



自慢の逸品、勢揃い

さば押し寿司  
炭火焼うなぎ  
あなご一本  
ふくい名水サーモン  
本まぐろ赤身  
本まぐろ中とろ

振り二貫

まぐろ

- ◆ ぴんとろ 290円
- ◆ ぴんちよう炙り 320円
- ◆ ばちまぐろ 360円
- ◆ 漬けまぐろ 360円
- ◆ 本まぐろ赤身 460円
- ◆ 本まぐろ大とろ 590円
- ◆ 本まぐろ中とろ 690円
- ◆ 本まぐろ中とろ炙り 690円

サーモン

- ◆ サーモン 390円
- ◆ サーモン炙り 420円
- ◆ サーモンオニオンマヨ 490円
- ◆ サーモンマヨ炙り 490円
- ◆ とろサーモン 520円
- ◆ ふくい名水サーモン 720円
- ◆ ふくい名水サーモン炙り 760円

三貫盛

- ◆ いか 420円
- ◆ さば 590円
- ◆ えび 520円
- ◆ 炙り 620円
- ◆ マヨ炙り 660円
- ◆ 貝 560円
- ◆ マヨ炙り 660円
- ◆ サーマン 560円
- ◆ まぐろ 720円
- ◆ 炙り塩レモン 720円

- ◆ 浅めさば・深めさば 焼きさば押し寿司
- ◆ 浅めさば・深めさば
- ◆ サーマン・えんがわ・えびマヨ
- ◆ サーマン・えび・赤えび
- ◆ 本まぐろ中とろ
- ◆ 本まぐろ赤身・ネギとろ軍艦
- ◆ 真鯛・やいりか・えんがわ



炙り塩レモン三貫盛



貝 三貫盛

五貫盛

- ◆ サーモン 1,020円
- ◆ お得 1,060円
- ◆ 海産まぐろ 1,390円
- ◆ 炙り 1,420円

- ◆ サーマン・サーモン炙り・サーモンマヨ炙り
- ◆ サーマンオニオンマヨ・サーモンたたき軍艦
- ◆ ばちまぐろ・サーモン・蒸しえび
- ◆ 握り玉子・いくら
- ◆ 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・ネギとろ軍艦
- ◆ 深めさば・ほたて・本まぐろ中とろ
- ◆ サーマンマヨ・えんがわ



お得五貫盛

押し寿司

- ◆ 焼きさば押し寿司 390円
- ◆ あなご押し寿司 390円
- ◆ さば押し寿司 490円



さば押し寿司(1本)



あなご押し寿司

近江牛

- ◆ 炙り藻塩 460円
- ◆ 炙りタレ 460円
- ◆ 炙りおろし 460円
- ◆ ポン酢 460円
- ◆ 三牛士 260円
- ◆ うなぎいなり 290円
- ◆ えんがわ 460円
- ◆ えんがわ炙り 490円



近江牛三牛士

いか・たこ

- ◆ いかげそ 260円
- ◆ あかいか 290円
- ◆ あかいかおろしポン酢 320円
- ◆ やりいか 320円
- ◆ たこ 320円
- ◆ やりいか揚げねぎマヨ 360円
- ◆ えび・かに 320円
- ◆ 蒸しえび 360円
- ◆ 甘えび 360円
- ◆ えびマヨ炙り 360円
- ◆ 上赤えび 590円
- ◆ 大えび天振り 590円
- ◆ 紅ズワイガニ 720円

その他

- ◆ 大根甘酢漬け振り 120円
- ◆ 俵いなり 160円
- ◆ なすの漬物振り 160円
- ◆ 揚げなす振り 190円
- ◆ 野菜の天ぷら振り 260円
- ◆ 握り玉子 260円
- ◆ 自家製玉子振り 290円
- ◆ うなぎいなり 290円
- ◆ えんがわ 460円
- ◆ えんがわ炙り 490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 290円
- ◆ ネギとろ巻 360円
- ◆ まかない手巻き中落ち新香 460円
- ◆ 鉄火巻 460円
- ◆ 海産海鮮太巻 460円
- ◆ 大えび天巻 490円
- ◆ 極上鉄火巻 660円
- ◆ とろ鉄火巻 760円

