

# 刺身

## 刺身盛り合わせ

一人前から職人が真心込めて

板前さんのおまかせ盛り(約2~3人前)

1,890円

刺身盛り合せ(約1人前) 980円

黒潮盛り(約2人前) 2,100円

日本海盛り(約3人前) 3,200円

大漁盛り(約5人前) 5,380円

貝刺し盛り 2,400円

## 特選刺身盛り合わせ

日本海ならではの贅沢素材使用

三陸盛り(約1人前)

1,500円

能登盛り(約2人前)

2,500円

明石盛り(約3人前)

3,980円

## 板前さんのおまかせ盛り

その日の旬の素材をどっさり盛り付けます  
※ネタは入荷状況により異なります。

寿司・刺身  
盛り合わせ

# 寿司

## 寿司盛り合わせ

上寿司(8貫+巻物1本) 1,300円

特上寿司(9貫+巻物1本) 1,800円

特選寿司(12貫+玉子) 2,300円

寿司刺身盛り合せ 3,600円

まぐろ寿司味くらべ 940円

お子様寿司 780円

上寿司

特上寿司

まぐろ寿司味くらべ

お子様寿司  
内容は店舗により  
異なります

特選寿司

## 天然インドまぐろ(各1人前)

日本海がとことんこだわり続ける  
極上の天然インドまぐろです!

赤身 780円

中トロ 1,500円

大トロ 2,300円

天然インドまぐろ三味 1,400円

大トロ・中トロ・赤身の盛り合わせです!

## 天然パチまぐろ(各1人前)

赤身 780円 / 中トロ 1,250円

たこ/いか/はまち/真鯛  
さば/甘海老/サーモン  
あじのたたき  
上記より一品お選び下さい  
各650円

## 各種 刺身単品

かんぱち/生たこ  
びんとろ/しゃこ  
えんがわ/数の子  
帆立/とり貝  
子持ち昆布  
上記より一品  
お選び下さい  
各860円

平目/生うに/活赤貝/みる貝  
ばたん海老/生ずわい蟹  
上記より一品お選び下さい  
各1,280円

※表示価格は  
全て税別です。

料理長の  
**こだわり**

寿司屋が作る玉子焼き、  
美味しくないワケがありません!

新

ジューシーだし巻き玉子

新

ご注文を頂いてから焼きますので少々お時間を頂きます  
ジューシーだし巻き玉子 480円  
トッピング(のり・50円/明太子・100円/カニ・150円)

自家製さつま揚げ 480円

カマンベールチーズ揚げ 480円

海鮮かき揚げ 600円

新

ピリ辛ごぼうスティック 420円

するめイカ漁師(わた)焼き 580円

新



ごぼうの歯ごたえと  
ピリ辛の衣はおつまみに最適です!

ピリ辛ごぼうスティック

新



スティックポテトのカレー風味

おすすめ

当店自慢の一品!  
サクサクに仕上げます!



海鮮かき揚げ

人気



イカわたリコクと  
旨味を詰め込みました!

するめイカ漁師焼き

人気



衣はカリッと、  
中はとろとろ!

カマンベールチーズ揚げ

超  
人気



黒毛和牛の激旨ステーキ

おすすめ



自家製さつま揚げ

ぷりぷりとした  
食感をご堪能ください!

超  
おすすめ



釜揚げしらすサラダ



インドまぐろカマ焼き

おすすめ



イペリコ豚のステーキおろしポン酢添え

人気

柔らかジューシーなイペリコ豚を  
おろしポン酢でサッパリ!

人気



北海しまホッケ焼き

脂が乗ったホッケを  
ホックホックに焼き上げます!

- 北海しまホッケ焼き 650円
- イペリコ豚のステーキおろしポン酢添え 840円
- 黒毛和牛の激旨ステーキ 1,100円
- インドまぐろカマ焼き 1,500円
- 釜揚げしらすサラダ 620円
- 新 スティックポテトのカレー風味 400円

おつまみ

人気



きゅうりのたたき(しらす胡麻油添え)

- 枝豆 330円
- かに味噌 460円
- 新 きゅうりのたたき(しらす胡麻油添え) 380円
- 新 日本海餃子煎餅 480円
- 新 クリームチーズ西京味噌焼き 420円
- おぼろ豆腐 360円



- 新 おぼろ豆腐アボガドのせ (胡麻だれ風味) 450円
- 新 自家製セロリ漬け 380円
- えいひれ 390円
- 冷やしトマト 350円
- お新香盛り合せ 480円

おすすめ



冷やしトマト

※表示価格は全て税別です。

※表示価格は全て税別です。

# 揚げ物

人気

熱々ポテトに  
甘いソースが  
絶対にマツます!

