



一味真
大乃寿司

旬の素材を生かした
自慢のお料理を
ご堪能ください

冬の旬
大乃和膳
四、五〇〇円
(税込四、九五〇円)

仕入れの都合により一部内容が替わる場合がございます

2025.11



冬
季節料理
Winter Menu

牡蠣のねぎ油オープン焼き
800円(税込880円)

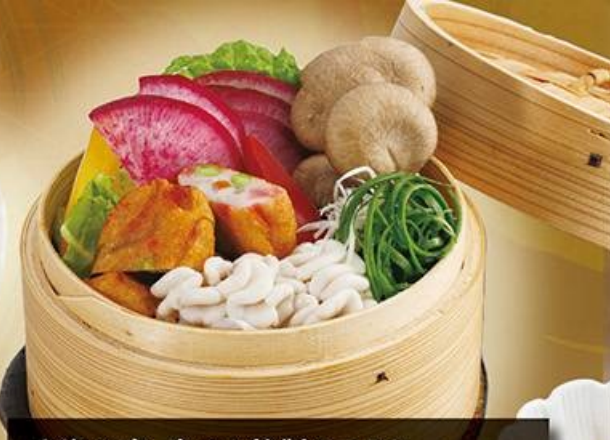
小鉢寿司3種
1,200円(税込1,320円)

冬野菜の彩りサラダ
950円(税込1,045円)



冬野菜の彩りサラダ 950円
(税込1,045円)

南林間店 店長 高橋 弥太郎 作



山海の幸 白子と特製さつまの 1,400円
せいろ蒸し(柚子塩ポン酢) (税込1,540円)

大和店 料理長 上岡 慎之介 作

冬野菜天ぷら
盛り合わせ

牡蠣・白子・舞茸・春菊
人参・ごぼう・長芋・長ネギ

【1人前】1,200円

(税込1,320円)

【2人前】1,800円

(税込1,980円)

※写真は二人前です



真鱈とネギのみぞれ鍋 1,320円
(おろしダレ) (税込1,452円)

南林間店 副主任 武田 久美子 作

トロたくロール 大乃寿司 名物

4切れ 550円

(税込605円)

8切れ 980円

(税込1,078円)

14切れ 1,780円

(税込1,958円)



牡蠣のねぎ油
オープン焼き

800円
(税込880円)

大和店 ソン 作



小鉢寿司3種

1,200円
(税込1,320円)

大和店 加藤 篤 作



寒鰯と根菜の唐揚げ(おろしダレ) 1,000円
(税込1,100円)

大和店 プ 作



あん肝と長芋のソテー(バルサミコンソース) 900円
(税込990円)

大和店 店長 伊藤康司 作



カマ煮付け
680円(税込748円)



カマ焼き
680円(税込748円)

本日のおすすめに
つきましては
スタッフに
お問い合わせください

※仕入れの都合により
内容・器は変更に
なる場合がございます
ますのでご了承ください。