

創業一九六七年
平禄寿司
 HEIROKU SUSHI

一皿入魂
お品書き

一皿 150円 (税込165円) 150yen 165yen (tax inc.)

150-01 いか Squid	150-02 いかねぎ塩だれ Squid & greenonion saltsauce	150-03 炙りいかタルタル Seared squid w/ Tartar sauce	150-04 メコはだ Marinated gizzard shad	150-05 たまご焼き Sweet egg	150-06 いなり Sushi pocket	150-07 すしっこ Flying fish roe
150-08 マヨコーン Corn salad	150-09 北寄貝サラダ Surf clam salad	150-10 手作りツナサラダ Tuna salad	150-11 納豆軍艦 Natto	150-12 いか納豆 Squid & Natto	150-13 うずら納豆 Quail egg & Natto	150-14 おくら納豆 Okura & Natto
						150-15 いかおくら Squid w/ Okura

一皿 220円 (税込242円) 220yen 242yen (tax inc.)

220-01 びんちょうまぐろ天身 Cut on top albacore tuna	220-02 蒸し海老 Steamed shrimp	220-03 海老ねぎ塩だれ shrimp & greenonion saltsauce	220-04 炙り海老タルタル Seared shrimp w/ Tartar sauce	220-05 メさば Marinated mackerel	220-06 炙りメさば Seared marinated mackerel	220-07 蒸し北寄貝 Steamed shellfish	220-08 塩だれとんカルビ Pork rib w/ Saltsauce	220-09 ハンバーグ Mini hamburger
220-10 ねぎとろ Minced tuna	220-11 ねぎとろ塩だれ Minced tuna & greenonion saltsauce	220-12 ねぎとろうずら Minced tuna & Quail egg	220-13 ねぎとろ納豆 Minced tuna & Natto	220-14 とろたく軍艦 Minced tuna & Pickled radish	220-15 海老マヨ Sweet shrimp w/ Mayonaise	220-16 塩辛軍艦 Salted squid	220-17 アボカドサーモン Avocado salmon	220-18 アボカド海老マヨ Avocado sweet shrimp w/ Mayonaise
220-19 かんぴょう巻 Pickled gourd roll	220-20 納豆巻 Natto roll	220-21 きゅうり巻 Cucumber roll	220-22 梅きゅうり巻 Ume & Cucumber roll	220-23 梅しそ巻 Ume & Shiso roll				

一皿 280円 (税込308円) 280yen 308yen (tax inc.)

280-01 まぐろ Tuna	280-02 漬けまぐろ Tuna pickled in soysauce	280-03 まぐろねぎ塩だれ Tuna & greenonion saltsauce	280-04 トロびんちょう Fatty albacore tuna	280-05 まぐろの合盛り Tuna & Albacore tuna
280-06 サーモン Salmon	280-07 炙りサーモンタルタル Seared salmon w/ Tartar sauce	280-08 オニオンサーモン Salmon w/ Onion	280-09 サーモンねぎ塩だれ Salmon & greenonion saltsauce	280-10 甘海老 Sweet shrimp
280-11 アボカドシュリンプ Avocado shrimp	280-12 えんがわ Flounder	280-13 炙りえんがわ Seared flounder	280-14 青森県産 赤いか Neon flying squid	280-15 やりいか姿握り Cumi tombak utuh
280-16 ほたて貝柱 Fresh scallop	280-17 たこ Octopus	280-18 真あじ Horse mackerel	280-19 メいわし Marinated sardine	280-20 炙りメいわし Seared marinated sardine
280-21 かにみそ Crab butter	280-22 鉄火巻 Tuna roll	280-23 ねぎとろ巻 Minced tuna roll	280-24 とろたく巻 Minced tuna & Pickled radish roll	280-25 柔らか牛たん握り Soft beef tongue

280-06 サーモン Salmon	280-07 炙りサーモンタルタル Seared salmon w/ Tartar sauce	280-08 オニオンサーモン Salmon w/ Onion	280-09 サーモンねぎ塩だれ Salmon & greenonion saltsauce	280-10 甘海老 Sweet shrimp
280-11 アボカドシュリンプ Avocado shrimp	280-12 えんがわ Flounder	280-13 炙りえんがわ Seared flounder	280-14 青森県産 赤いか Neon flying squid	280-15 やりいか姿握り Cumi tombak utuh
280-16 ほたて貝柱 Fresh scallop	280-17 たこ Octopus	280-18 真あじ Horse mackerel	280-19 メいわし Marinated sardine	280-20 炙りメいわし Seared marinated sardine

280-06 サーモン Salmon	280-07 炙りサーモンタルタル Seared salmon w/ Tartar sauce	280-08 オニオンサーモン Salmon w/ Onion	280-09 サーモンねぎ塩だれ Salmon & greenonion saltsauce	280-10 甘海老 Sweet shrimp
280-11 アボカドシュリンプ Avocado shrimp	280-12 えんがわ Flounder	280-13 炙りえんがわ Seared flounder	280-14 青森県産 赤いか Neon flying squid	280-15 やりいか姿握り Cumi tombak utuh
280-16 ほたて貝柱 Fresh scallop	280-17 たこ Octopus	280-18 真あじ Horse mackerel	280-19 メいわし Marinated sardine	280-20 炙りメいわし Seared marinated sardine

一皿 380円 (税込418円) 380yen 418yen (tax inc.)

