

お酒をご注文のお客様にはお通し(200円)を  
お出ししております  
ご不要な方はお伝えください

お席のご予約 / 082-962-0970

月曜定休 平日 17:30 ~ 22:00  
日 11:30 ~ 14:00  
17:30 ~ 22:00

伝。

当店は、化学調味料、保存料は  
使用していません

当店の使用油は、トランス脂肪酸 0.3%以下の  
油のみ使用

材。

|      |                                     |
|------|-------------------------------------|
| 米    | 広島産 あきろまん 100%                      |
| しゃり酢 | 白菊酢 / ミツ判山吹赤酢<br>三温糖 / 天然塩焼き塩       |
| 寿司醤油 | 丸島純正醤油 / 利尻昆布<br>福来純熟成本みりん<br>煮切り地酒 |
| 海苔   | 三國屋 三河産特上海苔                         |
| 塩    | イギリス産 マルドン塩                         |

持ち帰り寿司 / LINE予約 24時間受付

※当店はこのLINEを10時と16時に  
確認します  
当店から返信が来たら予約確定



※当日の御予約や変更は  
お電話のみでご対応させていただきます

ID: sasakin117



公式ページにて情報配信中

FREE Wi-fi

ID: sasakin-a  
PASS: 0829620970

個別会計はお断りしております  
お会計はお席にて

夜メニュー



ささき  
金  
寿司と天婦羅

## 天麩羅 (1個)

**おすすめ** 天ぷら盛合せ 5種 782 (込860)

大根おでん天~とろろ乗せ~ 228 (込250)

カマンベール天 ~はちみつ添~ 391 (込430)

**おすすめ** 大げそ一本天 346 (込380)

明太子しそ巻天 346 (込380)

野菜かき揚げ 346 (込380)

えび天(3尾) 600 (込660)

和牛もも天 437 (込480)

**おすすめ** とり天 237 (込260)

**おすすめ** 半熟煮卵天 237 (込260)

きす天 200 (込220)

コーンかき揚げ 355 (込390)

もみじ豚 豚肩ロース天 355 (込390)

## 巻物 (中細巻 4ヶ切)

**おすすめ** 本まぐろ鉄火巻 619 (込680)

とろ鉄火巻 740 (込820)

とろタク巻 782 (込860)

ささ金巻 473 (込520)

ねぎとろ巻 473 (込520)

かつぱ巻 364 (込400)

しんこ巻 364 (込400)

玉子マヨ巻 364 (込400)

納豆巻 346 (込380)

サーモン巻 582 (込640)

エビマヨ巻 437 (込480)

## 軍艦 (2貫)

いくら 382 (込420)

あん肝 291 (込320)

とびっこ 200 (込220)

ねぎとろ 346 (込380)

納豆 164 (込180)

## にぎり寿司

お持ち帰りメニューあり  
スタッフまで!!

おすすめ ささ金にぎり 5貫 891 (込980)

おすすめ ささ金にぎり盛り 10貫 1910 (込2100)

おすすめ 特上にぎり 8貫 2710 (込2980)

164円 (込180) 1皿 2ヶ

なす漬け

200円 (込220) 1皿 2ヶ

白菜ゆず漬け たまご

273円 (込300) 1皿 2ヶ

生いかげそ

310円 (込340) 1皿 2ヶ

いか

328円 (込360) 1皿 2ヶ

つぶ貝

346円 (込380) 1皿 2ヶ

うなぎ 煮穴子

364円 (込400) 1皿 2ヶ

肉厚大えび

382円 (込420) 1皿 2ヶ

鯖ほほ肉 (希少部位) しめ鯖

阿波牛 ブリスケット (1ヶ)

