

海座

GRAND
MENU

お品書き

こだわりの

お寿司盛合せ

※季節により内容が変わります。



特上にぎり(10貫)

◆特上にぎり(10貫)

2,354円(税込)

本まぐろ大とろ、本まぐろ赤身、いか、あなご本握り、特大赤えび、浅べさば、紅ずわいガニ、いくら、自家製たまご握り

◆こだわり握り(11貫)

2,156円(税込)

特大赤えび、サーモン、たい、本まぐろ大とろ、紅ずわいガニ、本まぐろ赤身、ほたて、あなご本握り、いくら、うに、飾り玉子

◆旬鮮にぎり(10貫)

1,936円(税込)

本まぐろ中とろ、いか、本日の旬ネタ2貫、生あじ、サーモン、浅べさば、特大赤えび、ネギとろ、いくら

◆季節の盛合せ(8貫)

1,672円(税込)

ばちまぐろ、本日の旬ネタ3貫、あなご本握り、自家製たまご握り、いくら

◆お得10貫(10貫)

1,188円(税込)

たまご、蒸しえび、本まぐろ赤身、はまち、いか、サーモン、たこ、ネギとろ、俵いなり、海鮮巻

海座名物 押し寿司



さばの押し寿司



サーモンの押し寿司

◆さばの押し寿司

2貫 451円(税込)

1本 1,804円(税込)
ハーフ 902円(税込)

◆あなごの押し寿司

2貫 341円(税込)

1本 1,364円(税込)
ハーフ 682円(税込)

◆うなぎの押し寿司

2貫 451円(税込)

1本 1,804円(税込)
ハーフ 902円(税込)

◆サーモンの押し寿司

2貫 451円(税込)

1本 1,804円(税込)
ハーフ 902円(税込)

◆焼き鯖の押し寿司

2貫 286円(税込)

1本 1,144円(税込)
ハーフ 572円(税込)

◆真鯛の押し寿司

2貫 286円(税込)

1本 1,144円(税込)
ハーフ 572円(税込)

五貫盛



海座まぐろ五貫盛



炙り五貫盛

◆海座まぐろ五貫盛

1,408円(税込)

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

◆炙り五貫盛

1,078円(税込)

さば、ほたて、本まぐろ中とろ、サーモンマヨ、えんがわ

◆サーモン五貫盛

858円(税込)

サーモン、サーモン炙り、サーモンマヨ炙り、オニオンサーモンマヨ、サーモンたまご軍艦

◆お得五貫盛

858円(税込)

ばち、サーモン、蒸し海老、玉子、いくら

三貫盛



豪華三貫盛



まぐろ三貫盛

サーモンマヨ炙り、えびマヨ炙り、赤えびマヨ炙り

◆炙りマヨ三貫盛

594円(税込)

真鯛、やいり、えんがわ

◆炙り塩レモン三貫盛

506円(税込)

◆炙り三貫盛

506円(税込)

サーモン炙り、えんがわ炙り、えびマヨ炙り

◆えび三貫盛

451円(税込)

甘えび、蒸しえび、赤えび

◆貝三貫盛

594円(税込)

白ぶ貝、赤貝、ほたて

◆まぐろ三貫盛

748円(税込)

本まぐろ中とろ、本まぐろ赤身、ネギとろ軍艦

◆豪華三貫盛

748円(税込)

とろサーモン、特大赤えび、いくら

お寿司と一緒に
ぜひどうぞ。

◆あさり赤だし

286円(税込)

◆あら汁

341円(税込)

◆茶碗蒸し

341円(税込)

セットメニュー

◆赤だし・茶碗蒸しセット

451円(税込)

◆赤だし・天ぷらセット

594円(税込)

◆天ぷら・茶碗蒸しセット

594円(税込)

◆赤だし・天ぷら・茶碗蒸しセット

748円(税込)

お造り

四季折々の新鮮な魚を贅沢に。
旬の旨味を存分に堪能ください。

海老の
こだわり

- ◆お造り盛合せ
〔5点盛り〕 1,793円(税込)
〔3点盛り〕 825円(税込)



お造り盛合せ(5点盛り)

- ◆本まぐろ中とろのお造り
1,430円(税込)

- ◆まぐろお造り
748円(税込)

- ◆真鯛のお造り
748円(税込)

- ◆まぐろ中落漬け
594円(税込)

焼き物

※焼き上りに多少
お時間を頂戴致します。

海老の
こだわり

- ◆真鯛のカマ焼き
451円(税込)

- ◆まぐろカマ焼き
748円(税込)

- ◆ほたてバター焼
506円(税込)



真鯛のカマ焼き

玉子

- ◆自家製
たまご(寿司)
341円(税込)

- ◆だし巻玉子
341円(税込)

一品料理

- ◆なすの煮浸し
286円(税込)

- ◆枝豆
341円(税込)

- ◆まるごとなすの浅漬け
451円(税込)

- ◆えびサラダ
396円(税込)

- ◆海鮮サラダ
506円(税込)

