

刺身盛り合わせ

 お造り盛り合わせ こだわり素材を
贅沢に使います

**当店
おまかせ**

海の華 おまかせ盛り
(約2人前) 1,980円

海の華 極(きわめ)盛り
(約2人前) 2,980円

刺身盛り合せ(約1人前) 1,060円

三陸盛り(約2人前) 2,480円

能登盛り(約3人前) 3,620円

明石盛り(約5人前) 5,700円

貝刺し盛り 2,200円

海の華 おまかせ盛り

※盛り付ける内容は当日の
入荷状況により多少異なります。



その日の旬の素材をどっさり盛りつけます

海の華 極(きわめ)盛り

**極上の
中トロ**

※盛り付ける内容は
当日の入荷状況により
多少異なります。



極上中トロ入りの豪華版おまかせ盛りです

 お得3種盛り 献上素材を
お手頃価格で

光物3種盛り 880円

白身3種盛り 880円

海老3種盛り 880円



※写真はすべてイメージです

※表示価格は全て税別です。

寿司刺身盛り合せ



寿司盛り合わせ

上寿司 1,190円

特上寿司 1,790円

海の華盛り合せ 2,550円

寿司刺身盛り合わせ(約2~3人前)
3,500円

まぐろ寿司味くらべ 950円

極上の大トロ・中トロ・赤身・ねぎトロが
お楽しみいただける一品です

上寿司

特上寿司

海の華盛り合せ

まぐろ寿司味くらべ

◇大勢様でお召し上がりいただける、
お得な江戸前寿司の盛り合せです

海雲・かいうん(約2~3人前) 3,795円

海山・かいざん(約3~4人前) 4,745円

海豊・かいほう(約5~6人前) 5,700円

刺身単品

 天然インドまぐろ刺身

◇とことんこだわった極上品です◇



赤身(約1人前) 840円

中トロ(約1人前) 1,500円

大トロ(約1人前) 2,360円

インドまぐろ三味(約1人前)

1,700円

一品
680円

・いか刺し
・たこ刺し
・さば刺し
・こはだ刺し
・あじ刺し
・サーモン刺し
・甘海老刺し

一品
860円

・かんばち刺し
・真鯛刺し
・活生たこ刺し
・数の子刺し
・子持ち昆布刺し
・平目刺し
・ビントロ刺し
・しゃこ刺し

一品
1,280円

・生うに
・赤貝刺し
・ぼたん海老刺し
・活つぶ貝刺し
・生ずい蟹刺し
・平目刺し
・みる貝刺し

※表示価格は全て税別です。

料理長のこだわり



ジャーマンポテトチーズ焼き

海鮮生春巻の
海の華ソース添え

W(ダブル)
ねぎサラダ

かに味噌甲羅焼き

タワーふろふき大根

- | | |
|----------------|--------|
| かに味噌甲羅焼き | 1,100円 |
| ジャーマンポテトチーズ焼き | 520円 |
| 海鮮生春巻の海の華ソース添え | 480円 |
| タワーふろふき大根 | 480円 |
| W(ダブル)ねぎサラダ | 520円 |
| 青のり豆腐ゆず胡椒仕立て | 680円 |

ジューシー出汁巻き玉子

海老とブロッコリーの
フリフリ揚げ

青のり豆腐
ゆず胡椒仕立て

豆腐ステーキ

串揚げ盛り合せ

- | | |
|--------------------------------|------|
| 豆腐ステーキ | 580円 |
| 串揚げ盛り合せ | 620円 |
| 海老とブロッコリーのフリフリ揚げ | 480円 |
| ジューシー出汁巻き玉子 | 480円 |
| トッピング(海苔・50円/明太子・100円/蟹身・150円) | |

こだわりおつまみ



からすみ大根

- | | |
|----------------|------|
| かに味噌 | 460円 |
| 牛すじの土手煮 | 480円 |
| 海鮮生春巻の海の華ソース添え | 480円 |
| ジューシーだし巻き玉子 | 480円 |

トッピング(海苔・50円/明太子・100円/蟹身・150円)



