

築地直送

旬の厳選素材のみを贅沢に使用。
一人前から真心込めて盛り付けます！

◆刺身盛り合わせ

新 築地直送7点盛り

新 築地直送 7点盛り 2,980円
新 築地直送 5点盛り 2,380円

日本海イチオシの
おすすめ刺身盛り合わせ!!
その日の旬の素材を
どっさり盛り付けます!!

刺身盛り合せ(約1人前) 1,280円
黒潮盛り(約2人前) 2,300円
日本海盛り(約3人前) 3,500円
大漁盛り(約5人前) 5,800円
貝刺し盛り 2,600円

※表示価格は全て税別です。



黒潮盛り

※内容は季節により異なる場合がございます。



貝刺し盛り

※内容は季節により異なる場合がございます。



日本海盛り

※内容は季節により異なる場合がございます。

刺身

極上素材のみを
使用した
ワンランク上の
刺し盛り!



◆特選刺身盛り合せ

三陸盛り(約1人前) 1,680円
能登盛り(約2人前) 2,980円
明石盛り(約3人前) 4,980円

日本海がとことん
こだわる極上インドまぐろ

◆天然インドまぐろ

大トロ(約1人前) 2,300円
中トロ(約1人前) 1,500円
赤身(約1人前) 780円
天然インドまぐろ三昧(約1人前) 1,500円
大トロ・中トロ・赤身の盛り合わせです

◆各種刺身単品

たこ いか はまち 真鯛 さば
甘海老 サーモン あじのたたき
740円

かんばち 生たこ びんころ
しゃこ えんがわ 数の子
ほたて とり貝 子持ち昆布

960円



三陸盛り
※写真はイメージです。



天然インドまぐろ三昧

平目 生うに 活赤貝 みる貝
ほたん海老 生ずわい蟹

1,380円

※表示価格は全て税別です。※写真はすべてイメージです。

鮮度

寿司

◆寿司盛り合せ

新 築地直送5貫握り	800円
上寿司(8貫+巻物1本)	1,360円
特上寿司(9貫+巻物1本)	1,950円
特選寿司(12貫+玉子)	2,980円
寿司刺身盛り合せ	3,680円
まぐろ寿司味くらべ	910円
お子様寿司	780円

美味
たし
だ
い
魚
を
め

板前におまかせ!
その日の旬のネタを
握ります!

新

築地直送5貫握り

上寿司
(8貫+巻物1本)

特上寿司
(9貫+巻物1本)

特選寿司
(12貫+玉子)

寿司刺身盛り合せ

※写真はすべてイメージです。



つぶ貝わさび

おすすめ



アボカドキムチ

新



ほたるいか神漬け

人気



きゅうりのたたき(にんにく風味)

人気

おつまみ

新 アボカドキムチ	420円
枝豆	330円
冷奴	330円
冷やしトマト	350円
ばくだん	840円
地海苔の酢の物	300円
ほたるいか神漬け	350円
えいひれ	390円
お新香盛り合せ	480円
きゅうりのたたき(にんにく風味)	340円
つぶ貝わさび	350円

超
おすすめ

ばくだん



おすすめ

えいひれ



人気

冷やしトマト



人気

地海苔の酢の物

おつまみ

サラダ

- 新** クリチートマト&アボカドバジルソース添え 680円
新 プリプリくらげと鶏ささみの中華サラダ 580円
 アボカドとグレープフルーツと蟹のサラダ 720円
 W(ダブル)ねぎサラダ 480円
 釜揚げしらすサラダ 750円
 シーザーサラダ 580円
 北海シーフードサラダ(梅風味ドレッシング) 780円
 日本海スペシャルサラダ(約3人前) 1,480円

人気

釜揚げしらす
サラダ



おすすめ

北海シーフードサラダ



超おすすめ

日本海スペシャルサラダ
※写真はすべてイメージです。

新

プリプリくらげと
鶏ささみの中華サラダ



人気

アボカドとグレープフルーツと蟹のサラダ



超おすすめ

ジューシーだし巻き玉子



人気

トロかじきの
オニオンソースステーキ



おすすめ

厚揚げ金山寺ネギ味噌焼き



人気

ホワイトアスパラのバター焼き

人気

ジャーマン明太ポテトチーズ焼き
金目鯛のバターソテー



新



焼き物

- 新** 黒毛和牛のサイコロステーキ 880円
新 金目鯛のバターソテー 780円
 ジューシーだし巻き玉子 480円
 ジャーマン明太ポテトチーズ焼き 440円
 トロかじきのオニオンソースステーキ 580円
 ホワイトアスパラのバター焼き 480円

