

こだわりの店内仕込み

厳選素材

海老の仕入れは
トップクラスを誇る乳産が手掛ける
手仕込みの「海老フライ」。



えびフライ ●●●
400円
(税込440円)

匠の技

砂鉄・塩・酢によるしめ方に
思考錯誤を重ね、
サバ独特の臭みを抑え、
旨味をしっかりと閉じ込めました。



さば ●
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
焼き上げるま子は
高層の看板商品です。



干焼き
だし巻玉子 ●
250円
(税込275円)

※商品の価格や数量は予告なく変更する場合がございます。

※季節・天候の都合により内容が変わる場合がございます。※写真は撮影イメージです。

※表示価格につきましては、二重価格の表示となります。

アレルギー食材の表示は別紙にてご確認ください。

●鶏 ●乳 ●小豆 ●そば ●落花生 ●えび ●かに

※当店の調理・製法には小麦成分が含まれております。アレルギーの高い食品についても、調理学科においてアレルギー対策が可能な場合があります。

合盛

※お刺身は新鮮な魚介類を使用し、
職人の技術で丁寧に調理しております。
アレルギー・食生活の制限があるお客様は
お食事の際は、必ずお伝えください。

※お寿司・お刺身は、お持ち帰りも承っております。お持ち帰りには、必ずお持ち帰りメニューです。

※お寿司・お刺身は、お持ち帰りも承っております。お持ち帰りには、必ずお持ち帰りメニューです。

※お寿司・お刺身は、お持ち帰りも承っております。お持ち帰りには、必ずお持ち帰りメニューです。

人気のお寿司を一貫ずつ

漬まぐろ・上まぐろ ●
500円(税込550円)



えびアボカド・サーモンアボカド ●
350円(税込385円)



サーモン・炙りサーモン ●
350円(税込385円)



つぶ貝・はたて貝柱 ●
350円(税込385円)



まぐろ・いか ●
350円(税込385円)



はまち・ノさば ●
350円(税込385円)



赤えび・えび ●
250円(税込275円)



えび・いか ●
300円(税込330円)



紅ずわい蟹・かにみそ ●
400円(税込440円)



いくら・生ごに ●
時価

三貫盛

一皿で三度美味しい

日替り

厳選

日替り三貫盛

本日のおすすめをご覧ください。



のっけ盛 ●
600円(税込660円)

ま
ご
ろ
ト
ろ
ろ
い
く
ら
か
に
ま
そ
お
し
ろ
こ
か
に
ま
そ
お
し
ろ
こ



月見三貫盛 ●●
400円(税込440円)



北海三貫盛 ●●●
600円(税込660円)



大人気三貫盛 ●
750円(税込825円)



匠三貫盛 ●
600円(税込660円)



豪華三貫盛 ●●
900円(税込990円)



まぐろ三貫盛 ●
750円(税込825円)



えびかに三貫盛 ●●
500円(税込550円)



トロづくし三貫盛 ●
750円(税込825円)

握り

※お刺身は新鮮な魚を使用し、衛生管理に厳格に取り組んでいます。
アレルギー・食物アレルギーの観点から、お刺身はアレルギーフリーメニューです。

●鮭 ●鯛 ●小鯛 ●そば ●落花生 ●えび ●かに

※お刺身は新鮮な魚を使用し、衛生管理に厳格に取り組んでいます。

※お刺身は新鮮な魚を使用し、衛生管理に厳格に取り組んでいます。
アレルギー・食物アレルギーの観点から、お刺身はアレルギーフリーメニューです。



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)
※お刺身は新鮮な魚を使用し、衛生管理に厳格に取り組んでいます。



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

※当店の握り寿司は、新鮮な魚介類を使用し、職人の手作業で丁寧に仕上げられています。お召し上がりの際は、お箸でつまみ、お醤油とお味噌汁を合わせてお召し上がりください。

