



大海の恵み

振り一貫

まぐろ

- ◆ びんとろ 160円
- ◆ ばちまぐろ 160円
- ◆ びんちよう炙り 190円
- ◆ 漬けまぐろ 190円
- ◆ 本まぐろ赤身 290円
- ◆ 本まぐろ中とろ 390円
- ◆ 本まぐろ大とろ 590円

えび・かに

- ◆ 蒸しえび 160円
- ◆ 甘えび 190円
- ◆ えびマヨ炙り 190円
- ◆ 赤えび 190円
- ◆ 上赤えび 290円
- ◆ 紅ズワイガニ 360円

サーモン

- ◆ アトランサーモン 220円
- ◆ アトランサーモン炙り 260円
- ◆ アトランサーモンオニオンマヨ 290円
- ◆ アトランサーモンマヨ炙り 290円
- ◆ とろサーモン 320円
- ◆ ふくい名水サーモン 390円
- ◆ ふくい名水サーモン炙り 390円

白身・光物

- ◆ カラスガレイ 190円
- ◆ 浅メさば 220円
- ◆ 真鯛 260円
- ◆ ぶり 260円
- ◆ のどぐろ炙り 260円

いか・たこ

- ◆ いかげそ 160円
- ◆ あかいか 160円
- ◆ あかいかおろしポン酢 190円
- ◆ やりいか 160円
- ◆ 北海道産水たこ 160円
- ◆ 北海道産水たこ梅肉のせ 190円

うなぎ・あなご

- ◆ 炭火焼うなぎ 220円
- ◆ あなご一本 シヤリ2貫 590円
- ◆ 国産上うなぎ炙り 590円

その他

- ◆ 俵いなり 120円
- ◆ なすの漬物 120円
- ◆ 振り玉子 160円
- ◆ えんがわ 220円
- ◆ えんがわ炙り 260円
- ◆ 自家製玉子 290円
- ◆ うなぎいなり 290円



炭火焼うなぎ

さば押し寿司

あなご一本

本まぐろ中とろ

アトランサーモン

本まぐろ赤身

自慢の逸品、勢揃い。

一貫を成す

三つのこだわり

米 — こめ —

寿司米にぴったりの適度な粘りと弾力のあるお米を契約農家からお願いして、特別に作っていただいています。

醤油 — しょうゆ —

古都金沢の醸造元「直源醤油」にお願いして、作り上げた海産特製醤油は、昆布だしを効かせ、甘みを強くしましたので、お寿司によく合います。

酢 — す —

石川県の老舗「高野酢造」をお願いして、まろやかな甘さと旨味のある寿司酢を造りました。隠し味に梅酢を加えて、爽やかに仕上げています。



軍艦

- ◆ 納豆 120円
- ◆ ネギとろ 160円
- ◆ ネギとろ納豆 160円
- ◆ サーマンたたき 160円
- ◆ サーマンマヨ 160円
- ◆ 海鮮わさび和え 160円
- ◆ ホッキサラダ 190円

- ◆ カニみそ 220円
- ◆ いくら 420円
- ◆ うに 520円



うなぎいなり



あかいか



あかいかおろしポン酢



アトランサーモン炙り



アトランサーモン



本まぐろ赤身



※メニュー価格表示は税込価格としております。※天候や仕入れの状況により、ネタの変更や商品が提供できない場合がございます。※食器が写真と異なる場合がございます。

三貫盛

❖ **いか 三貫盛**
やりのいか・あかいか・いかげそ

460円

❖ **炙りマヨ 三貫盛**
アトランサーモンマヨ・えびマヨ・赤えびマヨ

660円

❖ **えび 三貫盛**
甘えび・蒸しえび・赤えび

520円

❖ **炙り三貫盛**
アトランサーモン・えんがわ・えびマヨ

790円



❖ **サーモン 三貫盛**
アトランサーモン・アトランサーモンオニオンマヨ
サーモンたたき重艦

620円

❖ **炙り塩レモン 三貫盛**
えんがわ・真鯛・やりのいか

720円

❖ **貝 三貫盛**
北海道つぶ貝・赤貝・あかにし貝

620円

❖ **まぐろ 三貫盛**
本まぐろ中とろ・本まぐろ赤身・ネギとろ重艦

820円



炙り塩レモン三貫盛



炙り 三貫盛



貝 三貫盛

五貫盛

❖ **サーモン 五貫盛**

1,160円

アトランサーモン・アトランサーモン炙り
アトランサーモンオニオンマヨ
アトランサーモンマヨ炙り・サーモンたたき重艦



❖ **海産まぐろ 五貫盛**

1,590円

本まぐろ大とろ・本まぐろ中とろ・本まぐろ赤身
漬けまぐろ・ネギとろ重艦

❖ **炙り 五貫盛**

1,620円

浅めさば・ほたて・本まぐろ中とろ
アトランサーモンマヨ・えんがわ

盛合せ



❖ **お得な盛合せ**

1,890円

本まぐろ赤身・蒸しえび・握り玉子
ぶり・あかいか・アトランサーモン
北海道産水たこ・海産新鮮太巻
俵いなり・ネギとろ重艦



お得な盛合せ



にぎわい盛合せ



海産まぐろ五貫盛



サーモン五貫盛



❖ **こだわり握り**

3,190円

本まぐろ中とろ・本まぐろ赤身
真鯛・アトランサーモン・上赤えび
紅ズワイガニ・ほたて・あなご一本
いくら・うに・飾り玉子



こだわり握り



お得なセツト

- ❖ 赤だし茶碗蒸し 620円
- ❖ 赤だし天ぷら 660円
- ❖ 天ぷら茶碗蒸し 720円
- ❖ 赤だし天ぷら茶碗蒸し 920円

押し寿司

❖ **焼きさば押し寿司**

1本 390円
1人前 780円
2貫 1,560円

❖ **あなご押し寿司**

1本 390円
1人前 780円
2貫 1,560円



❖ **さば押し寿司**

1本 490円
1人前 980円
2貫 1,960円

巻き寿司

❖ **まかない手巻き新香** 120円

❖ **かつば巻** 220円

❖ **納豆巻** 220円

❖ **かんぴょう巻** 260円

❖ **梅きゅう巻** 260円

❖ **太巻 2貫** 290円

❖ **ネギとろ巻** 390円

❖ **鉄火巻** 460円

❖ **まかない手巻き中落ち新香** 460円

❖ **海産海鮮太巻 2貫** 460円

❖ **極上鉄火巻** 620円

❖ **極上とろ鉄火巻** 760円

おこさま

❖ **おこさまかつば巻** 220円

❖ **おこさま納豆巻** 220円

❖ **おこさま握り二種** 260円

❖ **おこさま握り三種** 490円

うどん

❖ **きつねうどん** 420円

❖ **天ぷらうどん** 490円

❖ **近江鴨うどん** 620円



おこさま握り 3種



おこさま握り 2種



まかない手巻き中落ち新香



まかない手巻き新香



さば押し寿司(1本)

※メニュー価格表示は税込価格としております。※ 天候や仕入れの状況により、ネタの変更や商品が提供できない場合がございます。※ 食器が写真と異なる場合がございます。