地海苔の酢の物

- | | |
|---------|------|
| 地海苔の酢の物 | 300円 |
| 酢の物盛り合せ | 650円 |
| 鯛の酒盗 | 580円 |
| からすみ大根 | 520円 |



海鮮生春巻の海の華ソース添え

- | | |
|---------------------|------|
| 合鴨と茄子の柚子こしょうマヨネーズ添え | 920円 |
| ウニのせ茶碗蒸し | 560円 |
| 自家製厚焼き玉子 | 460円 |
| はたるイカ沖漬け | 350円 |



鯛の酒盗



はたるイカ沖漬け

- | | |
|---------|------|
| 梅水晶 | 400円 |
| 冷やしトマト | 320円 |
| えいひれ | 400円 |
| お新香盛り合せ | 580円 |

※表示価格は全て税別です。

※表示価格は全て税別です。

焼き物

串焼き盛り合わせ



- かに味噌甲羅焼き 1,100円
- するめ烏賊漁師焼き 680円
- キングサーモンはらす焼き 600円
- ししゃも焼き 600円
- 銀だら西京焼き 740円

総州三元豚西京焼き



するめ烏賊漁師焼き

かに味噌甲羅焼き



ジャーマンポテトチーズ焼き



イベリコ豚のステーキおろしポン酢のせ



黒毛和牛の網焼きステーキ

- 総州三元豚西京焼き 680円
- 殻付き帆立のバターしょうゆ焼き 780円
- ジャーマンポテトチーズ焼き 520円
- 黒毛和牛の網焼きステーキ 1,200円
- イベリコ豚のステーキおろしポン酢のせ 930円
- インドまぐろのカマ焼き 1,300円
- 串焼き盛り合わせ 980円

※表示価格は全て税別です。

揚げ物

串揚げ盛り合わせ



- 串揚げ盛り合せ 620円
- 自家製さつま揚げ 550円
- 白魚の唐揚げ 480円
- 大山鶏の立田揚げ 780円
- 海老とブロッコリーのプリプリ揚げ 480円
- 海老入りはんぺんしんじょう揚げ 480円
- 蟹クリームコロッケ 680円
- カマンベールチーズ揚げ 460円



自家製さつま揚げ

海老とブロッコリーのプリプリ揚げ



天ぷら

海鮮かき揚げ

天ぷら盛り合わせ

- 海鮮かき揚げ 680円
- 旬野菜の天ぷら 650円
- 天ぷら盛り合せ 1,280円



自家製豆腐料理



豆腐ステーキ



青のり豆腐
ゆず胡椒仕立て

- 青のり豆腐ゆず胡椒仕立て 680円
- 豆腐ステーキ 580円
- おぼろ豆腐と茄子の揚げだし 600円
- 冷やしおぼろ豆腐 580円
- 厚揚げ金山寺ねぎ味噌焼き 580円