380-01 真鯛 Sea bream	380-02 はまち Yellow tail	380-03 炙りはまち照り焼き Seared yellow tail teriyaki	380-04 トロサーモン Salmon belly	380-05 炙りトロサーモン Seared salmon belly
380-06 厚切り牛たん 塩 Grilled beef tongue (salt)	380-07 厚切り牛たん 味噌 Grilled beef tongue (miso)			

一皿 480円 (税込528円) 480yen 528yen (tax inc.)

本鮪又は南鮪を使用

480-01 まぐろ大トロ Fatty tuna	480-02 炙りまぐろ大トロ Seared fatty tuna	480-03 上まぐろ赤身 Premium tuna	480-04 赤海老 Red shrimp	480-05 炙り赤海老 Seared red shrimp
480-06 つぶ貝 Whelk	480-07 赤貝 Ark shell	480-08 貝合盛り Whelk / Ark shell	480-09 本ずわいがに Snow crab	480-10 上うに Sea urchin
480-11 上いくら Salmon roe				

一皿 580円 (税込638円) 580yen 638yen (tax inc.)

580-01 まぐろ中トロ Medium fatty tuna	580-02 炙りまぐろ中トロ Seared medium fatty tuna	580-03 馬刺し握り Raw horse meat	580-04 特大赤海老 Extra large red shrimp	580-05 炙り特大赤海老 Seared extra large red shrimp
580-06 うなぎ握り Eel	580-07 金穴子トロ煮 Boiled conger eel			

店長おすすめ 三貫メニュー

海老三貫盛り 480円 (税込528円)

まぐろ三貫盛り 380円 (税込418円)

トロ三貫盛り 580円 (税込638円)

裏面 <逸品・デザート・ドリンクメニュー>

ワサビ抜きも承ります
お気軽にお申し付けください。

炙り物・肉類は
多少お時間を頂戴いたします。

当店は国産米を使用しております。

炙り商品

平禄寿司ホームページ
<http://www.heiroku.jp>

産地等につきましては店員へお尋ねください。
 ※季節天候等により商品が替わる場合もございます。
 ※写真はイメージです。

平禄に来たら食べておきたい こだわりのサイドメニュー



A-01
枝豆
Boiled green soybeans
220円 (税込242円)



A-02
ほうれん草
Boiled spinach
220円 (税込242円)



A-03
厚焼玉子
Thick omelet
220円 (税込242円)



A-04
フライドポテト
French fries
280円 (税込308円)



数量限定
A-05
茶碗蒸し
Savory egg custard
380円 (税込418円)



A-06
白身魚のフライ
Deep fried white fish
380円 (税込418円)



A-07
鶏の唐揚げ
Fried chicken
480円 (税込528円)



A-08
いかげそ唐揚げ
Deep fried squid tentacles
480円 (税込528円)



お味噌汁 Miso soup
日替わりでご用意しております。
詳しくは従業員までお尋ねください。

HEIROKU スイーツ Sweets 平禄こだわりのおいしいデザート!



B-01
◆ **バニラアイス**
Vanilla ice
220円 (税込242円)



B-02
◆ **和風アイス**
Wafuu ice
220円 (税込242円)

バニラに
きなこ黒蜜の
相性がぴったり。



B-03
◆ **なめらか濃厚プリン**
Homemade rich pudding
280円 (税込308円)

店内仕込み



B-04
◆ **フローズンマンゴー**
Frozen mango
380円 (税込418円)

ひとくちサイズにカットした
ひんやりマンゴー!

お飲み物

ソフトドリンク Soft drink

- ◎ C-10 コカ・コーラ
Coca Cola
 - ◎ C-11 メロンソーダ
Melon soda
 - ◎ C-12 オレンジジュース
Orange juice
 - ◎ C-13 ジンジャーエール
Ginger ale
 - ◎ C-14 ウーロン茶
Oolong tea
 - ◎ C-15 クリームソーダ
Cream soda
- 各 **220円** (税込242円) ※一部店舗では販売を行っておりませんので予めご了承ください。



なつかしい
美味しさ

380円 (税込418円)

アルコール

※運転をされる方、未成年の方への酒類の販売は致しておりません。
※身分証の確認を行わせていただく場合もございます。

ビール Beer

ハイボール Highball



C-01
◎ **アサヒ スーパードライ** ジョッキ
Asahi super-dry jug
580円 (税込638円)



C-02
◎ **ブラックニッカハイボール**
High ball
380円 (税込418円)

ビアテイスト飲料

C-03 ◎ **アサヒゼロ** (瓶) **500円** (税込550円)
Non-alcoholic beer

酎ハイ Chu-hi

C-04
◎ **酎ハイ** (プレーン)
Japanese spirits with soda
350円 (税込385円)



