

6 Нигири-зуши

- 6 Сумеши (базовый рецепт)
- 8 Магуро, или ака магуро
- 8 Абури магуро
- 9 Дзукэ магуро
- 10 Саамон (шяке)
- 13 Абури саамон
- 14 Оignon саамон, или таманеги саамон
- 14 Энгава
- 15 Шисо энгава
- 16 Карей
- 16 Иваши со свежей рыбой
- 17 Иваши с маринованной рыбой
- 18 Унаги (суши с пресноводным угрем)
- 20 Анаго (суши из морского угря)
- 20 Шиме саба (суши с маринованной скумбрией)
- 21 Суши с копченой или жареной скумбрией
- 22 Эби
- 22 Авокадо шримп (суши с креветками и авокадо)
- 23 Амарби
- 25 Ика шисо
- 26 Ика песо
- 26 Абури ика
- 27 Кани
- 28 Тамаго

31 Гункан-маки

- 31 Икура с сурдлом
- 32 Икура с листиками шисо и луком-резанцем
- 32 Натто

- 33 Магуро натто
- 34 Непи-торо гункан
- 35 Гункан с начинкой из консервированного тунца

36 Маки-зуши

- 36 Каппа маки
- 38 Саамон маки, или шяке маки
- 40 Текка маки, или магуро маки
- 42 Хосомаки «Ассорти»
- 42 Натто маки
- 43 Непи-торо маки
- 45 Классический футомаки
- 47 Кайсен футомаки с креветками
- 48 Кайсен футомаки с шисо
- 48 Кайсен футомаки с крабовым мясом
- 49 Кайсен футомаки с кальмаром
- 50 Футомаки с авокадо и тунцом
- 53 Урамаки с сырым рыбным ассорти
- 54 Урамаки с тобики и копченой семгой
- 56 Урамаки, запанированные в икре
- 57 Урамаки с тунцом и крабовым мясом
- 58 Урамаки, посыпанные черным кунжутом
- 58 Урамаки, обернутые ломтиками рыбы
- 59 Урамаки «Калифорния»
- 61 Урамаки с авокадо и креветками
- 62 Оригинальные темачи префектуры Кагава

