



Welcome to Aso Uchinomaki

BANCHOSUSHI 番長寿し



内牧カラコロ通りに暖簾を出して 43 年。毎朝、魚市場で直接仕入れた新鮮なネタを大きなサイズでいただくことができます。人情味溢れる大将の職人技を味わってほしい。

在内牧 KALAKORO 通开业已有 43 年。能吃得每天早上，在鲜鱼市场直接采购的大块的新鲜生鱼片。请品尝人情味十足的店长的手艺吧。

우치노마키의 카라코로 거리에 커튼을 닫고 43년. 매일 아침, 수산시장에서 직접 사온 크고 신선한 회를 즐길 수 있습니다. 인정넘치는 여주인의 장인 정신도 맛보시길 바랍니다.

Nous avons ouvert ce restaurant dans la rue Uchinomaki Karakoro il y a plus de 43 ans. Nos clients peuvent profiter de bons sashimis, achetés chaque matin au marché de poisson. Ne manquez pas les techniques du Chef et son caractère chaleureux.

01 刺身 3 点盛 1 皿
生鱼片三种拼盘 1 盘
생선회 3종류 1접시
Assortiment de 3 sortes de sashimis 1 assiette **¥1,600**

02 刺身 4 点盛(赤貝付) 1 皿
生鱼片四种拼盘(带魁格) 1 盘
생선회 4종류(피조개 포함) 1접시
Assortiment de 4 sortes de sashimis (avec coquillage) 1 assiette **¥1,900**

03 上にぎり 1 人前
上等饭团 1 人份
초밥(상) 1인분
Sushi Nigiri supérieur Pour 1 personne **¥2,300**

Use ingredients:meat



掲載メニューは全て税込価格です。登載的菜单的价格皆为含税的价格。게재된 메뉴는 전부 세금 포함 가격입니다. Les tarifs sur la carte sont en TTC.

04 焼鮎寿し 1 人前
烤香鱼寿司 1 人份
구운 은어 초밥 1인분
Sushi de truite Ayu grillée Pour 1 personne **¥1,250**

05 馬刺 1 皿
生马肉片 1 盘
말고기 육회 1접시
Sashimi de cheval 1 assiette **¥1,950**

06 並にぎり 1 人前
普通饭团 1 人份
보통 초밥 1인분
Assortiment de Sushi moyen Pour 1 personne **¥1,300**

07 刺身盛 1 皿
生鱼片拼盘 1 盘
생선회 모듬 1접시
Assortiment de sashimis 1 assiette **¥1,800**

08 刺身 4 点盛 1 皿
生鱼片四种拼盘 1 盘
생선회 4종류 1접시
Assortiment de 4 sortes de sashimis 1 assiette **¥1,750**

09 칼바accio 1 皿
生鱼片沙拉 1 盘
카르파치오 1접시
Carpaccio 1 assiette **¥1,700**

10 カニ 1 皿
螃蟹 1 盘
게 1접시
Crabe 1 assiette **¥3,900~**

11 サンマ塩焼(秋・冬限定) 1 匹・1 皿
烤秋刀鱼(只限秋季・冬季) 1 只・1 盘
풍치 소금구이(가을·겨울 한정) 1마리·1접시
Samma (poisson scombroïde) grillé à la pointe de sel (Uniquement en automne-hiver) 1 pièce • 1 assiette **¥700**

12 あら炊き 1 皿
炖鱼骨头 1 盘
생선 간장조림 1접시
Absats de poissons cuits 1 assiette **¥1,300**

13 鯛 兜焼き 1 皿
烤鯛鱼头 1 盘
도미 머리 구이 1접시
Tête de daurade grillée 1 assiette **¥1,200**

14 赤出し・吸物 各 1 杯
咸酱汁・清汤 各 1 碗
빨간 미소국·국 각 1그릇
Soupe miso rouge / soupe claire 1 bol **¥450**

15 魚塩焼 1 皿
烤鱼 1 盘
생선 소금구이 1접시
Poissons grillés à la pointe de sel 1 assiette **¥800~**

16 焼ガキ 1 個・1 皿
烤牡蛎 1 个・1 盘
굴 구이 1개·1접시
Huîtres grillées 1 pièce • 1 assiette **¥700**

17 タラの白子酢物 1 人前
醋拌鳕鱼白 1 人份
대구알 초절임 1인분
Laitance de morue au vinaigre Pour 1 personne **¥550**

18 ナマコ酢物 1 人前
醋拌海参 1 人份
해삼 식초절임 1인분
Concombre de mer au vinaigre Pour 1 personne **¥550**

19 あん肝酢物 1 人前
醋拌鮫鱼肝 1 人份
아귀간 초절임 1인분
Foie de lotte de mer vinaigré Pour 1 personne **¥550**

★写真の内容は、変更になる場合があります。★照片的内容，随时有更换的可能。
★사진의 내용은 변경되는 경우가 있습니다。★Le contenu de la photo peut changer.

KARAKORO STREET Aso Uchinomaki hot spring Opening Hours 17:00 ~ 1:00

BANCHOSUSHI 番長寿し

Irregular holiday

How to use hashi (chopsticks) properly

- Place a chopstick at the root of the thumb and the index finger.
- Hold and stabilize the other chopstick with the tips of the thumb and the index finger so that the two sticks are parallel.
- Make a "V-shape" with the two sticks. Pick up food with the tips of the sticks.