※表示価格は全て税別です。

肉料理

総州三元豚西京焼き 680円
イペリコ豚のステーキ
おろしポン酢のせ 930円
黒豚の角煮 740円

イペリコ豚のステーキおろしポン酢のせ

黒豚の角煮

総州三元豚西京焼き

料理長おすすめ特選素材

鹿児島県産の最上級黒毛和牛を
贅沢に使用した特選料理です



黒毛和牛のローストビーフ



黒毛和牛の柳川もどき



黒毛和牛の網焼きステーキ

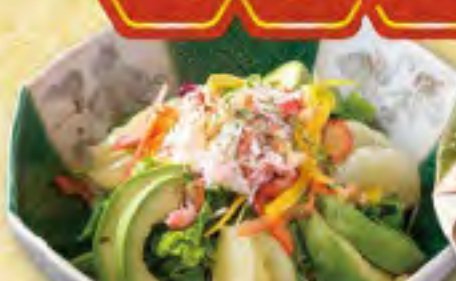
黒毛和牛の網焼きステーキ 1,200円

黒毛和牛の柳川もどき 780円

黒毛和牛のローストビーフ 930円

黒毛和牛のたたき 780円

サラダ



グレープフルーツとアボカドと蟹のサラダ



釜揚げしらすサラダ



W(ダブル)ねぎサラダ

W(ダブル)ねぎサラダ 520円

彩り野菜のシーザーサラダ 710円

釜揚げしらすサラダ 650円

水菜と大根のじゃこ入りサラダ 600円

グレープフルーツと

料理長の気まぐれサラダ 650円

アボカドと蟹のサラダ 760円

煮物



タワーふろふき大根



たくさん野菜の牛バラスープ仕立て



静岡おでん海の華風



一匹まるごとの姿煮です。切身でもご用意致します。

金目鯛の姿煮付け

たくさん野菜の牛バラスープ仕立て 680円
タワーふろふき大根 480円
静岡おでん海の華風 580円

黒豚の角煮 740円
ぶり大根 650円
金目鯛の煮付け 1,200円
金目鯛の姿煮付け 3,500円

お食事

ぶっかけおろしうどん縮庭風



かに雑炊

茶そば 650円
ぶっかけおろしうどん縮庭風 650円
おにぎり(鮭・梅・明太子) 各240円
お茶漬(鮭・梅・明太子) 各500円
お新香盛り合せ 580円
かに雑炊 580円

かに味噌汁 360円
味噌汁(あさり・生海苔) 各300円
赤だし汁 300円

デザート



りんごシャーベット



オレンジシャーベット



自家製たまごプリン

自家製たまごプリン 380円
柚子シャーベット 300円
りんごシャーベット 450円
オレンジシャーベット 450円

※表示価格は全て税別です。

※表示価格は全て税別です。

こだわり 地酒

浦霞「純米」(宮城)

メロンのような果実香を飛ばした飲みやすい旨口純米酒。

【純米酒】日本酒度+2

一合 760円
二合 1,480円

上喜元(山形)

ほのかな果実香が漂う滑らかな口のよい飲み口が特徴。

【純米酒】日本酒度+2

一合 650円
二合 1,250円

ばくれん「超辛口」(山形)

辛口ファン垂涎。爽快でキレのよい味わいが楽しめる。

【吟醸酒】日本酒度+20

一合 680円
二合 1,300円

真澄(長野)

香りは穏やか。丸みある滑らかな舌触りと喉ごしは絶妙。

【純米吟醸】日本酒度+5

一合 760円
二合 1,480円

景虎(新潟)

水の如くすいすいと飲める口あたりのよい爽快感が特徴。

【純米酒】日本酒度+3

一合 760円
二合 1,480円

銀盤「梅州50」(宝山)

淡麗辛口の逸品。甘辛味苦味の五味がほどよく調和。

【純米大吟醸】日本酒度+5

一合 740円
二合 1,400円

八海山(新潟)

優しいリンゴのような香りが漂う後味もスツクリの純酒。

【純米吟醸】日本酒度+5

一合 1,240円
二合 2,400円

瀬祭(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

一合 930円
二合 1,850円

日本酒度とは

+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

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」で辛く感じ、逆に少なれば「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なります。

まだまだあります！ こだわり 日本酒

フルーティな新感覚！
アルコール度数5%

松竹梅 白壁蔵 生酛純米(640ml) 2,980円

松竹梅 白壁蔵 生酛吟醸(640ml) 2,980円

スパークリング日本酒「薄(みお)」(150ml) 500円

スパークリング日本酒「薄(みお)」(DRY)(150ml) 500円

熱燗(1合) 360円 / 熱燗(2合) 580円

※表示価格は全て税別です。

おすすめ 地焼酎 グラス・ボトル

伊佐美(鹿児島)

プレミアム芋焼酎の草分け的存在。芳醇な甘みとしっかりとしたコクが特徴の極上品。

【グラス】 680円

赤兎馬(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】 3,300円

富乃宝山(鹿児島)

なめらかなフルーティーな味わいと香り。喉ごしがとても爽やかな芋焼酎。

【グラス】 680円
【ボトル】 3,300円

一刻者(鹿児島)

芋100%使用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】 575円
【ボトル】 2,840円

一刻者石蔵(鹿児島)

一刻者をさらにじっくりと石蔵で熟成させた、こだわりの全量芋焼酎。

【グラス】 765円
【ボトル】 4,765円

一刻者・赤(鹿児島)

