

握り

※当店の握り寿司は、新鮮なネタと、職人の技術で仕上げた握り飯が特徴です。お召し上がりの際は、お箸で握り飯を潰さないでください。

※アレルギー対応メニューは、アレルギー表示があります。アレルギーをお持ちの方は、ご注文の際は、必ずアレルギー表示を確認してください。

※お持ち帰りメニューは、お持ち帰り専用メニューです。

※当店の握り寿司は、新鮮なネタと、職人の技術で仕上げた握り飯が特徴です。お召し上がりの際は、お箸で握り飯を潰さないでください。

●鮭 ●鯛 ●小鯛 ●そば ●落花生 ●えび ●かに



きはだまぐろ
400円(税込440円)



びんちょうまぐろ
350円(税込385円)



炙りまぐろネギ塩
400円(税込440円)



まぐろアボカド
450円(税込495円)



漬まぐろ
450円(税込495円)



上まぐろ赤身(一貫)
300円(税込330円)



上まぐろ中トロ(一貫)
400円(税込440円)



上まぐろ大トロ(一貫)
500円(税込550円)

上
ま
ぐ
ろ
の
入
っ
た
ま
ぐ
ろ
づ
く
し



上まぐろの入った
まぐろづくし
1,300円(税込1,430円)



いか
300円(税込330円)



ゆでたこ
300円(税込330円)



北海たこ
350円(税込385円)



サーモン
350円(税込385円)



サーモンオニオン
350円(税込385円)



サーモンアボカド
400円(税込440円)



炙りサーモン
350円(税込385円)



トロサーモン
400円(税込440円)



炙りサーモンマヨガーリック
350円(税込385円)



真鯛
400円(税込440円)



昆布ノ白身
400円(税込440円)

※本日の新鮮なイクラをご用意ください。



炙り蒸しほたてマヨ醤油
350円(税込385円)



つぶ貝
350円(税込385円)



ほたて貝柱
350円(税込385円)



水貝
450円(税込495円)

握り

※お魚は新鮮な素材を使用し、
職人の手による丁寧な調理を心がけています。
アレルギー等、お食事前にお知らせください。

※お魚・お肉の都合により内容が変更される場合がございます。ご了承ください。

※お魚の種類によっては、二重包みの提供となります。

※お魚の種類、お肉の種類によってお魚の大きさや、
お肉の厚さ、お肉の調理方法が異なります。調理時間により、
お魚・お肉の提供が異なる場合がございます。

●鰹 ●鯛 ●小豆 ●そば ●落花生 ●えび ●かに



長崎なま(一貫)
450円(税込495円)



長崎なま(一貫)
600円(税込660円)



天然えび(一貫)●
300円(税込330円)



えび●
250円(税込275円)



赤えび●
300円(税込330円)



白えび●
250円(税込275円)



えびアボカド●
300円(税込330円)



炙りえびマヨガーリック●
250円(税込275円)



ポタン海老(一貫)●
600円(税込660円)



紅ずわい蟹●
500円(税込550円)



ジャンボいか天(一貫)●●
150円(税込165円)



ノミそば●
300円(税込330円)



えんがわ
350円(税込385円)



炙りえんがわ●
350円(税込385円)



数の子
300円(税込330円)



いなり●
150円(税込165円)



玉子●
150円(税込165円)



ちくわ磯辺●
150円(税込165円)



揚げなす田楽
250円(税込275円)



貝耳天●●
250円(税込275円)

※お刺身は新鮮な魚を使用し、
衛生面に十分配慮しております。
アレルギー・アレルギーのある方への対応は
できません。ご了承ください。

※お刺身・大塚の魚介類はすべて新鮮な魚を使用しております。アレルギー・アレルギーのある方への対応は
できません。ご了承ください。

● 鯖 ● 鰹 ● 小鯛 ● そば ● 落花生 ● えび ● かに

※お刺身は新鮮な魚を使用し、
衛生面に十分配慮しております。
アレルギー・アレルギーのある方への対応は
できません。ご了承ください。

巻寿司



漬まぐろ
しほこまみれつつみ
250円(税込275円)



えび竜田
まよつつみ
300円(税込330円)



トロたかつみ
150円(税込165円)



卵つつみ
300円(税込330円)



サーモン親子つつみ
350円(税込385円)



卵しらす巻
150円(税込165円)



えび竜田巻
250円(税込275円)



大のち巻
250円(税込275円)



いかしらす巻
250円(税込275円)

か
か
い
ま
っ
に
く
ば
あ
ろ



のっけ巻
600円(税込660円)

かにサラダ巻
750円(税込825円)



えびフライ巻
400円(税込440円)

えび天巻
350円(税込385円)



かんぴょう巻
150円(税込165円)



ねぎとろ餅巻
350円(税込385円)