新

黒毛和牛のサイコロステーキ



人気

5種風味のソーセージ



超おすすめ

黒毛和牛の網焼きステーキ



- 厚揚げ金山寺ネギ味噌焼き 520円
 からす鱈(かれい)西京焼き 760円
 黒毛和牛の網焼きステーキ 1,180円
 5種風味のソーセージ 420円
 イカわた姿のホイル焼き 680円

自然

串焼き

人気 特製つくね(玉子付き) 480円



超おすすめ

牛肉の串焼き(1本) 390円

手羽先(2本) 370円

皮(2本) 370円



なんこつ(2本) 370円



正肉(2本) 480円



ほんじり(2本) 370円



ねぎ間(2本) 460円

大山鶏の串焼きセット
(手羽先・正肉・ねぎ間・なんこつ・ほんじり、各1本ずつ) 980円

※写真はすべてイメージです。

揚げ物

- 新 蟹しんじょう湯葉茶巾絞り揚げ 680円
- 新 茄子の揚げ出しなめこおろし和え 400円
- 新 特大かきフライ(2個) 530円
- 大山地鶏の唐揚げ 560円
- 鶏なんこつの唐揚げ 420円

- 川海老の唐揚げ 420円
- スティックポテト 380円
- ビリ辛ごぼうスティック 460円
- ずわい蟹クリームコロッケ(1個) 350円
- カマンベールチーズ揚げ 470円
- 新 漁師の帆立フライ 650円



蟹しんじょう湯葉茶巾絞り揚げ

新



新

茄子の揚げ出しなめこおろし和え



人気

ずわい蟹クリームコロッケ



人気

川海老の唐揚げ



おすすめ

ビリ辛ごぼうスティック



新

特大かきフライ

天ぷら

- 海鮮かき揚げ 680円
- ふっくらサクサクいか天のマジ盛り 680円
- 野菜天ぷらの盛り合せ 750円
- 天ぷら盛り合せ 1,410円

ふっくらサクサク
いか天のマジ盛り

人気



海鮮かき揚げ

超おすすめ



新



飛龍頭の湯葉包み
牛肉の柳川鍋

おすすめ



人気



やわらか牛すじ煮込み

新

カレーの煮付け



煮物

- 新 飛龍頭の湯葉包み 680円
- 新 金目鯛の煮付け 1,380円
- 新 かれいの煮付け 780円
- 牛煮込み豆腐 580円
- やわらか牛すじ煮込み 640円
- 牛肉の柳川鍋 560円

蒸し物

- あさりの酒蒸し 480円
- 新 手作り水餃子 490円
- 新 鶏団子スープ 580円

新 鶏団子スープ

新 手作り水餃子

飯物

- 新 茶そば 580円
- おにぎり(鮭・明太子・梅) 240円
- かに雑炊 580円
- とびっこ炒飯 420円
- 焼きそば 480円
- 茶碗蒸し 360円
- お新香盛り合わせ 480円
- 味噌汁(あさり・かに・生海苔) 290円
- 赤だし汁 290円

飯物

おすすめ



かに雑炊

新



茶そば

人気

とびっこ炒飯



デザート

- 新 ゆずシャーベット 280円
- 自家製たまごプリン 380円
- りんごシャーベット 380円
- オレンジシャーベット 380円
- パイシャーベット 480円
- ソフトクリーム(バニラ・抹茶) 360円

