

# こだわりの店内仕込み

## 厳選素材

海老のは入れは  
トップクラスを誇る丸巻が手掛ける  
手仕込みの「海老フライ」。



えびフライ ●●  
400円  
(税込440円)

## 匠の技

砂糖・塩・酢によるじめ方に  
思考錯誤を重ね、  
やハ拉揚げの奥みを抑え、  
旨味をしっかりと閉じ込めました。



さばの  
300円  
(税込330円)

さば刺身  
600円  
(税込660円)

## 熟練の技

1本1本丁寧に  
焼き上げる玉子は  
あらの看板商品です。



手焼き  
だし巻き玉子  
250円  
(税込275円)

当店の営業時間は午前10時から午後9時までで、午後8時以降はカウンター営業を行なっています。

お席・入替の場合により内目が変わることございます。写真は撮影イメージです。お皿はごとに大きさが異なります。

アレルギー物質の表示を明記してお食事にあたっております。

●鶏 ●乳 ●小麦 ●そば ●落花生 ●えび ●かに

●大豆 ●小麦粉 ●卵 ●落花生 ●えび ●かに

●大豆 ●小麦粉 ●卵 ●落花生 ●えび ●かに



# 握り



きはだまぐろ  
400円(税込440円)



ひんちょうまぐろ  
350円(税込385円)



炙りまぐろネギ盛  
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  
中  
ト  
ロ  
  
上  
ま  
ぐ  
ろ  
大  
ト  
ロ  
  
上  
ま  
ぐ  
ろ  
赤  
身  
  
上  
ま  
ぐ  
ろ  
中  
ト  
ロ  
  
上  
ま  
ぐ  
ろ  
大  
ト  
ロ



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)



真鰯  
400円(税込440円)



昆布〆白身  
400円~  
水をくわいづけを  
(税込440円~) ご気ください。



炙り蒸しほなでマヨ醤油  
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)



赤貝  
450円(税込495円)

握り

フレンチ一派の、おおきな手紙にて  
相談がてらあつたのです。

お前、お前の老公によろしくおまわる様子がござります。お前は貴殿のイメージで、お前が連絡にござります。お前は貴殿のイメージで、お前が連絡にござります。



A close-up photograph of a single piece of nigiri sushi. The fish is a vibrant orange color, likely salmon, and is topped with a small dollop of white wasabi. The sushi is resting on a long, thin green leaf, possibly a piece of nori or a banana leaf, which is placed on a white surface. The lighting highlights the texture of the fish and the freshness of the ingredients.

天然えび（一貫）  
300円(税込330円)

A photograph of two large, raw shrimp, likely tiger prawns, arranged side-by-side. They have a light pinkish-tan color with distinct dark stripes along their bodies.

A photograph of a piece of pan-fried eel (Unagi) served on a white plate. The eel is golden brown and appears to be served with a dark sauce. A green garnish, possibly a leaf or a slice of cucumber, is placed next to the eel.

赤えび  
300円(税込330円)

甘えび  
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ン  
250円(税込275円)

A close-up photograph of a red shrimp with long, segmented antennae extending upwards and forwards. The shrimp has a translucent body with visible internal structures and a small black eye.

A close-up image of two pieces of salmon nigiri sushi, showing the pink flesh and white fat of the salmon.

ジャンボいか天(一貫)●  
150円(税込165円)

100 g

ボタン海苔(一貫)●  
600円(税込660円)

A close-up image of two pieces of salmon nigiri sushi, showing the pinkish-orange color of the fish and the white rice base.

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)

A photograph of three pieces of tamago-nigiri sushi, which consists of a slice of omelette (tamago) placed on top of a ball of rice (nigiri), all wrapped in nori seaweed.

ちくわ天麩羅 ●  
150円(税込165円)

A close-up photograph of a dish labeled "舞茸天" (Mushroom天). The dish consists of a puffy, light-colored batter or tempura coating over a piece of meat, garnished with orange-colored toppings, likely mushrooms. The price "250円(税込275円)" is printed below the dish.