鉄火巻
450円(税込495円)



サラダ巻
250円(税込275円)



かっぱ巻
150円(税込165円)



しんこ巻
150円(税込165円)



トロ鉄火巻
600円(税込660円)

肴とりあえず

当店の肴は、新鮮な魚介類、
厳選した素材を使用しております。
アレルギー対応メニューもございます。
アレルギー対応メニューは、
アレルギー表示のメニューにて
表示いたします。

※アレルギー表示は、アレルギー表示のメニューにて表示いたします。

※アレルギー表示は、アレルギー表示のメニューにて表示いたします。

●卵 ●乳 ●小麦 ●そば ●落花生 ●えび ●かに

※アレルギー表示は、アレルギー表示のメニューにて表示いたします。

手焼き

- だし巻玉子 **250**円(税込275円)
- 黒枝豆 **250**円(税込275円)
- やみつききゅうり **300**円(税込330円)
- かりかりじゃこどわかめのゴマ和え **300**円(税込330円)
- じゃこおろし **300**円(税込330円)
- 活タコボン **600**円(税込660円)
- まぐろユッケ **600**円(税込660円)



やみつききゅうり



かりかりじゃこどわかめのゴマ和え



活タコボン



まぐろユッケ



じゃこおろし

- 数の子おかか **400**円(税込440円)
- がりさば和え **500**円(税込550円)
- ごちゃまぜなめろう **500**円(税込550円)
- 白身の塩昆布和え **600**円(税込660円)
- ぶったたネギはまち **600**円(税込660円)
- はまちのおろしボン酢和え **600**円(税込660円)
- 煮穴子つまみ **600**円(税込660円)



数の子つまみ



がりさば和え



ごちゃまぜなめろう



白身の塩昆布和え



ぶったたネギはまち

※当店のメニューは季節により変更される場合がございます。写真はイメージです。

※当店のメニューは季節により変更される場合がございます。写真はイメージです。

※当店のメニューは季節により変更される場合がございます。写真はイメージです。

●餅 ●貝 ●小豆 ●そば ●落花生 ●えび ●かに

※当店のメニューは季節により変更される場合がございます。写真はイメージです。

セルフ味噌汁

150円(税込165円)

おかわり自由!

ご注文は従業員にお申し付けください。
お椀をご用意いたします。



※店舗により、具材は変わります。
※写真はイメージです。

汁物

あおさ汁 150円
(税込165円)

あさり汁 250円
(税込275円)

茶碗蒸し... 300円
(税込330円)

わかめうどん... 300円
(税込330円)

かき揚げうどん... 450円
(税込495円)



あおさ汁



あさり汁



茶碗蒸し



わかめうどん



かき揚げうどん

サラダ

かりかりじゃこのせ
ちョレギサラダ 500円
(税込550円)

角切りベーコンの
シーザーサラダ 600円
(税込660円)

海鮮のっぴぬ
まるちゅうらサラダ... 1,200円(税込1,320円)



かりかりじゃこのせちョレギサラダ



角切りベーコンのシーザーサラダ



新鮮いっぴぬまるちゅうらサラダ

刺身

※お刺身は、新鮮な魚介類を使用し、衛生管理を徹底しております。
アレルギー物質（卵・乳・小麦）を含む場合があります。

※アレルギーの心配がある方は、ご注文の際は必ずお申し付けください。

※お刺身は、新鮮な魚介類を使用し、衛生管理を徹底しております。

●卵 ●乳 ●小麦 ●そば ●落花生 ●えび ●かに

※お刺身は、新鮮な魚介類を使用し、衛生管理を徹底しております。
アレルギー物質（卵・乳）を含む場合があります。

- みさば刺身 600円(税込660円)
- サーモン刺身 700円(税込770円)
- 活さざえ刺身 700円(税込770円)
- まぐろ刺身 900円(税込990円)
- はまち刺身 1,000円(税込1,100円)
- 本日の白身刺身 900円(税込990円)より

※当日入荷状況により、魚の種類が変わります。スタッフまでおたずねください。



活さざえ刺身



本日の白身刺身



みさば刺身



サーモン刺身



まぐろ刺身



はまち刺身

全国各地より素材と鮮度にこだわった旬の魚介を仕入れました。

日替り

- おまかせ刺身3種盛り 1,100円
(税込1,210円)

日替り

- おまかせ刺身6種盛り 2,300円
(税込2,530円)



おまかせ刺身3種盛り



おまかせ刺身6種盛り

焼物

焼物の味は、火の通り具合、焼き加減、油の量、塩の量、焼き時間によって変わります。お好みで調整いたします。

※アレルギー対応メニューは、アレルギー表示をしております。
 ●卵 ●乳 ●小麦 ●そば ●落花生 ●えび ●かに

※当日の在庫状況により、魚の種類が変わります。スタッフまでおたずねください。



ほっけの開き



さばの塩焼き



原木しいたけのマヨ醤油焼き

さばの塩焼き **片身** **500円** (税込550円)