お子様メニュー



ちびっこ寿司

- ◆ポテトフライ
286円(税込)

- ◆鶏の唐揚げ
451円(税込)

- ◆ちびっこ寿司
(まぐろ・海老・サーモン)
396円(税込)

- ◆お子様細巻(かつぱ)
209円(税込)

- ◆お子様細巻(新香)
209円(税込)

- ◆お子様細巻(納豆)
209円(税込)

- ◆お子様軍艦三貫盛
209円(税込)

揚げ物

季節の食材をひとつひとつ丁寧に、
からっと揚げています。
衣のサクサク感をお楽しみください。

- ◆鶏の唐揚げ
451円(税込)

- ◆鶏の唐揚げおろしポン酢
451円(税込)

- ◆鶏唐の甘辛和え
451円(税込)

- ◆季節の天ぷら盛合せ
341円(税込)

- ◆穴子の天ぷら
594円(税込)

- ◆さきいか天ぷら
396円(税込)

- ◆いもだんご
209円(税込)



穴子の天ぷら

- ◆鯛の塩唐揚げ
506円(税込)

- ◆いかの唐揚げ
396円(税込)

- ◆たこ唐揚げ
506円(税込)

- ◆大きなエビフライ
748円(税込)

- ◆山盛ポテトフライ
451円(税込)

- ◆ポテトフライ
286円(税込)

- ◆アジフライ
341円(税込)

麺類・汁物



あら汁

- ◆あさり赤だし
286円(税込)

- ◆あら汁
月・土曜日15時から販売
341円(税込)

- ◆茶碗蒸し
341円(税込)

- ◆海座ぶっかけうどん
341円(税込)

- ◆おぼろうどん
451円(税込)

- ◆きつねうどん
451円(税込)

- ◆天ぷらうどん
451円(税込)

セットメニュー

お寿司と一緒にぜひどうぞ。

- ◆赤だし・茶碗蒸しセット
451円(税込)

- ◆赤だし・天ぷらセット
594円(税込)

- ◆天ぷら・茶碗蒸しセット
594円(税込)

- ◆赤だし・天ぷら・茶碗蒸しセット
748円(税込)



天ぷら・茶碗蒸し
セット

甘味

一品一品、心を込めたデザート。
ぜひご賞味ください。



和三盆糖
使用

きな粉がけ

抹茶がけ

ホイップクリーム

- ◆濃厚半熟プリン(ホイップクリーム)
- ◆濃厚半熟プリン(きな粉がけ)
- ◆濃厚半熟プリン(抹茶がけ)

各451円(税込)

ソフト&
珈琲ゼリー



- ◆わらびもち
- ◆珈琲ゼリー
- ◆ソフト&
珈琲ゼリー

341円(税込)

- ◆北海道ソフト

341円(税込)

- ◆おこさまソフト

209円(税込)

- ◆きな粉パンと
北海道ソフトパフェ

451円(税込)

- ◆季節のゼリー

341円(税込)

- ◆季節のフルーツ

451円(税込)

※季節により
内容・価格が変わります。

※季節により
内容・価格が変わります。

ソフトドリンク

- コカ・コーラ
- メロンソーダ
- カルピス
- カルピスソーダ
- オレングジジュース
- アップルジュース
- ウーロン茶

各209円(税込)

ドリンク

ビール

- グラスビール
(キリン一番搾り)
- 生ビール 中ジョッキ
(キリン一番搾り)
- 瓶ビール 中瓶
(キリン一番搾り)
- ノンアルコールドビール
(キリンゼロイチ)

341円(税込)

594円(税込)

594円(税込)

451円(税込)

お酒

- 日本酒(熱燗・冷や)

(小徳利) 451円(税込)

(大徳利) 748円(税込)

- 白龍

748円(税込)

- 喜楽長

(氷温囲い吟醸)

748円(税込)

- サントリー
角ハイボール

451円(税込)



- カルピス耐ハイ
- コーク耐ハイ
- 生レモン耐ハイ

451円(税込)

451円(税込)

451円(税込)

- 氷結レモンサワー(無糖)

418円(税込)

- 麦焼酎
(ロック・水割り・お湯割り)

451円(税込)

- 芋焼酎
(ロック・水割り・お湯割り)

506円(税込)

すし処 海座の こだわり



ネタ

北海道釧路の和商市場など、全国各地から旬のネタを毎日仕入れています。



海苔

パリッとした歯ざわりとしっかりとした味わいの、海苔を使用しています。



赤地卵

滋賀県：原養鶏所、福井県：岡崎養鶏から、美味しい水と安全な餌にこだわった卵を仕入れています。寿司に合う、味わい豊かな赤地卵です。



醤油

昆布だしを効かせた、お寿司によく合う海座オリジナルの寿司醤油です。



酢

白山水系の湧き水でつくられた、甘みの強い海座オリジナルの寿司酢です。



米

契約農家で栽培した減農薬米で、寿司米に適した粘りと弾力が特徴です。

お寿司



特大
蒸しえび(1貫)