400円 (込440) 1皿 2ヶ

サーモン

410円 (込450) 1皿 2ヶ

北海道産 柳だこ

437円 (込480) 1皿 2ヶ

とろサーモン

473円 (込520) 1皿 2ヶ

本まぐろ かんぱち

510円 (込560) 1皿 2ヶ

数の子

528円 (込580) 1皿 2ヶ

ぶりとろ かわはぎ

564円 (込620) 1皿 2ヶ

中とろ

619円 (込680) 1皿 2ヶ

宇和島産 白寿真鯛ZERO 境港産 のどぐろ炙り

673円 (込740) 1皿 2ヶ

大とろ 天然大生えび

北海道産 本ずわい蟹

691円 (込760) 1皿 2ヶ

ほたて

782円 (込860) 1皿 2ヶ

本鯖カマトロ 和牛とろ

910円 (込1000) 1皿 2ヶ

生あわび 北方四島産 一貫生うに (1ヶ)

## おすすめ 名物 かさねにぎり

※通常ネタを2枚重ねでにぎります!

564円 (込620) 1皿 2ヶ

つぶ貝

655円 (込720) 1皿 2ヶ

いくら

728円 (込800) 1皿 2ヶ

サーモン

873円 (込960) 1皿 2ヶ

とろサーモン かんぱち

910円 (込1000) 1皿 2ヶ

本まぐろ

1055円 (込1160) 1皿 2ヶ

中とろ

1091円 (込1200) 1皿 2ヶ

宇和島産 白寿真鯛ZERO

1273円 (込1400) 1皿 2ヶ

大とろ

1819円 (込2000) 1皿 1ヶ

北方四島産 一貫生うに

## コース料理

紅葉コース 3182(込3500)

先付け / 刺身 / 天麩羅 / にぎり5貫 / 赤だし / 甘味

楓コース 4091(込4500)

先付け / 刺身 / 天麩羅 / にぎり7貫 / 赤だし / 茶碗蒸し / 甘味

## セットご膳

 ささ金ご膳 2864(込3150)

にぎり8貫 / 旬天ぷら盛 / 小鉢 / 赤だし / 茶碗蒸し

※数回に分けて、出来た順にご提供いたします  
盆での提供ではございません

## 刺身

ささ金名物！刺し盛り 1人前～ 891(込980)～

カワハギ活姿造り 3000(込3300)  
(前日まで要予約)

のどぐろ炙り刺身 1200(込1320)

宇和島産 白寿真鯛ZERO 1019(込1120)

本まぐろ 800(込880)

サーモン 637(込700)

いか 600(込660)

つぶ貝 600(込660)

かんぱち 600(込660)

## 名物

柔らか蒸しあわび ～肝ソース～ 2000(込2200)  
(低温3時間火入れ)

 ささ金名物！刺し盛り 1人前～ 891(込980)～

ささ金名物！鴨やわらかロースト 891(込980)  
(70℃低温火入れ) ～パルサミコわさびソース～

地鶏の冷製 レア火入れ 855(込940)  
～2種ソース / オニオンスライス～

## 酒の肴

酒の肴盛合せ 800(込880)

広島 吉和産 植本わさび わさび3種 800(込880)

広島 吉和産 植本わさび 葉わさび 700(込770)

自家製たこわさび 437(込480)

チャンジャ 528(込580)

まぐろ酒盗チーズ 328(込360)

## 酢の物

 赤なまこポン酢 800(込880)

北海道産 たこ酢味噌梅ぬた 600(込660)

海老と貝の酢の物 ～ゆず香～ 600(込660)

氷頭なます 382(込420)

## 一品

**おすすめ** 生うにつまみ 2255(込2480)

**おすすめ** 地物 さざえ壺焼き 1288(込1350)

**おすすめ** 黒ばい貝旨煮 691(込760)

**おすすめ** 北海道産 柳タコのカルパッチョ 800(込880)

マグロほほ肉たたき(希少部位) 800(込880)

本マグロ炙りコウネ刺し 800(込880)

蒲焼うなぎのバター海苔巻き 782(込860)

からすみ蕎麦 782(込860)

**おすすめ** カマの塩焼き 891(込980)

鯛のあら炊き 864(込950)