お寿司と一緒にどうぞ

椀物

- ◆ あさりの赤だし 290円
- ◆ あら汁 320円
- ◆ 茶わん蒸し 360円
- ◆ お得なセット 620円
- ◆ 赤だし・茶碗蒸し 660円
- ◆ 赤だし・天ぷら 720円
- ◆ 天ぷら・茶碗蒸し 720円
- ◆ 茶だし・天ぷら 920円
- ◆ 茶碗蒸し 920円

# 盛合せ

## ◆ お得な盛合せ

1,690円  
本まぐろ赤身・蒸しえび・握り玉子  
ぶり・いか・サーモン・たこ  
海産海鮮大巻・俵いなり  
ネギとろ重艦

## ◆ にぎわい盛合せ

2,520円  
本まぐろ中とろ・本まぐろ赤身  
ぶり・ほたて・赤えび・サーモン  
真鯛・いくら・あなご押し寿司・いか

## ◆ こだわり握り

3,290円  
本まぐろ中とろ・本まぐろ赤身  
上赤えび・サーモン・真鯛・ほたて  
紅スワイガニ・あなご一本  
いくら・うに・飾り玉子



にぎわい盛合せ



お得な盛合せ



こだわり握り

# すし屋の一品

## 旬菜

- ◆ 自家製 つまみ玉子 290円
- ◆ 枝豆 320円
- ◆ まるごとなすの浅漬け 460円
- ◆ **新**メさばネギまみれ 560円
- ◆ 海鮮サラダ 620円



メさばネギまみれ



まるごとなすの浅漬け

## 造り

- ◆ おすすめ二種のお造り 790円
- ◆ **天**おすすめ三種のお造り 990円
- ◆ **新**本まぐろ赤身のお造り 1,290円
- ◆ 本まぐろ中とろのお造り 1,590円



おすすめ三種のお造り  
本まぐろ赤身のお造り



本まぐろ中とろのお造り



おすすめ二種のお造り

## 揚げ物

- ◆ ポテトフライ 360円
- ◆ **新**あじフライ 390円
- ◆ **新**とうもろこし天 490円
- ◆ **新**ししやも天ぷら 3尾 490円
- ◆ **新**いかの唐揚げ 490円
- ◆ さきいかの天ぷら 590円
- ◆ 鶏の唐揚げ 3ヶ 590円
- ◆ 大きなえび天盛 3本 660円
- ◆ 天ぷら盛合せ 5種 690円

## 焼き物

- ◆ 自家製 だし巻玉子 320円
- ◆ **新**真鯛のかま焼き 490円
- ◆ 北海道産 ほたてバター焼き 520円
- ◆ ぶりのかま焼き 690円

## うどん・椀物

- ◆ おぼろうどん 320円
- ◆ きつねうどん 420円
- ◆ 天ぷらうどん 490円
- ◆ 近江鴨うどん 590円
- ◆ あさりの赤だし 290円
- ◆ **おすすめ**あら汁 320円
- ◆ 茶わん蒸し 360円



あじフライ



ししやも天ぷら(3尾)



とうもろこし天



きつねうどん

近江鴨うどん

天ぷらうどん

# おこさま

- ◆ おこさまかつぱ巻 220円
- ◆ おこさま納豆巻 220円
- ◆ **新**おこさま握り二種 260円
- ◆ おこさま握り三種 490円



おこさま握り3種



おこさま納豆巻



おこさま握り2種

# すし屋の甘味

- ◆ 濃厚半熟プリン 490円
- ◆ きな粉がけ 520円
- ◆ 抹茶がけ 520円



きな粉がけ

店内仕込み  
和三盆使用

抹茶がけ

プリン

- ◆ 濃厚半熟プリン & 北海道ソフトクリーム 660円
- ◆ プリン 490円
- ◆ 北海道ソフトクリーム 520円
- ◆ いちごソース 520円
- ◆ 抹茶あずき 520円
- ◆ きな粉(あずき) 620円



抹茶あずき

いちごソース

きな粉パン  
あずき

- ◆ 珈琲ゼリー & 北海道ソフトクリーム 590円
- ◆ いも団子 みたらし味 320円
- ◆ わらびもち 390円
- ◆ **新**カタラーナ 490円



いも団子  
みたらし味



わらびもち



カタラーナ