お子様メニュー  
小学生以下限定

※お子様・高校の都合により内容が変える場合がございます。※写真は撮影イメージです。※添付につきましては、二重添付の表示となります。  
※プレート・荷物の場合は別途にてお算出させていただきます。  
●豚 ●乳 ●小麦 ●そば ●落花生 ●えび ●かに

## お子様メニュー 小学生以下限定

### 軍艦



キッズ一貫  
300円(税込330円)



ちびっ子二貫  
300円(税込330円)



お子様プレート  
500円(税込550円)



ねぎとろ  
300円(税込330円)



たらに一本  
時価



いくら・生うに  
時価



ねぎとろうに  
300円(税込330円)



ほっけ貝サラダ  
250円(税込275円)



いくら  
400円(税込440円)



かに身マヨ  
500円(税込550円)



かに合せ  
500円(税込550円)



かにみそ  
250円(税込275円)



かに風味サラダ  
150円(税込165円)



わかめゴマサラダ  
150円(税込165円)



ツナマヨ  
150円(税込165円)



コーンマヨ  
150円(税込165円)



じゃこいくら  
250円(税込275円)



じゃこうずら  
250円(税込275円)



納豆  
150円(税込165円)



うづら納豆  
150円(税込165円)



うづら  
150円(税込165円)

おまかせ定食 2,200円(税込)  
おまかせランチ 1,500円(税込)  
プレミアム寿司丼 2,500円(税込)  
スープ付 1,000円(税込)  
人気定食・人気の丼物により内定の値段がござります。お酒は選べます。  
●鰻 ●丸 ●小糸 ●そば ●落花生 ●えび ●かに ●  
●鰻 ●鶏 ●小糸 ●そば ●落花生 ●えび ●かに ●  
●鰻 ●鶏 ●小糸 ●そば ●落花生 ●えび ●かに ●  
●鰻 ●鶏 ●小糸 ●そば ●落花生 ●えび ●かに ●

## 巻寿司



か  
か  
い  
ま  
ま  
う  
に  
く  
ト  
あ  
さ  
ら  
ロ



# 有りあえず

お問い合わせ・ご注文はお電話で  
お問い合わせフォームからお問い合わせ下さい。  
メールアドレスはお問い合わせにて  
お問い合わせ下さい。

お問い合わせ・ご注文はお電話で  
お問い合わせフォームからお問い合わせ下さい。  
お問い合わせにてお問い合わせ下さい。

お問い合わせ・ご注文はお電話で  
お問い合わせフォームからお問い合わせ下さい。

お問い合わせ・ご注文はお電話で  
お問い合わせフォームからお問い合わせ下さい。

お問い合わせ・ご注文はお電話で  
お問い合わせフォームからお問い合わせ下さい。

お問い合わせ・ご注文はお電話で  
お問い合わせフォームからお問い合わせ下さい。

お問い合わせ・ご注文はお電話で  
お問い合わせフォームからお問い合わせ下さい。

お問い合わせ・ご注文はお電話で  
お問い合わせフォームからお問い合わせ下さい。

## 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)
かりかりじゃことわかめのゴマ和え	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



かりかりじゃことわかめのゴマ和え



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)
ごちやませなめろう	500円(税込550円)
白身の塩昆布和え	600円(税込660円)
ふったたねぎはまち	600円(税込660円)
はまちのおろしポン酢和え	600円(税込660円)
煮穴子つまみ	600円(税込660円)



煮穴子つまみ



ごちやませなめろう



白身の塩昆布和え



ふったたねぎはまち

セルフ味噌汁  
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。

※セルフ味噌汁の料金は税込165円です。※お椀につきましては、ご注文時の表示となります。  
フレーバー: 味噌の濃さを選んで下さい。 ●鶏 ●乳 ●小麦 ●そば ●蓮花 ●えび ●かに  
※お椀は、お好みで小鉢やお漬物と一緒にどうぞ。  
※お椀は、お好みで小鉢やお漬物と一緒にどうぞ。  
フレーバー: 味噌の濃さを選んで下さい。 ●鶏 ●乳 ●小麦 ●そば ●蓮花 ●えび ●かに  
アソート: お好みで小鉢やお漬物と一緒にどうぞ。  
アソート: お好みで小鉢やお漬物と一緒にどうぞ。

## 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、異材は変わります。  
※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)



## サラダ

カリカリじゃこのせ  
チョレギサラダ ..... 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)



海鮮いっぱい  
まるちゅうサラダ ..... 1,200円(税込1,320円)



刺身

新嘉坡有過兩次大爆發，一  
次是1854年，另一次是1867年。

種子の大きさを元に、より多くの種子の収容量ができる種子を高品質種子としています。高品質種子としては、二倍体種子の例があります。

めさは刺身	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

※当日入場状況により、魚の種類が変わります。スタッフまでおたすねください。



2023年6月



本日の白金事件



メキシコ



セーモン村



卷之三



はまち町上

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。

日暮里

おまかせ刺身3種盛り····· 1,100円  
(税込1,210円)