Welcome to Aso Uchinomaki

BANCHOSUSHI



番長寿し

Use ingredients:meat

★写真の内容は、変更になる場合があります。
★照片的内容，随时有更换的可能。
★사진의 내용은 변경되는 경우가 있습니다.
★Le contenu de la photo peut changer.

Attention Water is free



Order Number 20



馬ヒモ 1皿
马肋骨肉 1盘
말 곤 1접시
Côte de cheval 1 assiette
¥1,200

Order Number 23



茶碗蒸し 1人前
蒸鸡蛋羹 1人份
일본식 계란찜 1인분
Flan salé au bouillon Pour 1 personne
¥540

Order Number 25

上ちらし寿司 1人前
上等什锦寿司饭 1人份
치라시시시 (상) 1인분
Chirashi zushi supérieur
Pour 1 personne
¥2,300

定番の人気メニュー。
常规人气菜肴。
인기 메뉴.
Menu populaire.

Order Number 27

タラの白子天ぷら 1人前
鳕鱼白子天麸罗 1人份
대구량 튀김 1인분
Tempura de laitance de morue
Pour 1 personne
¥800

冬季限定のメニューです。
冬天限定版菜单。
동계 한정 메뉴입니다.
Menu spécial hiver.

Order Number 29

エビフライ 2本・1皿
炸虾 2个・1盘
새우튀김 2개・1접시
Crevettes frites 2 pièce • 1 assiette
¥800

大ぶりのエビのフライ。
金枪鱼的紫菜卷，3个细卷为1人分。
커다란 새우 튀김.
Grosses crevettes frites.

Order Number 24

地鶏のつペ汁 1杯
土鸡能平汤 1碗
토종닭 풋페지루 (야채가 가득 든 국) 1그릇
Noppejiru, soupe du poulet et
de légumes 1 bol
¥540

地鶏、根菜類(ごぼう、人参等)を使った醤油仕立の汁物。
土鸡、根菜类(牛蒡、胡萝卜等)的酱油风味的汤汁。
토종닭, 근채류(우엉, 인삼 등)를 사용한 간장 베이스의 국.
Soupe de poulet avec des légumes-racines
(carotte, bardane, etc.) à base de sauce soja.

Order Number 26

カキフライ 1人前
炸牡蛎 1人份
굴 튀김 1인분
Huîtres frites Pour 1 personne
¥800

冬季限定のメニューです。
冬天限定版菜单。
동계 한정 메뉴입니다.
Menu spécial hiver.

Order Number 28

あん肝バター焼 1人前
鮫鱈鱼奶油烧 1人份
아귀간 버터구이 1인분
Foie de lotte de mer grillé au beurre
Pour 1 personne
¥800

冬季限定のメニューです。
冬天限定版菜单。
동계 한정 메뉴입니다.
Menu spécial hiver.

Order Number 30

鉄火巻 1人前
铁火卷 1人份
속에 다랑어를 넣어 김으로 만 초밥 1인분
Maki de thon haché
Pour 1 personne
¥1,300

鯖の海苔巻き、細巻 3本一人前。
金枪鱼的海苔卷，3个细卷为1人分。
다랑어 김밥, 작은 김말이 3개 1인분.
Norimaki de thon, 3 petits makis/pers.

Order Number 21



天ぷら 1人前
天麸罗 1人份
튀김 1인분
Tempura Pour 1 personne
¥1,200

Order Number 22



酢がき 1個・1皿
醋拌牡蛎 1个・1盘
굴 식초절임 1개・1접시
Huîtres au vinaigre 1 pièce • 1 assiette
¥750

Alcohol&Drink menu

Beer



Order Number 31 生ビール(中) 1杯 ¥680
生啤(中) 1杯
생맥주(중) 1잔
Un pichet (moyen) de bière pression 1 verre
Order Number 32 生ビール(小) 1杯 ¥580
生啤(小) 1杯
생맥주(소) 1잔
Bière pression (petit) 1 verre

Sake



Order Number 33 清酒 180ml 1合 ¥580
清酒 180ml 1合
참주 180ml 1병
Saké 180ml 1 verre

Whiskey

Order Number 34 ウイスキー グラスA 1杯 ¥780
威士忌 杯裝 A 杯子 1杯
위스키 글라스A 1잔
Whisky verreA 1 verre
Order Number 35 ウイスキー グラスB 1杯 ¥880
威士忌 杯裝 B 杯子 1杯
위스키 글라스B 1잔
Whisky verreB 1 verre

Wine

Order Number 36 와인 赤・白 ボトル 720ml 1本 ¥5,400
葡萄酒(紅・白)瓶裝(720ml) 1瓶
와인 (레드·화이트) 한병 (720m l) 1bottle
Vin (rouge/blanc) Chaque bouteille (720ml)
Order Number 37 グラスワイン 赤 1杯 ¥680
紅葡萄酒 杯子 1杯
와인 레드 1잔
Vin rouge 1 verre
Order Number 38 グラスワイン 白 1杯 ¥680
白葡萄酒 杯子 1杯
와인 화이트 1잔
Vin blanc 1 verre

Shochu(Japanese Spirits)

Order Number 39 焼酎 水割り・お湯割り 1杯 ¥460
烧酒 加水・加热水 1杯
소주 미지워리(물과 얼음 섞은것)・오유와리(따뜻한 물 섞은것)
Shochu à l'eau / à l'eau chaude 1 verre
Order Number 40 焼酎 ロック 1杯 ¥550
烧酒 不加水 1杯
소주 락크 (얼음만 섞은것)
Shochu à glaçon 1 verre