新



ゆずシャーベット

人気



りんごシャーベット

人気



オレンジシャーベット

超おすすめ



自家製たまごプリン

※写真はすべてイメージです。

■こだわり地酒 升売り

うらがすみ
浦霞
「からくち」(宮城)
後味に切れがある口あたりで
飲み飽きしない辛口酒
【本醸造】日本酒度+5
680円

うらがすみ
浦霞
「純米」(宮城)
メロンのような果実香を忍ば
せた、飲み易い旨口純米酒
【純米酒】日本酒度+2
680円

いちのくら
一ノ蔵
「辛口」(宮城)
ほのかな果実香を持つ上品な
酒。スッキリとした喉ごしが特徴
【純米酒】日本酒度+1~3
680円

ごくじょうよしのがわ
極上吉乃川
(新潟)
華麗な優しい香りと透明感のあ
るスッキリした口あたりが特徴
【吟醸酒】日本酒度+7
680円

じょうせんみずのごとし
上善如水
(新潟)
水の如くすいすい飲める抜群の
口あたり。爽快な果実香が特徴。
【純米吟醸】日本酒度+5
680円

ばくれん
「超辛口」(山形)
辛口ファン垂涎の逸品。軽快で
キレの良い爽快な飲み口が特徴
【吟醸酒】日本酒度+20
680円

かりほ「ろくしゅう」
刈穂
「六舟」(秋田)
きめ細やかな味の広がりとな
めらかな旨味が特徴の吟醸酒
【純米吟醸】日本酒度+3
680円

ざく「みやびのとも」
作
「雅乃知」(三重)
芳醇かつ爽やかな果実香が特
徴。飲み口が軽快な辛口酒
【純米吟醸】日本酒度 非公開
980円

はっかいざん
八海山
「純米」(新潟)
優しいリンゴのような香りが
漂う後味もスッキリの銘酒
【純米吟醸】日本酒度+5
980円

だっさい
獺祭
「磨き50」(山口)
花のような甘い香りが特徴。
喉に流れる感覚は水の如し
【純米大吟醸】日本酒度+0~2
980円

いつもの日本酒
松竹梅生冷酒(180ml) 430円
松竹梅樽酒(300ml) 740円
燗酒(1合) 370円
燗酒(2合) 580円

スーパージンテ
日本酒
零
(150ml) 500円
(300ml) 980円

日本酒度とは 日本酒の甘口・辛口を判断する目安です。甘味成分が多ければ-(マイナス)で甘く感じ、逆に少なければ+(プラス)で辛く感じます。数値が多ければその度合いが強く感じます。

+6.0以上	+3.5~+5.9	+1.5~+3.4	-1.4~+1.4	-1.5~-3.4	-3.5~-5.9	-6.0以上
大辛口	辛口	やや辛口	ふつう	やや甘口	甘口	大甘口

■おすすめ地焼酎 グラス・ボトル

かんのこ
神の河
「麦」(鹿児島)
琥珀色で高級感漂う麦焼酎。長期
熟成ならではのふくよかな香りとま
ろやかな味わい。
【グラス】560円 【ボトル】2,680円

どうがめ
泥電
「麦」(高知)
口あたりまろやかで、ほんのりと樽
の香りを感じさせてくれる本格焼酎
です。
【グラス】560円 【ボトル】2,880円

さんざのすずめ
銀座のすずめ
「麦」(大分)
麦の香りとコクを引き出したスッキ
リとやさしい上品な味に仕上げた
逸品。
【グラス】560円 【ボトル】2,680円

いいちこ しんくん
いいちこ深薫
「麦」(大分)
深い薫りと豊かなコク。常圧蒸留原
酒を使った、飲みこたえのある本格
焼酎です。
【グラス】560円 【ボトル】2,580円

なかなか
中々
「麦」(宮崎)
銘酒「百年の孤独」の原酒。しっかり
と大麦の風味を活かした軽快な飲
み口を追求した逸品。
【グラス】580円 【ボトル】2,880円

くじらのボトル
「芋」(鹿児島)
柔らかなくちあたりと華やかな香り
が特徴。飲み方はお湯割りがおすす
めです。
【グラス】560円 【ボトル】2,680円

うみ
海
「芋」(鹿児島)
これが芋焼酎!?クセの無い甘味と
鮮烈な香り、そして爽快な喉ごしを
実現した秀作。
【グラス】560円 【ボトル】2,680円

せきとば
赤兎馬
「芋」(鹿児島)
気品すら感じる香り。喉ごしが良く
食中酒として存分にお楽しみ頂け
ます。
【グラス】600円 【ボトル】3,150円

とみのほうざん
富乃宝山
「芋」(鹿児島)
なめらかでフルーティな味わいと香
り。喉ごしがとても爽やかな芋焼酎
の傑作。
【グラス】600円 【ボトル】3,350円

いっこもん
一刻者
「芋」(鹿児島)
これぞ芋焼酎。芋ならではの甘い香
りと上品かつまろやかな口あたりが
特徴。
【グラス】580円 【ボトル】2,880円

いっこもん あか
一刻者 赤
「芋」(鹿児島)
芋麹を含め原料には南九州産の赤
芋だけを使用した赤芋100%の本
格焼酎。
【グラス】580円 【ボトル】2,880円

いっこもん いしくらかめ
一刻者 石蔵蜜
「芋」(鹿児島)
一刻者をさらに時間を掛けてじっく
りと石蔵で熟成した通好みの一
品です。
【グラス】750円 【ボトル】3,620円

