



TORA

熟成鮓と炙り鮓

豊洲店
Toyosu

氷結熟成鮓

Frozen Aged Edomae Sushi

「氷結熟成」とは、-0.1℃で熟成させて
素材の美味しさを最大限まで引き出す独自の技術です。
旨みを凝縮させて最高のお鮓へと昇華します。

"Frozen Aging" is our original method
of aging ingredients at -0.1° C,
drawing out deep umami for exceptional sushi.



究極!熟成本まぐろづくし 1,330円(税込1,463円)



赤身のづけ
380円(税込418円)



熟成本まぐろ赤身
380円(税込418円)



熟成青物づくし 900円(税込990円)



熟成しまあじ
300円(税込330円)



熟成サーモンとろ
280円(税込308円)



熟成やりいか
380円(税込418円)



熟成甘海老
420円(税込462円)

炙り鮓

Japan Style Aburi Sushi

直火の力で旨みを凝縮させる炙り。
Aburiの答えは、バーナーでも炭火もなく
理想なミディアムレアに仕上げる「ガスの直火」でした。

No torch, no charcoal—just pure gas flame
for the ideal medium-rare Aburi.



炙りづくし 850円(税込935円)



炙り本まぐろ中とろ
480円(税込528円)



炙りさくら
360円(税込396円)



特選!炙りづくし 1,200円(税込1,320円)



炙りほたて
380円(税込418円)



炙り宮崎牛
900円(税込990円)



炙りずわい蟹
620円(税込682円)



炙りうなぎ
450円(税込495円)

※それぞれのメニューの一部を掲載しています、他にもたくさん種類がございます。お店でご確認ください。



TORA

熟成鮓と炙り鮓

豊洲店
Toyosu

ABURI鮓

Aburi Sushi

ネタにソースをのせて炙るという独自のスタイル。
炙香ばしく、溢れる旨みを赤酢のシャリが包み込む。
ネタとシャリの最高級のマリアージュです。

Sauced, seared, and smoky—wrapped in red vinegar rice
for the ultimate fish-and-rice harmony.



Aburi Oshi トリオ 550円(税込605円)



Aburiサーモン押し鮓
440円(税込440円)



Aburi海老押し鮓
440円(税込440円)



Aburiまぐろ押し鮓
400円(税込440円)



Aburiさば押し寿司
300円(税込330円)



Aburiプレミアム 970円(税込1,067円)



Aburi生海老大
440円(税込484円)



バンクーバーロール
440円(税込484円)

塩とレモン

Salt and Lemon

やや粒のあらい塩のミネラル感とレモンの酸っぱさが
ネタの繊細な旨みを引き立てます。
素材本来の清らかな余韻を味わえるお鮓です。

Zesty lemon and sea salt bring out delicate umami
—for a clean, honest finish.



特選!塩にぎりづくし 1,230円(税込1,353円)



熟成白いか塩レモン
380円(税込418円)



究極!生うにの塩握り
1000円(税込1,100円)



塩にぎりづくし 630円(税込693円)



ずわい蟹塩レモン
600円(税込660円)



熟成ほたて塩レモン
360円(税込396円)



いかの塩レモンづくし 730円(税込803円)

※それぞれのメニューの一部を掲載しています、他にもたくさん種類がございます。お店でご確認ください。