新

ごぼうの歯ごたえと  
ピリ辛の衣はおつまみに最適です!  
ピリ辛ごぼうスティック

おすすめ

パリパリとした食感を  
ご堪能ください!

自家製さつま揚げ

人気

衣はカリッ、中はとろ〜り熱々!  
カマンベールチーズ揚げ

おすすめ

揚げ茄子とふんわり豆腐の  
絶妙な組み合わせ!  
おぼろ豆腐と茄子の揚げだし

- 自家製さつま揚げ 480円
- 新 ピリ辛ごぼうスティック 420円
- 新 男爵芋ガーリック揚げ 380円
- 新 とり皮餃子揚げ 480円
- たこの唐揚げ 500円
- 新 あぶらあげ納豆包み揚げ 480円
- カマンベールチーズ揚げ 480円
- ハッシュドポテトの  
パッファローウイングソース添え 480円
- おぼろ豆腐と茄子の揚げだし 580円
- スティックポテトのカレー風味 400円
- 大山鶏唐揚げ 560円

# 天ぷら

おすすめ

人気

当店自慢の一品!  
サクサクに仕上げます!

海鮮かき揚げ

- 海鮮かき揚げ 600円
- 野菜天ぷら 680円
- 天ぷら盛り合せ 880円

衣はカリッとサクサク!  
具材はふんわり仕上げます!  
天ぷら盛り合せ

※表示価格は全て税別です。

# 焼物

超人気

溢れる肉汁は和牛独特の  
旨味がたっぷりです!

黒毛和牛の  
激旨ステーキ

寿司屋が作る玉子焼き、  
美味しくないワケがありません!

新

ジューシーだし巻き玉子

人気

イカわたのコクと  
旨味を詰め込みました!

人気

するめ烏賊漁師焼き

おすすめ

銀だら西京焼き

おすすめ

脂が乗ったホッケを  
ホックホクに焼き上げます!

北海しまホッケ焼き

インドまぐろカマ焼き

ご注文を頂いてから焼きますので少々お時間を頂きます

- 新 ジューシーだし巻き玉子 480円  
トッピング(のり・50円/明太子・100円/カニ・150円)
- 新 男爵芋バター焼き塩辛添え 420円
- 新 北海道の大地の恵みチーズ焼き 580円
- 新 茄子ミートソースグラタン 480円
- 新 つくね棒串焼き(2本) 480円
- するめイカ漁師(わた)焼き 580円
- 北海しまホッケ焼き 650円
- 銀だら西京焼き 780円
- 大山鶏の炙り焼き 610円
- イペリコ豚のステーキおろしポン酢添え 840円
- 黒毛和牛の激旨ステーキ 1,100円
- インドまぐろカマ焼き 1,500円

人気

柔らかくジューシーなイペリコ豚を  
おろしポン酢でサッパリ!

イペリコ豚のステーキおろしポン酢添え

おすすめ

ジューシーで旨味たっぷりの  
大山鶏を堪能ください!

大山鶏の炙り焼き

※表示価格は全て税別です。

# 肉料理

コトコト煮込んだ  
牛すじと大根の相性は抜群!

やわらか牛すじ煮込み

イベリコ豚のステーキ

おろしポン酢添え 840円

黒毛和牛の激旨ステーキ 1,100円

牛肉の柳川鍋 600円

柔らか牛すじ煮込み 600円

大山鶏の炙り焼き 610円

おすすめ

ジューシーで旨味たっぷりの  
大山鶏を堪能ください!



大山鶏の炙り焼き

超人気

溢れる肉汁は和牛独特の  
旨味がたっぷりです!



黒毛和牛の激旨ステーキ

人気

人気

柔らかジューシーなイベリコ豚を  
おろしポン酢でサッパリ!



牛肉の柳川風



イベリコ豚のステーキおろしポン酢添え

※表示価格は全て税別です。

# サラダ

人気



アボガドとグレープフルーツと  
蟹のサラダ

超おすすめ



釜揚げしらすサラダ

おすすめ



パリパリ大根サラダ

- パリパリ大根サラダ 480円
- グレープフルーツとアボガドと蟹のサラダ 740円
- じゃこ入りピリ辛サラダ 600円
- 釜揚げしらすサラダ 620円
- 北海かにサラダ 650円

- お茶漬け(鮭・明太子・海苔・梅) 各360円
- かに雑炊 580円
- ネバネバ五色丼 800円
- 茶碗蒸し 360円
- 赤だし汁 290円
- 味噌汁(あら汁・かに汁・あさり汁  
生海苔汁・しじみ汁) 各290円



ネバネバ五色丼

かにのダマが利いた絶品!  
お酒の肴に最高です!



