



おまかせ
4000円(税別)

口の中でとろけるマグロやや
わらかく煮た甘辛い穴子が
特に人気。

1924年(大正13年)

創業

大井町

山田寿司

やまだずし



1『生貝類の盛り合わせ』2200円(税別)
2中山さんは見事な包丁捌きで時画家としても活躍。
3初代山田家の皆さんと二代目森さん家族。 4ショーケースには新鮮な魚貝類がたくさん。



品川区大井1-53-6 ☎ 03(3771)5872

営業 11:30~23:00 休 木曜 席 27席

予約 要問、合わせ 個室 なし 24時間

喫煙 可 可 カード 可 可 昼

約2000円~/夜5400円~/ JRほか

大井町駅より徒歩約3分



本格江戸前寿司を お手頃価格で

関東大震災後の大正13年に、寿司や天ぷら、仕出し等を提供する食堂として創業。昭和16年に2代目の森正美が引き継ぐも、第二次世界大戦が勃発。戦中は物資不足のため、小さく切ったうどんをシヤリに混ぜた「バラちらし」を配給品として出していた。その後、強制疎開で店は壊され、戦争にも召集されたが、昭和22年に山田寿司を再開。当時は魚が手に入りにくく、小田原界限まで買い出しに行っていたという。現在は3代目森俊樹さんと義理の兄の中山章雄さんが暖簾を守る。毎日のように豊洲魚市場に足を運び厳選する上質な食材を贅沢に使い、丁寧な仕事を施した江戸前寿司は、地元の常連客をはじめ、多くの外国人観光客の舌も喜ばせている。

極上すし:ちらし	3300円
特上すし:ちらし	2800円
おすし:ちらし	2300円
中すし:ちらし	1800円
最すし:ちらし	1300円

※いずれも税別