 300ml      | 3,300- |
| 果実系の含み香と旨みのバランスが良く、すっきりとした後味                |              | 90ml (グラス) | 1,430- |
| ◆ 作くざく 純米恵乃智                                | 三重 / 鈴鹿 +3   | 300ml      | 3,300- |
| 穏やかで優雅な香り、味わいのバランスが絶妙                       |              | 90ml (グラス) | 1,430- |
| ◆ 酔鯨 山田錦 50%                                | 高知 / 知見高知 +7 | 300ml      | 3,740- |
| 山田錦と熊本酵母の組み合わせが芳醇な味わいを十分に引き出しています           |              | 90ml (グラス) | 1,650- |
| ◆ 日高見 超辛口                                   | 宮城 / 石巻 +11  | 300ml      | 3,300- |
| 超辛口でありながらコクと旨みも感じる辛口酒の逸品<br>青魚から赤身の魚によくあいます |              | 90ml (グラス) | 1,430- |
| ◆ 厳選辛口 吉野川 熱燗                               | 新潟 / 長岡 +7   | 300ml      | 3,300- |
| 全国燗酒コンテスト最高金賞を受賞したすっきりとした純米酒の中で最高の1本        |              | 150ml      | 1,650- |

※メニューはすべて税込価格となっております

# ワイン

WINE

## おすすめのグラスワイン〈ワインの銘柄はスタッフにおたずねください〉

Recommended

- |                       |     |         |
|-----------------------|-----|---------|
| ◆ 本日のシャンパーニュ          | グラス | 2,200 ~ |
| ◆ 本日のスパークリングワイン       | グラス | 1,650 ~ |
| ◆ 本日の白ワイン 〈ブルゴーニュタイプ〉 | グラス | 1,650 ~ |
| ◆ 本日の赤ワイン 〈ブルゴーニュタイプ〉 | グラス | 1,650 ~ |

## ◇ シャンパーニュ / スパークリング

Champagne / Sparkling Wine

- |                         |   |     |         |
|-------------------------|---|-----|---------|
| ◆ ポメリー・ブリュット・ロワイヤル      | 仏 | ボトル | 27,500- |
| ◆ ドン・ペリニヨン              | 仏 | ボトル | 82,500- |
| ◆ クリュッグ グランドキュヴェ NV     | 仏 | ボトル | 99,000- |
| ◆ ヴーヴ・クリコ・イエローラベル・ブリュット | 仏 | ボトル | 27,500- |

## ◇ 白ワイン

White Wine

- |                       |   |     |         |
|-----------------------|---|-----|---------|
| ◆ ムルソー・プルミエ・クリュ       | 仏 | ボトル | 60,500- |
| ◆ ピュリニー・モンラッシェ        | 仏 | ボトル | 36,300- |
| ◆ シャブリル               | 仏 | ボトル | 22,000- |
| ◆ ブルゴーニュ・ブラン          | 仏 | ボトル | 13,200- |
| ◆ ミットナットフレールキュヴェ・ギョタク | 仏 | ボトル | 14,300- |

## ◇ 赤ワイン

Red Wine

- |                          |   |     |         |
|--------------------------|---|-----|---------|
| ◆ カレラ セントラル・コースト ビノ・ノワール | 米 | ボトル | 22,000- |
| ◆ ブルゴーニュ・ルージュ            | 仏 | ボトル | 13,200- |
| ◆ ボジョレー・ヴィラージュ           | 仏 | ボトル | 16,500- |

※メニューはすべて税込価格となっております

# その他ドリンク

## OTHER DRINKS

### ◇ ウイスキー

Whisky

- ◆ ニッカ 余市 北海道 / 余市 1,540-
- ◆ ザ・ニッカ 北海道 / 余市 2,200-

ストレート

ロック

お湯割り

水割り

炭酸割り

### ◇ 焼酎・梅酒

Shochu / Plum Liqueur

- ◆ ドライレモンサワー 990-  
甘味を使わないレモンだけのドライレモンサワー
- ◆ 凍頂烏龍茶ハイ 990-  
台湾の最高品質の凍頂烏龍茶で、苦味の少ないさわやかな一杯を楽しめます
- ◆ 京都宇治抹茶ハイ 990-  
京都の宇治抹茶で淹れました  
奥深い味わいで新緑のごとく鮮やかで滋味深さがおすすめです

### ◆ 芋焼酎

- ◆ 赤兎馬 鹿児島 / 市米
- ◆ 三岳 鹿児島 / 屋久

### ◆ じゃがいも焼酎

- ◆ 清里 北海道 / 斜里

### ◆ 梅酒

- ◆ きゅぎゅつと濃厚あられし梅酒

各 990-

ストレート

ロック

水割り

炭酸割り

烏龍茶割り

レモンサワー

お湯割り

緑茶割り

ボトル承ります。詳しくはスタッフにお尋ねください。

※メニューはすべて税込価格となっております

## OTHER DRINKS

### ◇ ビール

Beer

- ◆ 生ビール 300ml 1,100-  
200ml 880-
- ◆ 瓶ビール サッポロ 黒ラベル  
〈小瓶〉 アサヒスーパードライ  
キリン 一番搾り 各種 990-
- ◆ ノンアルコールビール 334ml 880-

### ◇ ソフトドリンク

Soft Drinks

- ◆ サンペレグリノ 500ml 880-
- ◆ 富士ミネラルウォーター 350ml 440-
- ◆ 100% オレンジジュース 660-
- ◆ 烏龍茶 660-
- ◆ ジンジャー・エール 660-
- ◆ コーラ 660-
- ◆ エトナ グアバジュース 660-
- ◆ エトナ ライチジュース 660-

※メニューはすべて税込価格となっております  
※写真はすべてイメージです





お た る  
**政 寿 司**

OTARU MASAZUSHI



[masazushi.co.jp](http://masazushi.co.jp)