



こだわりの
お寿司盛合せ



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、
あなご一本握り、特大赤えび、浅ベさば、
紅ずわいガニ、いくら、自家製たまご握り



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、浅ベさば、
特大赤えび、ネギとろ、いくら



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、
あなご一本握り、いくら、うに、飾り玉子



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、
あなご一本握り、自家製たまご握り、
いくら



にぎりわい握り(10貫)
1,672円(税込)

ほたて、本まぐろ赤身、はまち、赤えび、
本まぐろ中とろ、サーモン、たい、いか、
穴子押し寿司、いくら



お得10貫(10貫)
1,078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



焼き鯖の押し寿司

2貫 **286円**(税込)

1本 1144円(税込)
ハーフ 572円(税込)



うなぎの押し寿司

2貫 **418円**(税込)

1本 1,672円(税込)
ハーフ 836円(税込)



さばの押し寿司

2貫 **418円**(税込)

1本 1,672円(税込)
ハーフ 836円(税込)

国産鯖使用



真鯛の押し寿司

2貫 **286円**(税込)

1本 1144円(税込)
ハーフ 572円(税込)



サーモンの押し寿司

2貫 **319円**(税込)

1本 1,276円(税込)
ハーフ 638円(税込)



あなごの押し寿司

2貫 **319円**(税込)

1本 1,276円(税込)
ハーフ 638円(税込)

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
15時より土曜・日曜
15時から販売

319円(税込)

◆ 茶碗蒸し

319円(税込)

三貫盛



まぐろ三貫盛 **594円**(税込)

(本まぐろ中とろ・本まぐろ赤身・ネギとろ軍艦)

貝三貫盛 **506円**(税込)

(白つぶ貝・赤貝・ほたて)

炙りマヨ三貫盛 **506円**(税込)

(サーモンマヨ炙り・えびマヨ炙り・赤えびマヨ炙り)

炙り塩レモン三貫盛 **418円**(税込)

(真鯛・やうりいか・えんがわ)

炙り三貫盛 **418円**(税込)

(サーモン炙り・えんがわ炙り・えびマヨ炙り)

サーモン三貫盛 **418円**(税込)

(サーモン・サーモンたたき軍艦・オニオンサーモンマヨ)

えび三貫盛 **319円**(税込)

(甘えび・蒸しえび・赤えび)



豪華三貫盛

715円(税込)

(とろサーモン・特大赤えび・いくら)

五貫盛



海座まぐろ五貫盛 **1,078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 **924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 **715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・サーモンたたき軍艦)



お得五貫盛 **594円**(税込)

(ばち・サーモン・蒸し海老・玉子・いくら)

セットメニュー

◆ 赤だし・茶碗蒸しセット
418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
715円(税込)



赤だし・
天ぷらセット

お造り

四季折々の新鮮な魚を、贅沢に旬の旨味を存分にご堪能ください。



◆ お造り盛合せ
〈5点盛り〉 1,793円(税込)
〈3点盛り〉 825円(税込)



真鯛のお造り

本まぐろ中とろのお造り

まぐろ中落漬け

◆ 本まぐろ中とろのお造り 1,430円(税込)
◆ 真鯛のお造り 715円(税込)
◆ まぐろお造り 715円(税込)
◆ まぐろ中落漬け 594円(税込)

一品料理



まるごとなすの浅漬け

えびサラダ

◆ なすの煮浸し 286円(税込)
◆ 枝豆 319円(税込)
◆ まるごとなすの浅漬け 418円(税込)
◆ えびサラダ 319円(税込)
◆ 海鮮サラダ 418円(税込)

なすの煮浸し

焼き物



真鯛のカマ焼き
焼き上がりには少々お時間がかかりますので、お早めにご注文ください。

玉子

店内で手作り、一つ一つ丁寧に焼き上げている、だいたつり地元のかたわり卵を使用しています
滋賀：原養鶏所 福井：岡崎養鶏



自家製たまご(寿司)