いか
揚げねぎマヨ



真鯛の漬け
揚げネギのせ

まぐろ

- ◆ びんころ 209円
- ◆ ばちまぐろ 286円
- ◆ 漬けまぐろ 341円
- ◆ 本まぐろ赤身(1貫) 341円
- ◆ 本まぐろ大とろ(1貫) 594円
- ◆ まぐろてんこ盛 594円
- ◆ まぐろ三貫盛 748円
- ◆ 本まぐろ中とろ(1貫) 396円
- ◆ 海産まぐろ五貫盛 1,408円

サーモン

- ◆ サーモン(1貫) 209円
- ◆ オニオンサーモンマヨ(1貫) 209円
- ◆ とろサーモン(1貫) 286円
- ◆ サーモンカルパてんこ盛 594円
- ◆ サーモン三貫盛 506円
- ◆ サーモン五貫盛 858円
- ◆ えび・かに 286円
- ◆ 蒸しえび 286円
- ◆ 特大蒸しえび(1貫) 209円
- ◆ 特大蒸しえびカルパ(1貫) 286円
- ◆ 甘えび 286円
- ◆ 特大赤えび(1貫) 286円
- ◆ 赤えび 341円
- ◆ えび三貫盛 451円
- ◆ 大えび天握り 451円
- ◆ 紅ずわいがに(1貫) 341円

押し寿司

- ◆ さば食べ比べ 341円
- ◆ 真鯛の押し寿司 286円
- ◆ 焼き鯖の押し寿司 286円
- ◆ あなごの押し寿司 341円
- ◆ サーモンの押し寿司 451円
- ◆ さばの押し寿司 451円
- ◆ うなぎの押し寿司 902円

いか・たこ

- ◆ いかげそ 209円
- ◆ たこ 286円
- ◆ いか 286円
- ◆ いかおろしポン酢 209円
- ◆ いか揚げねぎマヨ 341円

貝

- ◆ 白つぶ貝 286円
- ◆ 赤貝 341円
- ◆ ほたて(1貫) 286円
- ◆ 貝三貫盛 594円

白身・光り物

- ◆ 真鯛 286円
- ◆ 真鯛の漬け揚げネギのせ 341円
- ◆ ぶり 396円
- ◆ 深めさば 286円
- ◆ 浅めさば 341円
- ◆ 海鮮てんこ盛 506円

軍艦

- ◆ ツナコーン軍艦 143円
- ◆ ツナマヨ軍艦 143円
- ◆ コーンマヨ軍艦 143円
- ◆ 納豆軍艦 209円
- ◆ ホッキサラダ軍艦 209円
- ◆ えびサラダ軍艦 209円
- ◆ 廻鮮わさび和え軍艦 209円
- ◆ ネギとろ軍艦 209円
- ◆ ネギとろ納豆軍艦 209円
- ◆ サーモンたたき軍艦 286円
- ◆ サーモマヨ軍艦 286円
- ◆ カニみそ軍艦 286円
- ◆ いくら軍艦(1貫) 341円

炙り

- ◆ びんちよう炙り 209円
- ◆ 深めさば炙り 286円
- ◆ えびマヨ炙り 286円
- ◆ サーモン炙り(1貫) 209円
- ◆ えんがわ炙り 396円
- ◆ サーモンマヨ炙り(1貫) 209円
- ◆ 炙り塩レモン三貫盛 506円
- ◆ 炙り三貫盛 506円
- ◆ ほたて炙り(1貫) 286円
- ◆ 炙りマヨ三貫盛 594円
- ◆ 炙り五貫盛 1,078円

その他

- ◆ 俵いなり 143円
- ◆ なすの漬物 143円
- ◆ 揚げなす握り 209円
- ◆ 季節の野菜天ぷら 209円
- ◆ えんがわ 396円
- ◆ 自家製たまご(寿司) 341円
- ◆ お得五貫盛 858円
- ◆ 豪華三貫盛 748円

うなぎ・あなご

- ◆ 煮あなご(1貫) 286円
- ◆ 炭火焼うなぎ(1貫) 286円
- ◆ あなご二本握り 594円

巻寿司

- ◆ 新香巻 143円
- ◆ かつば巻 143円
- ◆ かんぴよう巻 143円
- ◆ 納豆巻 209円
- ◆ 梅きゅう巻 209円
- ◆ 太巻 209円
- ◆ ネギとろ巻 286円
- ◆ とろたく巻 286円
- ◆ 鉄火巻 341円
- ◆ 大えび天巻 341円
- ◆ 海産海鮮太巻 451円

極上海苔

- ◆ 極上鉄火巻 594円
- ◆ 極上とろ鉄火巻 748円

お子様寿司

- ◆ お子様細巻(かつば) 143円
- ◆ お子様細巻(新香) 143円
- ◆ お子様細巻(納豆) 143円
- ◆ お子様軍艦三貫盛 209円
- ◆ お子様たまご(2貫) 209円
- ◆ ちびっこ寿司(まぐろ・海老・サーモン) 396円



真鯛



お子様たまご