



TORA

熟成鮓と炙り鮓

二子玉川店
Futagotamagawa

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 1,270円(税込1,397円)



赤身のづけ
360円(税込396円)



熟成本まぐろ赤身
360円(税込396円)



熟成青物づくし 860円(税込946円)



熟成しまあじ
280円(税込308円)



熟成サーモンとろ
260円(税込286円)



熟成やりいか
360円(税込396円)



熟成甘海老
440円(税込440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 820円(税込902円)



炙り本まぐろ中とろ
460円(税込506円)



炙りさわり
340円(税込374円)



特選!炙りづくし 1,140円(税込1,254円)



炙りほたて
360円(税込396円)



炙り宮崎牛
880円(税込968円)



炙りずわい蟹
600円(税込660円)



炙りうなぎ
430円(税込473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

二子玉川店
Futagotamagawa

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 520円 (税込572円)



Aburiサーモン押し鮓
380円 (税込418円)



Aburi海老押し鮓
380円 (税込418円)



Aburiまぐろ押し鮓
380円 (税込418円)



Aburiさば押し寿司
280円 (税込308円)



Aburiプレミアム 930円 (税込1,023円)



Aburi生海老大
420円 (税込462円)



バンクーバーロール
420円 (税込462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 1,180円 (税込1,298円)



熟成白いか塩レモン
360円 (税込396円)



究極!生うのに塩握り
980円 (税込1,078円)



塩にぎりづくし 600円 (税込660円)



ずわい蟹塩レモン
580円 (税込638円)



熟成ほたて塩レモン
340円 (税込374円)



いかの塩レモンづくし 690円 (税込759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。