◆ 自家製たまご(寿司) 319円(税込)

◆ だし巻玉子 286円(税込)



ほたてバター焼



だし巻玉子

厳選の逸品

◆ 真鯛のカマ焼き 418円(税込)
◆ まぐろカマ焼き 715円(税込)
◆ ほたてバター焼 506円(税込)

お子様メニュー



お子様軍艦三貫盛

ちびっこ寿司

◆ ポテトフライ 198円(税込)
◆ 鶏の唐揚げ 418円(税込)
◆ お子様細巻(かっぱ) 198円(税込)
◆ お子様細巻(納豆) 198円(税込)
◆ お子様細巻(新香) 198円(税込)
◆ お子様細巻(納豆) 各143円(税込)
◆ お子様軍艦三貫盛 198円(税込)
◆ ちびっこ寿司 (まぐろ・海老・サーモン) 319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
おろしポン酢
418円(税込)



鶏唐の甘辛和え
418円(税込)



鶏の唐揚げ
418円(税込)



季節の天ぷら
盛合せ
319円(税込)



たこ唐揚げ
319円(税込)



穴子の天ぷら
594円(税込)



鯛の塩唐揚げ
506円(税込)



いもだんご
198円(税込)



大きなエビフライ
715円(税込)



山盛ポテトフライ
319円(税込)



柔らかゲソの天ぷら
319円(税込)

麺類・汁物



海座ぶっかけうどん



茶碗蒸し



あさり赤だし



あら汁

月～土曜日
15時から販売



おぼろうどん



きつねうどん



天ぷらうどん

- ◆ あさり赤だし 286円(税込)
- ◆ あら汁 319円(税込)
- ◆ 茶碗蒸し 319円(税込)
- ◆ 海座ぶっかけうどん 319円(税込)
- ◆ おぼろうどん 418円(税込)
- ◆ きつねうどん 418円(税込)
- ◆ 天ぷらうどん 418円(税込)

セットメニュー

お寿司と一緒にぜひどうぞ。



天ぷら・茶碗蒸しセット

- ◆ 赤だし・茶碗蒸しセット 418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 715円(税込)

- ◆ ポテトフライ 198円(税込)
- ◆ アジフライ 418円(税込)

甘味

一品一品、心を込めたデザート。
ぜひ、貴味ください。



- ◆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418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

418円(税込)

- ◆北海道ソフト
◆おこさまソフト

319円(税込)
198円(税込)

おこさま
ソフト



- ◆きな粉パンと
北海道ソフトパフェ

418円(税込)

- ◆季節のゼリー
◆季節のフルーツ

286円(税込)
418円(税込)



※季節により内容が変わります。
※季節により内容が変わります。

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
・オレンジジュース
・アップルジュース
・ウーロン茶

各198円(税込)

ドリンク

ビール

- ・グラスビール
(キリン一番搾り) 319円(税込)
- ・生ビール 中ジョッキ
(キリン一番搾り) 594円(税込)
- ・瓶ビール 中瓶
(キリン一番搾り) 594円(税込)
- ・ノンアルコールビール
(キリンゼロイチ) 418円(税込)

お酒

- ・日本酒(熱燗・冷や)
(小徳利) 418円(税込)
(大徳利) 715円(税込)
- ・白龍 715円(税込)
- ・喜楽長
(氷温囲い吟醸) 715円(税込)



- ・サントリー
角ハイボール 418円(税込)



- ・カルピス耐ハイ 418円(税込)
- ・生レモン耐ハイ 418円(税込)



- ・コーク耐ハイ 418円(税込)
- ・麦焼酎
(ロック・水割り・お湯割り) 418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

《てんこ盛》



まぐろてんこ盛 594円(税込)



サーモンカルパてんこ盛 594円(税込)



海鮮てんこ盛 506円(税込)

《まぐろ》

◆ びんとろ

198円

◆ ばちまぐろ

286円

◆ 漬けまぐろ

286円

◆ 本まぐろ赤身

418円

◆ 本まぐろ大とろ(1貫)