EHD

**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

当店の焼物は、お肉や魚介類を、  
炭火でじっくりと焼き上げます。  
アレルギー物質の表示はお肉にて  
お肉類に表示しております。

お肉・魚の組合により内容が異なる場合ございます。また商品イメージです。真正価格につきましては、二番最後の表となります。  
アレルギー物質の表示はお肉にて  
お肉類に表示しております。  
●卵 ●乳 ●小麦 ●そば ●落花生 ●えび ●かに ●アーモンド ●小麦粉 ●大豆 ●豚肉 ●豚脂 ●豚骨 ●豚肉の部位も含まれます。



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)

ド根性焼き ..... 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。

## 寿司屋の

海鮮塩焼そば ..... 900円(税込990円)



# 揚物



えびチリ



えびマヨ

ボテトフライ	250円(税込275円)
あじフライ(1尾)	250円(税込275円)
味噌串カツ(2本)	350円(税込385円)
ちくわ磯辺チーズ	350円(税込385円)
あおさたっぷり揚げ出し玉子	350円(税込385円)
えびのかき揚げ	300円(税込330円)
鶏の唐揚げ(3P)	350円(税込385円)
げその唐揚げ	500円(税込550円)
えびチリ	800円(税込880円)
えびマヨ	800円(税込880円)
えび天ふら(3尾)	800円(税込880円)
えびフライ(3尾)	800円(税込880円)
天ふら盛り合せ	800円(税込880円)



えび天ふら



天ふら盛合せ



あじフライ(1尾)



ちくわ磯辺チーズ



あおさたっぷり揚げ出し玉子



えびのかき揚げ



鶏の唐揚げ



げその唐揚げ

当店の商品は、新鮮な魚介類を使用。  
ご注文を頂いた際は、必ずお手数ですが、  
スケルヤー等の調理器具を用いて、  
お肉等に直接触れさせていただきます。

当店・天ぷらの場合は、内包装紙の袋をそのままお渡しイメージです。天ぷら揚げ物につきましては、二重包装の表示となります。  
当店の商品は、新鮮な魚介類を使用。  
ご注文を頂いた際は、必ずお手数ですが、  
スケルヤー等の調理器具を用いて、  
お肉等に直接触れさせていただきます。

## 甘味

12層に積み重ねた生地と  
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)**



こんがり炙ったカラメルと  
濃厚なカスクードクリームの  
マリアージュ

お手頃価格で、お召し上がりやすい商品です。

●抹茶 ●乳 ●小麦 ●そば ●落花生 ●えび ●かに

●バニラ ●抹茶の香りについても、調理説明において  
アレルギー情報が記載する場合もあります。

バニラアイスクリーム  
**150円(税込165円)**



クレームブリュレ風アイス…  
**350円(税込385円)**



店内仕込みの  
おすすめデザート  
なめらかな口当たりに  
仕上げました

季節のシャーベット…  
**250円(税込275円)**



とろとろ杏仁豆腐…  
**150円(税込165円)**



もちもち白玉とザクザク最中が  
バニラアイスとコラボしました  
きなこと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)**





# 東急

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…活タコボン節
- ・サラダ…チヨレギサラダ
- ・焼物…本日の焼物2種
- ・揚物…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



写真は4人前イメージです。

## てらうま コース

お1人様

**4,000円(税込4,400円)**

- ・小鉢…活タコボン節
- ・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
- ・焼物…本日の焼物
- ・揚物…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



写真は4人前イメージです。

## 大漁焼き コース

お1人様

**4,500円(税込4,950円)**

- ・小鉢…活タコボン節
- ・サラダ…魚唐サラダ
- ・刺身…姿造り入り刺身盛り合せ
- ・焼物…海老の塩焼き・季節の貝の焼物
- ・揚物…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人前イメージです。

## 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)**

別紙にてアレルギーを表示しております。

- |            |             |            |
|------------|-------------|------------|
| ● 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     |
| ● 白桃おろし酎ハイ | ● 麦焼酎       | ● ジンジャーエール |

お1人様の場合は、甘利には小量成分が含まれております。アレルギーある方の飲食にはご注意ください。

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もあります。

当店の飲食料は国産米を使用。

当店はキッズルームを完備しております。