



お品書き

お寿司と一緒に
ぜひどうぞ。

セットメニュー

- ◆ 赤だし・茶碗蒸しセット 430円
- ◆ 赤だし・天ぷらセット 580円
- ◆ 天ぷら・茶碗蒸しセット 580円
- ◆ 赤だし・天ぷら・茶碗蒸しセット 730円

海産物 絶対コレ!

あなご
天然の穴子を釜仕込みし、素材の旨みがあるふくらとした穴子を丸々1匹使用しています。炙る事で、よりふくらとなった穴子を甘だれと薄塩の2つの味が味わえる逸品です。

あなご一本(2貫)
580円



ふくい名水
サーモン(1貫)
380円

ふくい名水サーモン
名水百選に選ばれた清流の水のみで育てられた安心安全サーモン。サーモンピンクに近い色で艶と張りがあり、上品な脂の乗りと芳醇な甘み。



国産うなぎ
厳選された鹿児島・宮崎県産ブランドうなぎを使用。美しい自然が育む養殖環境で育てられたうなぎを手際良くさばき、備長炭に近い焼き方とこだわりのタレでふっくら美味しく仕上げています。うなぎ本来の味を味わっていただくため、店内で炙ったあと、甘だれをかけずに提供をしています。

国産上うなぎ
炙り(1貫)
580円



さば
押し寿司(2貫)
430円



本まぐろ赤身(2貫) 430円

本まぐろ
海産では大型で良質なまぐろの漁場として名高い地中海の本まぐろを使用しています。本まぐろの幼魚を天然飼料で育て、養殖特有の臭いも少なく、脂の味も美味です。

本まぐろ中とろ(2貫) 680円

三貫盛

まぐろ三貫盛
680円

サーモン三貫盛
480円

豪華三貫盛
730円

炙りマヨ三貫盛
630円

炙り塩レモン三貫盛
530円

炙り三貫盛
530円

貝三貫盛
530円

軍艦三貫盛
480円

さば三貫盛
430円

えび三貫盛
430円

いか三貫盛
330円

五貫盛

海産まぐろ五貫盛
1,580円

炙り五貫盛
1,080円

極上 一貫寿司

本まぐろ大とろ
580円

上赤えび
280円

ふくい名水サーモン
380円

ふくい名水サーモン
炙り
380円

ふくい名水サーモン
いくらのせ
480円

国産上うなぎ炙り
580円

自家製玉子
280円

和牛炙り握りタレ
1,180円

和牛炙りタレ(ハーフ)
630円

和牛炙り
黒トリュフ塩(ハーフ)
630円

和牛炙りウニのせ(ハーフ)
730円

サーモン五貫盛
830円

お得五貫盛
830円

海産物 押し寿司

さば食べ比べ
さば押し寿司、焼きさば押し寿司
2貫 330円

さば押し寿司
2貫 430円

うなぎ押し寿司
2貫 430円

あなご押し寿司
2貫 380円

焼きさば押し寿司
2貫 280円

真鯛押し寿司
2貫 280円

真鯛押し寿司
1本(8貫) 1,120円
1本(4貫) 560円



さば押し寿司

うなぎ押し寿司

二貫寿司

まぐろ

びんとろ

びんちよう炙り

ばちまぐろ

漬けまぐろ

本まぐろ赤身

本まぐろ中とろ

えび・かに

蒸しえび

甘えび

えびマヨ炙り

赤えび

大えび天握り

紅ずわいガニ

680円

サーモン

サーモン炙り

オニオンサーモンマヨ

サーモンマヨ炙り

とろサーモン

うなぎ・あなご

炭火焼うなぎ

あなご一本握り

肉寿司

和牛炙り

タレ・黒トリュフ塩

国産ローストビーフ

国産ローストビーフ

黒トリュフ塩

430円

白身・光り物

ぶり

真鯛

真鯛の漬け

揚げネギのせ

深べさば

深べさば炙り

浅べさば

いか・たこ

いかげそ

たこ

あかい

あかい

あかい

あかい

あかい

貝

白つぶ貝

赤貝

ほたて

ほたて

ほたて炙り

その他

俵いなり

なすの漬物

揚げなす

大根甘酢漬

季節の野菜天ぷら

えんがわ

えんがわ

えんがわ

えんがわ

コーンマヨ軍艦

ツナマヨ軍艦

ホッキサラダ軍艦

えびサラダ軍艦

納豆軍艦

納豆納豆軍艦

卵黄軍艦

卵黄納豆軍艦

卵黄漬けまぐろ軍艦

卵黄ネギとろ軍艦

卵黄ネギとろ軍艦

卵黄ネギとろ軍艦

卵黄ネギとろ軍艦

卵黄ネギとろ軍艦

卵黄ネギとろ軍艦

卵黄ネギとろ軍艦

カニみそ軍艦

いくら軍艦

巻寿司

かつば巻

ツナマヨ巻

かんぴょう巻

納豆巻

梅きゅう巻

太巻

ネギとろ巻

鉄火巻

海産海鮮太巻

大えび天巻

極上鉄火巻

とろ鉄火巻

とろ鉄火巻

