



鮨
Sushi

HAMABUCHI



おしながき

MENU

月・火曜日 定休

ランチタイム 11:00 ~ 14:00 (14:00 L.O.)

ディナータイム 17:00 ~ 21:00 (20:30 L.O.)



当店の寿司は、通常わさびが入っています。
わさび抜きのご希望があれば、お申し付けください。

Our sushi normally contains wasabi.
Please let us know if you prefer it without wasabi.

写真・盛り付けはイメージです。メニュー・食材は仕入れ状況により異なる場合がございます。

Photos are for illustrative purposes. Menu items and ingredients may vary depending on availability.

握り・丼・巻き物

(日替わり汁物付き)

NIGIRI, BOWL & ROLL
(SERVED WITH DAILY SOUP)

*How to eat:
Please let us know
if you prefer it without wasabi.*



ハマブチ握り (7 貫盛り) ¥2,546 (税込¥2,800)

SPECIAL NIGIRI (7 + OMELET) 【 Hamabuchi-nigiri 】

7 varieties of fresh seafood & Japanese omelet.



おまかせちらし寿司 ¥2,546 (税込¥2,800)

CHEF'S-CHOICE SUSHI 【 Omakase-chirashi-zushi 】

Topped with fresh seafood sourced from Amami fishing ports.



助六 いなり寿司
ふと巻き (玉子・椎茸・きゅうり) ¥1,091 (税込¥1,200)

INARI SUSHI & TRADITIONAL THICK ROLLS 【 Sukeroku 】

Sweet tofu pockets & rolls with gourd, japanese omelet & cucumber.



巻き寿司 かんぴょう・玉子・椎茸・きゅうり ¥1,000 (税込¥1,100)

TRADITIONAL THICK ROLLS 【 Maki-zushi 】

Rolls with gourd, shiitake mushrooms, & Japanese omelet & cucumber.



ネギトロ巻き ¥1,637 (税込¥1,800)

MINCED TUNA WITH GREEN ONION ROLLS 【 Negitoro-maki 】

Rolls with minced tuna, green onion & crunchy pickled radish.



鉄火巻き ¥1,091 (税込¥1,200)

TUNA ROLLS 【 Tekka-maki 】

Rolls with sliced tuna sashimi.



かんぴょう巻き ¥728 (税込¥800)

GOURD ROLLS 【 Kanpyo-maki 】

Traditional rolls with sweet simmered gourd.



かっぱ巻き ¥728 (税込¥800)

CUCUMBER ROLLS 【 Kappa-maki 】

Refreshing rolls & with crunchy fresh cucumber.



海老レタス巻き ¥1,091 (税込¥1,200)

SHRIMP & LETTUCE ROLLS 【 Ebi-retasu-maki 】

Rolls with fresh shrimp & crisp lettuce.

*How to eat:
Wrap the sushi
with the crispy seaweed sheets
provided & enjoy!*



ネギトロロング寿司 ¥1,455 (税込¥1,600)

NEGITORO LONG SUSHI 【 Negitorongu 】

Minced tuna with green onion.

お好み単品握り

(2 貫)

INDIVIDUAL NIGIRI
(2 PIECES)



いくら ￥1,091 (税込¥1,200)

SALMON ROE 【 Ikura 】

Salty salmon roe that bursts with flavor.



アナゴ ￥546 (税込¥600)

BOILED CONGER EEL 【 Anago 】

Tender simmered eel served with a sweet soy glaze.



貝類 ￥546 (税込¥600)

SHELLFISH 【 Kai 】

Chef's choice of daily fresh shellfish.



マグロ ￥455 (税込¥500)

TUNA 【 Maguro 】

Lean tuna with a rich, clean flavor.



カンパチ ￥364 (税込¥400)

AMBERJACK 【 Kampachi 】

Firm texture with a refined umami flavor.



サーモン ￥364 (税込¥400)

SALMON 【 Sa-mon 】

Popular fatty salmon with a smooth, rich texture.



白身魚 ￥364 (税込¥400)

WHITE FISH 【 Shiromi 】

Seasonal white fish selected daily.



海老 ￥364 (税込¥400)

BOILED SHRIMP 【 Ebi 】

Freshly boiled shrimp with a natural sweetness.



イカ ￥364 (税込¥400)

SQUID 【 Ika 】

Fresh squid with a pleasantly chewy texture.



タコ ￥364 (税込¥400)

OCTOPUS 【 Tako 】

Tender octopus with a firm, pleasantly chewy bite.



ひかりもの ￥273 (税込¥300)

BLUE-BACKED FISH 【 Hikari-mono 】

Seasonal silver-skinned fish with a bold, umami-rich taste.



玉子 ￥273 (税込¥300)

JAPANESE OMELET 【 Tamago 】

Traditional sweet omelet handmade by our chef.



当店の寿司は、通常わさびが入っています。
わさび抜きをご希望の場合は、注文時にお申し付けください。

Our sushi normally contains wasabi.
Please let us know if you prefer it without wasabi.

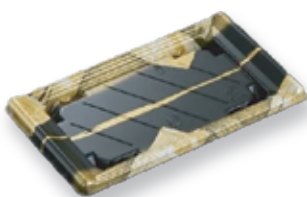
【 貝類・白身魚・ひかりもの 】
仕入れによってネタが変わります。
お気軽にお尋ねください。

[WHITE FISH・BLUE-BACKED FISH・SHELLFISH]
Our selection may change depending on the day's catch.
Please feel free to ask.

全ての食材は、海況等の影響により
ご用意できない場合がございます。ご了承ください。
Some ingredients may not be available
due to sea conditions and other factors.
Thank you for your understanding.

お持ち帰り容器

当日中にお召し上がりください。



蓋付き・大

￥137 (税込¥150)

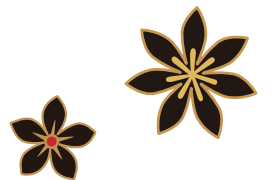


蓋付き・小

￥91 (税込¥100)

刺身・酢の物・汁物

SASHIMI, VINEGARD DISHES & SOUP



マグロ刺身 ¥1,273 (税込¥1,400)

TUNA SASHIMI 【 Maguro : Sashimi 】

Lean tuna with a rich, clean flavor.



イカ刺身 ¥1,273 (税込¥1,400)

SQUID SASHIMI 【 Ika : Sashimi 】

Fresh squid with a tender, chewy texture.



白身刺身 ¥1,273 (税込¥1,400)

WHITE FISH SASHIMI 【 Shiromi : sashimi 】

Seasonal white fish selected daily.



夜光貝刺身 ¥1,091 (税込¥1,200)

GREAT GREEN TURBO SASHIMI 【 Yako-gai : Sashimi 】

A local sea snail with a crunchy, sweet texture.



車海老酢の物 ¥1,091 (税込¥1,200)

AMAMI KURUMA PRAWN IN VINEGAR
【 Kuruma-ebi : Sunomono 】

Local Kuruma prawn & cucumber
in a light vinegar dressing.



島ダコ刺身・酢の物 各¥1,000 (税込¥1,100)

AMAMI OCTOPUS EACH
【 Shimatako : Sashimi / Sunomono 】

Local octopus with a firm texture.
Choose sashimi or a refreshing vinegar dish.



モズク酢 ¥237 (税込¥300)

MOZUKU SEAWEED IN VINEGAR
【 Mozuku : Sunomono 】

Silky local seaweed
served in a tangy vinegar sauce.



日替わり汁物 ¥182 (税込¥200)

DAILY SOUP
【 Higawari-shirumono 】

Traditional soup
made with fresh seasonal ingredients.