あさりの酒蒸し 710(込780)

数の子つまみ 710(込780)

石焼き 揚げ出しもち 510(込560)

フライドポテト 337(込370)

焼き枝豆 346(込380)

甘焼きたまご 355(込390)

白身魚の肝和え 710(込780)

**おすすめ** 生げそ刺身〜大葉和え〜 528(込580)

生げそ炙り 528(込580)

和牛すじ煮込みポン酢 528(込580)

鶏のから揚げ 528(込580)

鶏皮ポン酢 473(込520)

カキフライ 600(込660)

揚げいなり 273(込300)

**おすすめ** 鯛茶漬け 955(込1050)

白米 328(込360)

## 汁物

茶碗蒸し 437(込480)

赤だし 328(込360)

## 手打蕎麦

熊本阿蘇産 蕎麦粉 80%  
つなぎ粉(そばのれん) 20%

ざる蕎麦 / ざるうどん 710(込780)

ミニわかめ蕎麦 / うどん 437(込480)

ミニ天ぷら蕎麦 / うどん 537(込590)

※蕎麦アレルギーのある方はご遠慮下さい

## 甘味

揚げ鯛焼き(クリーム／あんこ) 255(込280)

バニラアイス 328(込360)

抹茶アイス 328(込360)

飲み放題プラン 2名様～ ※グラス交換制  
(120分 / L.O 110分) ※★印は除く

A プラン (日本酒 除く) 2091 円 (込 2300)

B プラン (日本酒 あり) 2546 円 (込 2800)

## ビール

生ビール キリン一番搾り 564 (込 620)

(小)生ビール キリン一番搾り 419 (込 460)

アサヒスーパードライ瓶 664 (込 730)

サッポロラガー瓶 664 (込 730)

ノンアルコールビール 437 (込 480)

## サワー

ALL 537 (込 590)

広島レモンサワー

完熟グレープフルーツサワー

## ハイボール/ウイスキー

ハイボール 491 (込 540)

知多 800 (込 880)

余市 891 (込 980)

## 果実酒

ALL 537 (込 590)

【ロック/サワー】

はちみつ梅酒

雨後の月 にごり梅酒

あらごしつぶつぶみかん酒

すてきなゆず酒

## グラスワイン

ALL 546 (込 600)

②G グラスワイン(白) 【ポルトガル】

③G グラスワイン(白) 【イタリア】

⑧G グラスワイン(赤) 【ポルトガル】

⑨G グラスワイン(赤) 【イタリア】

思 天麴羅は元祖がポルトガルなので、  
ポルトガルワインが合わせやすく、  
寿司や刺身は気候の似ている  
イタリアワインが合わせやすいと感じます

## 冷酒 グラス100ml

今月の限定酒あり 537 (込 590) ～ 619 (込 680)

一ノ蔵 ひめぜん【極甘口】 宮城 537 (込 590)

賀茂金秀 【辛口】 広島黒瀬 537 (込 590)

雨後の月 ひとつ火【辛口】 広島呉 537 (込 590)

久保田 千寿【辛口】 新潟 537 (込 590)

亀泉 原酒 生酒【超極甘口】 高知 619 (込 680)

作 【辛口】 三重 619 (込 680)

瀬祭 純米大吟醸45【中辛口】 岩国 619 (込 680)

飛露喜 【やや辛口】 福島 619 (込 680)

田酒 特別純米酒【旨口】 青森 619 (込 680)

黒龍 CRYSTAL DRAGON【辛口】 福井 619 (込 680)

## 熱燗 大徳利

賀茂鶴 蔵元直結 樽酒【辛口】 広島西条 882 (込 970)

黒龍 九頭竜 逸品【辛口】 福井 882 (込 970)

## 焼酎

【ロック/水割/お湯割】

(芋)村尾 限定酒 福岡 728(込800)

(芋)だいやめ 537(込590)  
～香熟芋ライチの香り～

(芋)黒霧島 537(込590)

