

にぎり・軍艦・巻き

漁港直送の鮮魚を熟練の職人が握る共友丸のすし

■まぐろ

- 1 本鮪赤身 370円
- 2 漬け本鮪 370円
- 3 本鮪中トロ 480円
- 4 本鮪大トロ 640円
- 5 本鮪かまトロ 750円



■白身

- 6 淡路天然はまち 270円
- 7 淡路天然活メ鯛 320円
- 8 淡路産さわら 320円



鮮度抜群

■貝

- 15 はたて 320円
- 16 アワビ 640円



■軍艦

- 30 かにみそ 270円
- 31 ねぎとろ 320円
- 32 いくら 480円



■その他

- 33 玉子 160円
- 34 イカゲソ 160円
- 35 かいわれ 160円
- 36 べったら漬け 160円
- 37 芽葱 270円
- 38 淡路産ハリイカ 270円
- 39 えび 320円
- 40 煮穴子 480円
- 41 特大穴子一本握り 2,700円



サーモンチーズ

■サーモン

- 9 生サーモン 270円
- 10 サーモンチーズ 320円
- 11 トロサーモン 320円

■青物

- 12 いわし 270円
- 13 しめさば 320円
- 14 しめさば炙り 320円



■巻物

- 17 かんぴょう 320円
- 18 納豆 320円
- 19 かっぱ 320円
- 20 お新香 320円
- 21 梅きゅう 320円
- 22 海老きゅう 430円
- 23 穴きゅう 430円
- 24 鉄火 430円
- 25 ねぎとろ 640円
- 26 とろたく 750円
- 27 海老サラダ巻き 750円
- 28 とろ鉄火 1,080円
- 29 共友丸太巻 1,620円

海老サラダ巻き

盛り合せ

※盛り合せの写真は3人前です。(5人前まで盛り合せ可能)
※ネタの内容は入荷状況によって変わります。あらかじめご了承ください。
※価格はすべて税込表記です。



淡路握り 並

- 100 1人前 1,080円
- 101 2人前 2,160円
- 102 3人前 3,240円

岩屋握り 中

- 103 1人前 1,620円
- 104 2人前 3,240円
- 105 3人前 4,860円



共友丸握り 上

- 106 1人前 2,160円
- 107 2人前 4,320円
- 108 3人前 6,480円

極握り 特上

- 109 1人前 3,240円
- 110 2人前 6,480円
- 111 3人前 9,720円



巻き寿司とさばの押し寿司の盛り合わせ

- 112 4~5人前 3,450円

押し寿司



- 小鯛の箱寿司
- 113 1人前 1,080円



- さばと小鯛箱寿司
- 114 1人前 1,080円



- さばの押し寿司
- 115 1人前 1,080円

巻盛り合せ

お寿司と合わせて一品もご用意しております



- 116 助六
- 1人前 640円



- 117 三色細巻
- 1人前 1,080円

造り

■盛り合わせ

- 50 淡路漁師盛り三種 1,620円
- 51 淡路漁師盛り七種 1,920円
- 52 淡路漁師盛り十種 2,670円



淡路漁師盛り十種



淡路漁師盛り七種



淡路産天然鯛

■単品

- 53 淡路産天然鯛 1,290円
- 54 淡路産ハリイカ 1,290円

揚物

- 55 れんこんの天ぷら 640円
- 56 淡路産玉ネギ 730円
- 57 淡路イカの下足天 750円
- 58 鯛のしそ明太揚げ 860円
- 59 船長おすすめ! 天ぷら盛り合わせ 1,940円



船長おすすめ!
天ぷら盛り合わせ



れんこんの天ぷら



鯛のしそ明太揚げ

すし赤酢
共友丸

—お電話にてご予約をお受けしております—

TEL:078-891-7788

営業時間: 平日 12:00~14:30 / 17:00~22:00 月曜定休
土曜 12:00~22:00 日曜 12:00~21:30 (L.O.30分前)