原木しいたけのマヨ醤油焼き **500円** (税込550円)

網焼きチキン **500円** (税込550円)

ほっけの開き **600円** (税込660円)

さざえのつぼ焼き **700円** (税込770円)

うなぎの蒲焼き **1,000円** (税込1,100円)

ト根性焼き **600円** (税込660円)

本日のカマ焼き **500円** (税込550円) より

※当日入荷状況により、魚の種類が変わります。スタッフまでおたずねください。



網焼きチキン



さざえのつぼ焼き

寿司屋の

海鮮塩焼そば **900円** (税込990円)



海鮮塩焼そば



うなぎの蒲焼



本日のカマ焼き

甘味

※アレルギー対応メニューは、アレルギー表示がなされています。アレルギー表示がなされていないメニューは、アレルギー対応メニューではありません。
 ※アレルギー対応メニューは、アレルギー表示がなされています。アレルギー表示がなされていないメニューは、アレルギー対応メニューではありません。
 ●餅 ●乳 ●小麦 ●そば ●落花生 ●えび ●かに

12層に積み重ねた生クリームと
なめらかなクリームの
ハーモニー



ミルクレープ ●●
250円(税込275円)

こんがり炙ったキャラメルと
濃厚なカスタードクリームの
マリージュ



クレームブリュレ風アイス ●●
350円(税込385円)

バニラアイスクリーム ●●
150円(税込165円)



季節のシャーベット ●●
250円(税込275円)

店内仕込みの
おすすめデザート
なめらかな口当たり
仕上げました



とろとろ杏仁豆腐 ●●
150円(税込165円)

BETSUBARA

もちもち白玉とサクサク最中が
バニラアイスとコラボしました
きなこ黒蜜が絶妙なアクセント!



きなこ黒蜜バニラ最中 ●●
250円(税込275円)

大人気のロングセラー商品!
優しい甘みのバニラアイスと
ほのかな苦みの
コーヒーゼリーが good match



コーヒーゼリーフロート ●●
250円(税込275円)



宴会

コース メニュー

前日までにご予約ください。4名様より承ります。
各種コース料理をご予約に限り「飲み放題」プランもご利用いただけます。



まるちゅう コース

お1人様
3,000円(税込3,300円)

- ・小鉢…活タコボン酢
- ・サラダ…チョレギサラダ
- ・焼物…本日の焼物2種
- ・揚げ物…鶏の唐揚げ・ポテト盛り合せ
- ・炒め物…もやしと鶏モモ肉の旨味炒め
- ・寿司…ばらちらし寿司
- ・汁物…みそ汁
- ・デザート…シャーベットの



※写真は4人用コースです。

てらうま コース

お1人様
4,000円(税込4,400円)

- ・小鉢…活タコボン酢
- ・サラダ…角切りベーコンのシーザーサラダ
- ・刺身…刺身5点盛り
- ・焼物…本日の焼物
- ・揚げ物…天ぷら盛り合せ・イカ唐揚げ
- ・寿司…寿司5点盛り
- ・汁物…茶碗蒸し
- ・デザート…シャーベットの



※写真は4人用コースです。

大漁焼き コース

お1人様
4,500円(税込4,950円)

- ・小鉢…活タコボン酢
- ・サラダ…魚唐サラダ
- ・刺身…姿通し入り刺身盛り合せ
- ・焼物…海老の塩焼き・季節の貝の焼物
- ・揚げ物…天ぷら盛り合せ
- ・寿司…寿司6点盛り
- ・汁物…茶碗蒸し
- ・デザート…杏仁豆腐



※写真は4人用コースです。

飲み放題

コースメニュー限定

お1人様

120分制 1,500円(税込1,650円)

- ◆生ビール
- ◆ハイボール
- ◆泡盛
- ◆ウーロンハイ
- ◆ブラックハイボール
- ◆梅酒
- ◆緑茶ハイ
- ◆ゴールドハイボール
- ◆オレンジジュース
- ◆レモン酎ハイ
- ◆日本酒(冷・燗)
- ◆ウーロン茶
- ◆カルピス酎ハイ
- ◆芋焼酎
- ◆カルピス
- ◆白根おろし酎ハイ
- ◆麦焼酎
- ◆ジンジャーエール

別紙にてアレルギーを表示しております。

※当日の焼物、汁物には小量残量が含まれております。アレルギー表示のない商品についても、調理過程においてアレルギー物質が付着する場合があります。

※当店の志業は100%米100%使用。酒は100%純米酒を使用しております。