南九州産の赤芋だけを贅沢に使用した赤芋100%の本格焼酎。

【グラス】 650円
【ボトル】 3,315円

白玉の露(鹿児島)

銘酒「魔王」の原点ともいえる焼酎。独特の甘い香りとまろやかな口あたりが特徴。

【グラス】 600円

閻魔(大分)

程樽で長期熟成させた、琥珀色でキレイな上品な甘さが楽しめる焼酎。

【グラス】 580円
【ボトル】 2,450円

一粒の麦(鹿児島)

こだわりの蒸留法で、すっきりとやさしく上品な味に仕上げた焼酎です。

【グラス】 600円
【ボトル】 2,800円

吉四六(大分)

二階堂麦焼酎をじっくりと熟成させ特に香りを重視し仕上げられた逸品。

【グラス】 650円
【ボトル】 3,300円

よかいち(宮崎)

爽やかな麦の風味とすっきりとしたキレイな味わいが大好評の本格麦焼酎の定番。

【グラス】 410円
【ボトル】 1,890円

八海山宜有千萬(新潟)

あの「八海山」が手がけた本格米焼酎。吟醸酒を想わせる香り高い逸品。

【グラス】 600円

ボトルセット

水割り用アイス 145円
ミネラルウォーター 180円
炭酸水 175円
お湯割りセット 115円

生レモン (1/2個) 155円
生グレープフルーツ(1/2個) 160円
生オレンジ (1/2個) 160円
紀州梅干し (1個) 115円

ウーロン茶 (500ml) 335円
玉露入り緑茶(500ml) 335円

※表示価格は全て税別です。

ビール

アサヒスーパードライ

酎ハイ & サワー

ワイン

生ビール(中)	560円
生ビール(小)	360円
アサヒスーパードライ(中瓶)	530円
アサヒプレミアム熟撰(中瓶)	600円

◆ ノンアルコールビール

アサヒダブルゼロ	400円
----------	------

◆ 酎ハイ & サワー

酎ハイ	370円
ウーロンハイ	390円
緑茶ハイ	390円
カルピスサワー	390円
梅干しサワー	460円
トマトハイ	460円

◆ 生しぼりサワー

生グレープフルーツサワー	510円
生オレンジサワー	500円
生レモンサワー	500円
生オレンジ&グレープフルーツサワー	580円
カシス&生グレープフルーツサワー	580円
カシス&生オレンジサワー	580円

◆ ワイン

ジュナール・ソーヴィニヨン・ブラン ボトル	2,880円
(フランス/白・辛口)	
シャブリ・ラ・シャンフル ボトル	3,480円
(フランス/白・辛口)	
ジュナール・カベルネ・ソーヴィニヨン ボトル	2,500円
(フランス/赤・フルボディ)	
ミッシェル・リント・ルージュ ボトル	3,800円
(フランス/赤・ミディアムボディ)	
グラスワイン	グラス 各460円
(フランス/白・辛口、赤・ミディアムボディ)	

※表示価格は全て税別です。

ウイスキー

竹鶴ピュアモルト

〈シングル〉	480円
〈ダブル〉	680円
〈ハイボール〉	480円

ブラックニッカ

〈シングル〉	400円
〈ダブル〉	550円
〈フリージングハイボール〉	400円

サントリー角瓶・黒

〈シングル〉	390円
〈ダブル〉	590円
〈コーラハイボール〉	480円
〈ジンジャーハイボール〉	480円

カクテル & 果実酒

◆ 各種カクテル

ジントニック	480円
ウオッカトニック	480円
モスコミュール	480円
スクリュードライバー	480円
ブラッディマリー	480円
レッドアイ	480円

◆ カシスカクテル

カシスソーダ	460円
カシスウーロン	460円
カシスオレンジ	480円

◆ 果実酒

八海山の梅酒	550円
あの八海山酒造が作る極上品です	

いつもの梅酒	370円
杏酒	370円
あらごしみかん	550円

◆ ソフトドリンク

ウーロン茶	220円
玉露入り緑茶	220円
コーラ	240円
ジンジャーエール	240円
カルピス	220円

トマトジュース	300円
オレンジジュース	300円
(果汁100%)	

お通し

350円

※表示価格は全て税別です。