すし 赤鮓 共友丸のこだわり



淡路島鮮魚
岩屋漁港
鯛網漁師

淡路島岩屋沖より水揚げされたこだわりの岩屋鮮魚をご用意しました。四季折々の旬の味わいをお愉しみください。淡路島岩屋の魚は、まへの瀬(明石海峡大橋の下あたり)で獲れる鯛いかなご、ちりめん鱈、鱈、はまち、平目等、魚種が多いことで有名です。この海域では餌が豊富で魚が肥え、潮の流れが速いため、身が締まった美味しい魚が獲れることで知られています。

当店の素材は淡路産を中心に取り揃えております。漁師が淡路岩屋漁港から新鮮な季節の魚をご用意し、板前が熟練の技によりそれを一番良い状態で調理いたします。

ここ共友丸でしか味わえない本物の鮮魚、旬の幸をご堪能いただけます。

兵庫県岩屋



岩屋漁港

瀬戸内海



共友丸ブレンド
謹製赤鮓

純酒粕酢

三判山吹

Mitsuban Yamabuki

他とは違う良質な高級粕酢

江戸の地で醸造り二百余年

今では白酢を使った白シャリが主流となりましたが、江戸で寿司が流行り始めた頃は赤酢を使った赤シャリが一般的なものでした。

三判の山吹と、寿司の関係は江戸の時代から続いています。

深い色が特徴の山吹は芽酢でまろやかな味わいの赤酢。その為、合わせ酢に使用すれば加える砂糖と塩を控える事が出来、喉が渇かずスッキリとネタの味を引き立てる健康的なシャリに仕上がります。

白酢より砂糖が少なく粘りが弱い赤シャリは、固いというイメージも持たれがちなですが、当店ではお米をよりふっくら炊き上げ、口の中ではほろりとほどける柔らかく絶妙な食感で提供しています。

伝統の赤酢を使った「こだわりのシャリ」をぜひ一度お試しください。



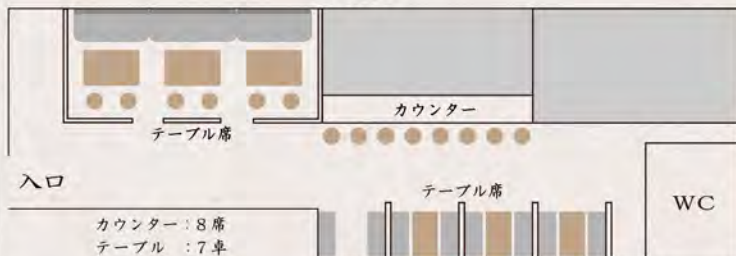
旬のにぎりと一品を楽しむ
おまかせ
寿司コース

一名様より
当日注文可

お一人様 税込4,400円~

写真は全てイメージです。店内状況により、ご注文を承れない場合がございます。

店内図



■電車でお越しの場合
阪神「御影」駅北側 徒歩1分
JR・六甲ライナー「住吉」駅 徒歩10分

■バスでお越しの場合
神戸市バス「阪神御影」下車すぐ
阪神バス「阪神御影駅北」下車南へ徒歩3分



すし 赤鮓 共友丸 〒658-0054 兵庫県神戸市東灘区 御影中町3丁目1-20 JBミカゲ1階

TEL. 078-891-7788

▲公式Instagram ▲ホームページ

営業時間/ 平日 12:00~14:30/17:00~22:00
土曜 12:00~22:00 日曜 12:00~21:30 (L.O.30分前) すし共友丸 検索

定休日/月曜日

※リフレット掲載メニューの価格や営業時間等は、予告なく変更する場合がございますので予めご了承ください。最新の情報は店舗やウェブサイトでの確認をお願いいたします。

すし 赤鮓 共友丸

お持ち帰りメニュー

お電話での
ご予約が便利

