

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 2,680円
新築地直送 5点盛り 2,180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) 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

※表示価格は全て税別です。

新築地直送7点盛り



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) 1,500円
能登盛り(約2人前) 2,880円
明石盛り(約3人前) 4,480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

中トロ(約1人前) 1,180円
赤身(約1人前) 780円
天然まぐろ盛り合わせ(約1人前) 1,180円
中トロ・赤身の盛り合わせです



三陸盛り
※写真はイメージです。



天然まぐろ中トロ刺身

◆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 びんどう
しゃこ えんがわ 数の子
ほたて とり貝 子持ち昆布

960円

平目 生ろに 活赤貝 みる貝
ぼたん海老 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 620円
 上寿司(8貫+巻物1本) 1,280円
 特上寿司(9貫+巻物1本) 1,720円
 特選寿司(12貫+玉子) 2,380円
 寿司刺身盛り合せ 3,580円
 まぐろ寿司味くらべ 640円
 お子様寿司 750円

美味
た
し
い
だ
く
た
め



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)

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



寿司刺身盛り合せ

※写真はすべてイメージです。



おすすめ

つぶ貝わさび



新

アボカドキムチ



人気

ほたるいか神漬け



人気

きゅうりのたたき(にんにく風味)

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

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(板風味ドレッシング) 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

人気

Wねぎサラダ

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

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。

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

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

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



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



ぼんじり(2本) 370円



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

ねぎ間(2本) 460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
- ピ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** 鰻節の帆立フライ 650円



新

蟹しんじょう湯葉茶巾絞り揚げ



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

ピ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



人気

ふっくらサクサク
いか天のマジ盛り

**超
おすすめ**



海鮮かき揚げ

新



飛龍頭の湯葉包み
牛肉の柳川鍋

おすすめ



金目鯛の煮付け

新



やわらか牛すじ煮込み

人気

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・焼) 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

新



茶そば

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

人気



りんごシャーベット



人気

オレンジシャーベット

おすすめ



かに雑炊

人気



とびっこ炒飯

新



ゆずシャーベット

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
飲み飲さない辛口酒
【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、飲みやすい辛口純米酒
【純米酒】日本酒度+2
680円

いちのくら
一ノ蔵
「辛口」(宮城)
ほのかに果実香を持つ上品な
酒。スッキリとした喉ごし特徴
【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)
草花を思わせる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爽やかな
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
ばくれん
「超辛口」(山形)
辛口ファン垂涎の逸品。軽快で
キレの強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)
きめ細やかな味の口がりとな
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)
片羽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
漂う後味もスツキリの銘酒
【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(200ml) 740円
燗酒(1合) 370円
燗酒(2合) 580円

スーパーリッチ
日本酒
零
(150ml) 500円
(300ml) 980円

日本酒度とは 日本酒の日本酒度(アルコール度数)は、1%未満が「低酒度」、1%以上が「中酒度」、2%以上が「高酒度」に分類されます。酒度が高いほど辛口、酒度が低いほど甘口になります。

+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以下
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)
琥珀色で爽やかな香り、口あたりで
感じるほのかに甘い香りとま
ろやかな喉ごし。
【グラス】560円 【ボトル】2,380円

どうがめ
泥電
「麦」(高知)
口あたりまろやかで、ほんのりと新
しい香りを感ずるさわやかな本焼酎
です。
【グラス】580円 【ボトル】2,880円

さんごのすずめ
銀座のすずめ
「麦」(大分)
爽やかな香りと口をひき出したスツキ
リとした上品な口に仕上げた
逸品。
【グラス】560円 【ボトル】2,880円

いーちこ しんくん
いーちこ深薫
「麦」(大分)
深い香りとおかしく、口に蒸気感
を感じた、飲みごたえのある本格
焼酎です。
【グラス】560円 【ボトル】2,580円

なかなか
中々
「麦」(宮崎)
焼酎「白午の風」の醸造、しっかりと
大ぶりの風味を活かした軽やかな飲
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
くじらのボトル
「芋」(鹿児島)
ホクホクとした口あたりとまろやかな香
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!ワタメの無い甘味と
鮮烈な香り、そして爽快感を喉ごしを
表現した逸品。
【グラス】560円 【ボトル】2,380円

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

じみのまきさん
富乃宝山
「芋」(鹿児島)
なめらかなフルーティな喉ごしと香
り、喉ごしがとても爽やかな芋焼酎
の逸品。
【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】2,380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鹿児島産の赤
芋だけを使用した赤芋100%の本
焼酎です。
【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 石蔵甕
「芋」(鹿児島)
刻者をさらに時間をかけてじっくり
と行成で甕で熟成した真実の
逸品です。
【グラス】750円 【ボトル】3,620円

いつもの焼酎		
かのか(麦)	真露(甲類)	
【グラス】560円 【ボトル】1,980円	【グラス】420円 【ボトル】1,680円	
よかいち(麦)	かのか(芋)	
【グラス】560円 【ボトル】1,980円	【グラス】560円 【ボトル】2,480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(2合)	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(1合)	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(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
カリモーチョ	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
コークビア	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

■ウィスキー

◆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