C-05
◎ **レモン酎ハイ**
Japanese spirits with Lemon
380円 (税込418円)



日本酒 Sake

C-06
◎ **豪快** (180ml) Goukai
580円 (税込638円)



上撰松竹梅
日本酒度 +4 / 辛口
「蔵付き半兵衛酵母」で仕込んだ
日本酒です。キレのよい辛口、すっ
かりとしたど越しが特徴です。



宮城の地酒

C-07
◎ **一ノ蔵** (180ml)
Ichinokura
680円 (税込748円)



C-08
◎ **浦霞生一本** (180ml)
Urakasumi
780円 (税込858円)



本醸造
日本酒度 +4~+6 / 辛口
味わいバランスよく料理を
引き立てます。

純米酒
日本酒度 +1~+2 / やや辛口
宮城の銘醸蔵から、宮城県産ササ
ニキを使用したこだわりの純米
酒。ふくらみのある豊かな味わいをお
楽しみいただけます。

※揚げ物類は多少お時間を頂戴します。※写真はイメージです。※季節天候等により商品が替わる場合がございます。



甘口醤油が
おすすぬ!

気仙沼水揚げ
かつお赤身

katsuo akami

2貫 **220円**(税込242円)



今回の
特選!

北海道産・宮城県産
さんま

sanma

2貫 **380円**(税込418円)

北海道産・
宮城県産
炙りさんま

aburi sanma

2貫 **380円**(税込418円)

タルタルソース

海老カツ

ebi katsu

380円(税込418円)

広島県産
カキフライ

kaki fry

690円
(税込759円)

あら汁

arajiru

380円
(税込418円)

数量
限定

三陸産
ほや握り

hoya nigiri

1貫 **220円**(税込242円)

びんちょうまぐろ
薫焼きねぎ塩だれ

bincyomaguro warayaki negishiodare

2貫 **220円**(税込242円)

貝三貫盛り

kai sankanmori

3貫 **480円**(税込528円)

豊
の
秋
めぐり

第二弾

期間限定
10/1(水)
11/27(木)



天然キメジマグロ

tennen kimejimaguro

2貫 **220円**(税込242円)



あん肝軍艦

ankimo gunkan

2貫 **220円**(税込242円)



太刀魚炙り醤油バター

tachiuo aburi soyoyubater

2貫 **380円**(税込418円)



カラスガレイ西京味噌炙り

karasugarei saikyomiso aburi

2貫 **380円**(税込418円)



たら白子軍艦

tarashirako gunkan

2貫 **480円**(税込528円)



【仙台水揚げ】
ナガスクジラ赤身

nagasukujira akami

2貫 **580円**(税込638円)



馬刺し握り

basashi nigiri

2貫 **580円**(税込638円)



サーモン三貫盛り

salmon sankanmori

3貫 **480円**(税込528円)

HEIROKU SWEETS



マロンアイス

marron ice

280円(税込308円)



台湾焼きいも
マロンアイス添え

taiwan yakiimo marron ice zoe

480円(税込528円)



まぐろづくし

maguro dukushi

4貫 **990円**(税込1,089円)

この他、市場直送の日替りネタ、旬のネタもございます。
詳しくはスタッフまでお尋ね下さい。

ワサビ抜きも承ります。
お気軽にお申し付け下さい。

炙り物・揚げ物・肉類は
多少お時間がかかる場合がございます。

産地等につきましては
店員へお尋ね下さい。

※季節天候等により商品が替わる場合もございます。
※品切れの際はご了承ください。※写真・イラストはイメージです。

東北が好きだ!

～東北のおいしいを食す～



津軽半島にある「十三湖」はミネラルが豊富。特産品のしじみは味が濃く栄養満点。

青森県
じゅうさんこ
十三湖のしじみ汁
Jusanko no shijimi jiru
380円 (税込418円)

青森県
青森県産 赤いか
aka ika
2貫 380円 (税込418円)

岩手県 宮城県
三陸産 真いか
maika
2貫 380円 (税込418円)

宮城県
ずんだパニラアイス
zunda vanilla ice
280円 (税込308円)

青森県
青森県産 天然ひらめ
tennen hirame
2貫 480円 (税込528円)

東北の自然が育んだ美味しい食材がそろいました。

宮城県
宮城県産 金華トロいわし
kinkatoro iwashi
2貫 480円 (税込528円)

宮城県
気仙沼産 めかじき
mekajiki
2貫 480円 (税込528円)

宮城県
仙台名物 厚切り牛たん
atsugiri gyuutan
1貫 380円 (税込418円)
塩 味噌



宮城県
はらこ小鉢寿司
harako kobachi zushi
1杯 380円 (税込418円)
シヤリ入り

宮城県
みやぎサーモン
miyagi salmon
2貫 380円 (税込418円)

みやぎサーモンとは…
水揚げの際、「活け締め」
「神経締め」を施した高品質・高鮮度の銀鮭のみが「みやぎサーモン」



※季節天候等により商品が替わる場合もございます。
※品切れの際はご了承ください。 ※写真・イラストはイメージです。

お気軽にお申し付け下さい。ワサビ抜きも承ります。