506円

◆ まぐろてんこ盛

594円

◆ まぐろ三貫盛

594円

◆ 本まぐろ中とろ

715円

◆ 海座まぐろ五貫盛

1,078円

《サーモン》

◆ サーマン

319円

◆ オニオンサーモンマヨ

418円

◆ とろサーモン

418円

◆ サーマン三貫盛

418円

◆ サーマンカルパてんこ盛

594円

◆ サーマン五貫盛

715円

《えび・かに》

◆ 蒸しえび

286円

◆ 甘えび

286円

◆ 特大赤えび(1貫)

286円

◆ 赤えび

319円

◆ えび三貫盛

319円

◆ 大えび天握り

418円

◆ 紅ずわいがに

506円

《押し寿司》

◆ さば食べ比べ

418円

◆ 真鯛の押し寿司

286円

◆ (ハーフ)

572円

◆ (1本)

1,144円

◆ 焼き鯖の押し寿司

286円

◆ (2貫)

572円

◆ (ハーフ)

1,144円

◆ (1本)

2,288円

◆ サーマンの押し寿司

319円

◆ (2貫)

638円

◆ (ハーフ)

1,276円

◆ (1本)

2,552円

◆ さばの押し寿司

418円

◆ (2貫)

836円

◆ (ハーフ)

1,672円

◆ (1本)

3,344円

◆ うなぎの押し寿司

418円

《いか・たこ》

◆ いかげそ

198円

◆ たこ

198円

◆ いか

286円

◆ いかおろしポン酢

286円

◆ 貝

286円

◆ 白つぶ貝

286円

◆ 赤貝

319円

◆ ほたて

506円

◆ 貝三貫盛

506円

《白身・光り物》

◆ 真鯛

286円

◆ はまち(滋賀県)

319円

◆ ぶり(福井県)

319円

◆ 深べさば

198円

◆ 浅べさば

319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

143円

◆ ホッキサラダ軍艦

198円

◆ えびサラダ軍艦

198円

◆ 海鮮わさび和え軍艦

198円

◆ ネギとろ軍艦

198円

◆ ネギとろ納豆軍艦

198円

◆ サーマンたたき軍艦

198円

◆ サーマンマヨ軍艦

198円

◆ カニみそ軍艦

286円

◆ いくら軍艦(1貫)

319円

《炙り》

◆ びんちよう炙り

198円

◆ 深べさば炙り

198円

◆ えびマヨ炙り

286円

◆ サーマン炙り

319円

◆ えんがわ炙り

319円

◆ サーマンマヨ炙り

418円

◆ 炙り塩レモン三貫盛

418円

◆ 炙り三貫盛

418円

◆ ほたて炙り

506円

◆ 炙りマヨ三貫盛

506円

◆ 炙り五貫盛

924円

《その他》

◆ 俵いなり

143円

◆ なすの漬物

143円

◆ 揚げなす握り

198円

◆ 季節の野菜天ぷら

198円

◆ えんがわ

319円

◆ 自家製たまご(寿司)

319円

◆ お得五貫盛

594円

◆ 豪華三貫盛

715円

《うなぎ・あなご》

◆ 煮あなご

418円

◆ 炭火焼うなぎ

506円

◆ あなご二本握り

594円

《巻寿司》

◆ 新香巻

143円

◆ かつば巻

143円

◆ かんぴょう巻

143円

◆ 納豆巻

143円

◆ 梅きゅう巻

198円

◆ 太巻

198円

◆ ネギとろ巻

198円

◆ とろたく巻

286円

◆ 鉄火巻

319円

◆ 大えび天巻

319円

◆ 海座海鮮太巻

319円

《極上海苔》

◆ 極上鉄火巻

594円

◆ 極上とろ鉄火巻

715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

198円

◆ お子様たまご(2貫)

198円

◆ ちびっこ寿司

319円

◆ (まぐろ・海老・サーモン)

319円



本まぐろ中とろ

真鯛

お子様たまご