かに雑炊

# 飯物

おすすめ

- りんごシャーベット 330円
- パインシャーベット 400円
- オレンジシャーベット 330円
- ソフトクリーム(バニラ・抹茶) 各340円



りんご  
シャーベット



オレンジ  
シャーベット



パイ  
シャーベット

# デザート

※表示価格は全て税別です。

# こだわりの地酒 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  
650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、飲み易い辛口純米酒。  
【純米酒】日本酒度+2  
650円

ばんばん  
銀盤「播州50」(富山)  
淡麗辛口の逸品。甘辛酸苦辣  
の五味がほどよく調和。  
【純米大吟醸】日本酒度+5  
650円

とさつる  
土佐鶴「辛口」(高知)  
淡麗辛口。さっぱりとした中に  
コクと切れ味がある。  
【本醸造】日本酒度+10  
650円

特選  
でわぶくら  
出羽桜(山形)  
上品な果実香と独特の爽快感  
が楽しめる極上吟醸酒。  
【純米吟醸】日本酒度+4  
760円

特選  
ばん  
梵「純米5割5分」(福井)  
飲み飽きないどっしりした旨み  
と程よい辛さはまさに通好み。  
【特別純米酒】日本酒度+4  
930円

ごくじょうようのかわ  
極上吉乃川(新潟)  
華麗なやさしい香りと透明感の  
ある口あたりが特徴。  
【吟醸酒】日本酒度+7  
650円

なんふびじん  
南部美人(岩手)  
メロンのような甘い香りと軽やか  
な飲み口が特徴。  
【純米酒】日本酒度+4  
650円

特選  
はっかいざん  
八海山(新潟)  
優しいリンゴのような香りが  
酒の後味もスッパリの銘酒。  
【純米吟醸】日本酒度+5  
930円

いちのくら からくち  
一ノ蔵「辛口」(宮城)  
うっすらと果実香のようなふくら  
みを感じさせる逸品。  
【純米酒】日本酒度+1~+3  
650円

じょうぜんみずのごとし  
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  
650円

特選  
だっさい  
獺祭(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  
930円

かげとら  
景虎(新潟)  
水の如くすいすい飲める口あた  
りの良い爽快感が特徴。  
【純米酒】日本酒度+3  
650円

果実酒  
あらごしみかん(奈良)  
つぶつぶの果肉たっぷり  
デザート感覚で楽しめる秀作。  
【みかん酒】アルコール度7%  
470円

## いつもの日本酒

松竹梅生冷酒 (180ml) 430円  
松竹梅樽酒 (300ml) 730円

燗酒(1合) 360円  
燗酒(2合) 580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。

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

## おすすめ地焼酎 グラス・ボトル

ひとつづのそぞ  
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) 550円  
(ボトル) 2,670円

せんがめじょ  
千亀女(鹿児島)  
昔ながらの木桶蒸留器で  
丹念に仕上げた、芳醇な香りと  
コクが自慢の逸品。  
(グラス) 560円  
(ボトル) 2,780円

いっこもん  
一刻者(鹿児島)  
芋100%使用ならではの甘い  
香りと、上品でまろやかな口あ  
たりが特徴。  
(グラス) 570円  
(ボトル) 2,860円

いっこもんいしでらめ  
一刻者石蔵(鹿児島)  
一刻者をさらにじっくりと石蔵  
で熟成貯蔵した、こだわりの全量  
芋焼酎。  
(グラス) 740円  
(ボトル) 3,620円

えんま  
閻魔(大分)  
櫻梅でじっくり寝かせた、琥珀  
色でキレイが良い上品な甘さが  
特徴の焼酎。  
(グラス) 550円  
(ボトル) 2,380円

いっこもん あか  
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) 580円  
(ボトル) 2,880円

こくむらさき  
こく紫(鹿児島)  
原材料は「晩紫芋」を使用。コ  
クと深みが融合した飲み飽き  
ない焼酎です。  
(グラス) 550円  
(ボトル) 2,480円

とみのほうざん  
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。喉ごしがとても良い  
逸品です。  
(グラス) 600円  
(ボトル) 3,330円

せきとば  
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楽し  
み頂けます。  
(グラス) 600円  
(ボトル) 3,140円