いつもの焼酎

よかいち(麦)
【グラス】560円 【ボトル】1,980円

かのか(麦)
【グラス】560円 【ボトル】1,980円

かのか(芋)
【グラス】560円 【ボトル】2,480円

真露(甲類)
【グラス】420円 【ボトル】1,680円

ボトルセット

ウーロン茶(500ml)	320円	炭酸水	120円
ウーロン茶(2ℓ)	510円	お湯割りセット	110円
玉露入り緑茶(500ml)	320円	生レモン(1/2個)	160円
玉露入り緑茶(1ℓ)	630円	生グレープフルーツ(1/2個)	160円
水割り用アイス	120円	生オレンジ(1/2個)	160円
ミネラルウォーター	150円	紀州梅干し(1個)	110円

焼酎

■ビール/アサヒスーパードライ ■酎ハイ&サワー

瓶ビール(大)	650円
瓶ビール(中)	510円
琥珀の時間	470円
生ビール(ダンベル)	1,300円
生ビール(中)	560円
生ビール(小)	360円
ポイントゼロ(ノンアルコール)	370円

氷点下の
衝撃!!

アサヒスーパードライ
エクストラコールド 480円

■各種カクテル

◆ワインベース	
キール	480円
カーディナル	480円
キティ	520円
オペレーター	520円
カリモチョ	520円
◆ビールベース	
シャンディーガフ	520円
レッドアイ	520円
コークピア	520円
マンゴーピア	520円
カシスピア	480円
Wカルチャード	480円

お通し 刺身、煮物、酢の物の
中からお選びください。
320円

◆酎ハイ	370円
ウーロンハイ	390円
緑茶ハイ	390円
桑抹茶ハイ	400円
レモンサワー	390円
ライムサワー	390円
カルピスサワー	390円
梅干しサワー	450円
ラフランスサワー	390円
ゆずサワー	390円
ライチサワー	390円
◆生絞りサワー	
生レモンサワー	460円
生オレンジサワー	480円
生グレープフルーツサワー	480円
生グレープフルーツ&オレンジサワー	560円
生キウイサワー	480円

■カシス

カシスソーダ	420円
カシスウーロン	420円
カシスオレンジ	480円
カシスグレープフルーツ	480円
カシス生オレンジ	490円
カシス生グレープフルーツ	490円
カシスコーク	480円
カシスアップル	480円
カシスマンゴー	480円

■甘酒

八海山酒造の甘酒(グラス)	420円
---------------	------

■梅酒

黒糖梅酒(グラス)	420円
濃醇梅酒(グラス)	390円
和三盆梅酒(グラス)	420円
梅酒&生グレープフルーツ割り	510円

■ウイスキー

◆ブラックニッカ	
シングル	380円
ダブル	440円
◆ブラックニッカハイボール	
フリージングハイボール	400円
ダンベルハイボール	780円
スタミナハイボール	580円
超スタミナハイボール	880円
ジンジャーハイボール	430円
コーラハイボール	430円
カルピスハイボール	390円
ラムネハイボール	430円
抹茶ハイボール	390円
梅ハイボール	420円
サイダーハイボール	480円
生絞りグレープフルーツハイボール	490円
生絞りレモンハイボール	490円
生絞りオレンジハイボール	490円



■ワイン 「サシミ・ソーヴィニヨンはお刺身との相性が抜群のワインです。ぜひ一度お試しください。」

バルドリーノ・クラシコ(フルボトル)	2,200円
ソアベ・クラシコ(フルボトル)	2,200円
サシミ・ソーヴィニヨン(フルボトル)	2,200円
レミーゴーティエ・カルベネ(フルボトル)	2,450円
(ハーフボトル)	1,350円
レミーゴーティエ・シャルドネ(フルボトル)	2,450円
(ハーフボトル)	1,350円
◆ハウスワイン(デキャンタ)	1,250円
(グラス)	420円
梅ワイン	560円



ブラックニッカ
フリージングハイボール 400円

◆スーパーニッカ	
シングル	420円
ダブル	580円
ハイボール	480円
ダンベルハイボール	980円
◆竹鶴ピュアモルト	
シングル	430円
ダブル	600円
ハイボール	500円
ダンベルハイボール	1,200円

■ソフトドリンク

ウーロン茶	230円
緑茶	230円
コーラ	230円
ジンジャーエール	230円
カルピス	230円
ラムネ	230円
三ツ矢サイダー	230円
マンゴージュース	300円
◆果汁100%ジュース	
オレンジ	300円
アップル	300円