(芋)富乃宝山 537(込590)

(麦)二階堂 537(込590)

(麦)中々 537(込590)

(米)吟香露 537(込590)

## ノンアルコール酒 (ALCO%)

ノンアルシャンパン(ボトル2杯分) 1200(込1320)

ノンアル梅酒 南紅梅 455(込500)

## ソフトドリンク

ALL 328(込360)

冷 烏龍茶

冷 玄米茶

冷 純炭酸水

冷 コーラ

冷 ジンジャーエール

冷 みかんジュース

冷 アルプスぶどうジュース

温 烏龍茶

★ 温 本気の梅こぶ茶 410(込450)

あがり 0(込0)

お冷 0(込0)

## ★ ボトルワイン

2 白 ペブランコ  
ベブランコ  
【ポルトガル・アレンテージョ】アンタン・ヴァズ 他  
レモンのような心地よい柑橘系の香り 2900(込3190)

3 白 OSCO BIANCO  
オスコビアンコ  
【イタリア・モリーゼ】トレッビアーノ  
柔らかな酸味とフルーティーでフレッシュな味わい 2900(込3190)

4 白 北海道ケルナー  
【日本・北海道】ケルナー  
青リンゴやグレープフルーツにかすかに混じるミント 3500(込3850)

6 白 Gran Ribad Albarino  
グラン・リバド アルバリーニョ  
【スペイン・リアス バイシャス】アルバリーニョ100%  
爽やかなアロマ、フルーツや蜜っぽさが広がる 3500(込3850)

7 白 Longridge Chardonnay  
ロングリッジ シャルドネ  
【南アフリカ・ロングリッジ】シャルドネ100%  
ドライでクラシックな酸のバランスが素晴らしい白 4800(込5280)

8 赤 Pe Tinto  
ペティント  
【ポルトガル・アレンテージョ】モルト 他  
赤のベリー系やブルーベリーのエレガントな口当たり 2900(込3190)

9 赤 OSCO ROSSO  
オスコロッソ  
【イタリア・モリーゼ】モンテプルチアーノ  
柔らかなタンニンとバランスのとれた味わい 2900(込3190)

10 赤 北海道ツヴァイゲルト  
【日本・北海道】ツヴァイゲルト  
プラム、ブルーベリー、ダークチェリーのアロマが交わる 3500(込3850)

12 赤 Rosso di Toscana  
ロッソ・ディ・トスカーナ  
【イタリア・トスカーナ】サンジョヴェーゼ70% 他  
赤く熟した果実やスパイスの香りのブレンドワイン 3500(込3850)

13 赤 Jasper Raats Cuivee Rika Pinot Noir  
ジャスパラーツ キュベ・リカ・ピノワール  
【南アフリカ・ロングリッジ】ピノワール100%  
柔らかな酸、細やかな渋みでクラシック&エレガント 5500(込6050)

14 スパークリング ハーフ Valdivieso Brut  
バルディビエソ ブリュット  
【チリ・セントラル ヴァレー】シャルドネ 他  
爽やかな柑橘の風味とふくよかな質感で心地よい ハーフ 1800(込1980)

15 16 シャンパーニュ ハーフ/フル Delamotte brut  
ドゥラモット ブリュット  
【フランス・シャンパーニュ】シャルドネ 他  
幻の「サロン」のセカンドの位置づけ、  
エレガントな酸と透明感のある軽やかさ 15 ハーフ 6400(込7040)  
16 フル 11000(込12100)

17 スパークリング River Retreat Brut NV  
リヴァー リトリート ブリュット NV  
【オーストラリア・ニューサウスウェールズ】シャルドネ81% 他  
フレッシュな弾ける果実味&ほろ苦い後味 3500(込3850)

18 スパークリング Bacio della Luna CUVÉE BRUT  
バーチョデラルーナ キュヴェ ブリュット  
【イタリア・ヴェネト】グレラ 他  
青りんご、藤、桃、アカシアの花の香り 3500(込3850)