## いつもの焼酎

よかいち(麦)  
(グラス) 420円・(ボトル) 1,880円  
かのか(麦)  
(グラス) 560円・(ボトル) 1,980円

真露(甲類)  
(グラス) 420円・(ボトル) 1,680円

## ボトルセット

|           |      |           |             |        |              |
|-----------|------|-----------|-------------|--------|--------------|
| 水割り用アイス   | 120円 | 生レモン      | (1/2個) 160円 | ウーロン茶  | (500ml) 330円 |
| ミネラルウォーター | 150円 | 生グレープフルーツ | (1/2個) 160円 |        | (2ℓ) 510円    |
| 炭酸水       | 120円 | 生オレンジ     | (1/2個) 160円 | 玉露入り緑茶 | (1ℓ) 550円    |
| お湯割りセット   | 110円 | 紀州梅干し     | (1個) 110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

|         |      |
|---------|------|
| 瓶ビール(中) | 510円 |
| 生ビール(中) | 560円 |
| 生ビール(小) | 360円 |

|                         |      |
|-------------------------|------|
| ◆ノンアルコールビール<br>アサヒダブルゼロ | 400円 |
|-------------------------|------|

## 酎ハイ&サワー

|          |      |
|----------|------|
| ◆酎ハイ&サワー |      |
| レモンサワー   | 390円 |
| ライムサワー   | 390円 |
| 青りんごサワー  | 390円 |
| カルピスサワー  | 390円 |
| 梅干サワー    | 450円 |
| 酎ハイ      | 360円 |
| ウーロンハイ   | 380円 |
| 緑茶ハイ     | 380円 |

|                       |      |
|-----------------------|------|
| ◆生しばりサワー              |      |
| 生グレープフルーツサワー          | 500円 |
| 生レモンサワー               | 500円 |
| 生オレンジサワー              | 500円 |
| 生オレンジ&<br>グレープフルーツサワー | 560円 |

## ワイン

|                                                                        |        |
|------------------------------------------------------------------------|--------|
| ◆イタリアワイン                                                               |        |
| バルドリー・ノ・クラシコ/ソアベ・クラシコ<br>〈フルボトル 各2,200円〉                               |        |
| ◆フランスワイン                                                               |        |
| ピエール&レミーゴーティエ<br>カベルネ(赤) シャルドネ(白)<br>〈ハーフボトル 1,350円〉<br>〈フルボトル 2,450円〉 |        |
| デキャンタ(赤・白)                                                             | 1,250円 |
| グラス(赤・白)                                                               | 420円   |
| 梅ワイン                                                                   | 550円   |

## カシス カクテル

|              |      |
|--------------|------|
| カシスソーダ       | 410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     | 500円 |
| カシス生グレープフルーツ | 500円 |

※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〉        | 470円 |
| 〈ダブル〉         | 660円 |
| 〈ハイボール〉       | 520円 |
| ◆スーパーニッカ      |      |
| 〈シングル〉        | 400円 |
| 〈ダブル〉         | 570円 |
| 〈ハイボール〉       | 450円 |
| ◆ブラックニッカ      |      |
| 〈シングル〉        | 360円 |
| 〈ダブル〉         | 420円 |
| 〈フリージングハイボール〉 | 280円 |

## 果実酒

|              |      |
|--------------|------|
| あらごしみかん      | 470円 |
| あんず酒         | 390円 |
| 巨峰酒          | 390円 |
| ゆず酒          | 390円 |
| 桃花酒(ピーチフィズ)  | 390円 |
| 梅酒           | 390円 |
| 黒糖梅酒         | 420円 |
| 濃醇梅酒         | 390円 |
| マンゴー梅酒       | 420円 |
| 梅酒生グレープフルーツ割 | 510円 |

氷点下のハイボール!!

ブラックニッカ  
フリージングハイボール  
280円

|               |      |
|---------------|------|
| ◆ブラックニッカハイボール |      |
| ジンジャーハイボール    | 420円 |
| コーラハイボール      | 420円 |

## ソフトドリンク ノンアルコール

|             |      |
|-------------|------|
| ウーロン茶       | 220円 |
| 緑茶          | 220円 |
| カルピス        | 230円 |
| カルピスソーダ     | 230円 |
| コーラ         | 230円 |
| ジンジャーエール    | 230円 |
| ラムネ         | 230円 |
| ◆果汁100%ジュース |      |
| オレンジ        | 300円 |
| アップル        | 300円 |
| グレープフルーツ    | 300円 |

お通し お好きな品をお選び頂きます。

・刺身 ・煮物 ・酢の物 各300円

※表示価格は全て税別です。