※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、ご注文前にお知らせください。

※魚介類の鮮度は、ご注文のタイミングによって異なります。ご了承ください。

●鰹 ●鯛 ●小豆 ●そば ●落花生 ●えび ●かに

※当店の握り寿司は、新鮮な魚介類を使用し、職人の手作業で丁寧に仕上げられています。お召し上がりの際は、お箸でつまみ、お醤油とお味噌汁を合わせてお召し上がりください。



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)



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。
 ※アレルギー対応食品は、アレルギー表示をしております。

※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。 ※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。

●鰹 ●鯛 ●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。 ※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。

巻寿司



ほまきろ
 じゃこまみれかつみ
 250円(税込275円)



えび竜田
 マヨかつみ
 300円(税込330円)



トロたかつみ
 150円(税込165円)



鯛かつみ
 300円(税込330円)



サーモンじゃこかつみ
 350円(税込385円)



鯛しらす巻
 150円(税込165円)



えび龍手巻
 250円(税込275円)



大巻かつみ
 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・アレルギー対応品は、
アレルギー対応品として表示いたします。

※アレルギー対応品は、アレルギー対応品として表示いたします。

※アレルギー対応品は、アレルギー対応品として表示いたします。

●卵 ●乳 ●小麦 ●そば ●落花生 ●えび ●かに

※アレルギー対応品は、アレルギー対応品として表示いたします。

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。

※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

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)

海鮮のっばい
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



新鮮いっばい海鮮のっばいサラダ

刺身

※刺身は生食です。アレルギーのある方はお控えください。
 ※アレルギーのある方はお控えください。
 ※アレルギーのある方はお控えください。

※アレルギーのある方はお控えください。

※アレルギーのある方はお控えください。

●鯛 ●乳 ●小鯛 ●そば ●落花生 ●えび ●かに

※アレルギーのある方はお控えください。

※アレルギーのある方はお控えください。

- 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、焼き加減によって変わります。お好みで焼き加減を調整いたします。

※アレルギー対応のため、お肉の焼き加減は、お肉の焼き加減に合わせた焼き加減にいたします。

※お肉の焼き加減は、お肉の焼き加減に合わせた焼き加減にいたします。

●卵 ●乳 ●小麦 ●そば ●落花生 ●えび ●かに

※お肉の焼き加減は、お肉の焼き加減に合わせた焼き加減にいたします。



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

揚げ物

揚げ物の油は、新鮮な菜花油を使用し、
揚げた後、すぐに冷まし、揚げたての状態で
お出しします。揚げ物の油は、新鮮な菜花油を使用し、
揚げた後、すぐに冷まし、揚げたての状態で
お出しします。

※アレルギー表示のため、揚げ物の油は、新鮮な菜花油を使用し、
揚げた後、すぐに冷まし、揚げたての状態で
お出しします。

※アレルギー表示のため、揚げ物の油は、新鮮な菜花油を使用し、
揚げた後、すぐに冷まし、揚げたての状態で
お出しします。

※アレルギー表示のため、揚げ物の油は、新鮮な菜花油を使用し、
揚げた後、すぐに冷まし、揚げたての状態で
お出しします。



えびチリ



えびマヨ



あじフライ(1尾)



ちくわ磯辺チーズ



あおき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

- ポテトフライ **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)
- あおき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)
- えび天ぷら(3尾) ● **800**円(税込880円)
- えびフライ(3尾) ● **800**円(税込880円)
- 天ぷら盛り合せ ● **800**円(税込880円)



えび天ぷら



天ぷら盛り合せ

甘味

※アレルギー対応メニューは、
必ずアレルギー表示を記載し、
アレルギーフリーメニューもご用意しております。

※アレルギーの表示は、必ずアレルギー表示を記載し、アレルギーフリーメニューもご用意しております。

●卵 ●乳 ●小麦 ●そば ●落花生 ●えび ●かに

※アレルギーの表示は、必ずアレルギー表示を記載し、アレルギーフリーメニューもご用意しております。

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)

北海道十勝産の乳製品を100%
使用したプレミアムソフトクリーム
豊かなコクと優しい口溶けが特徴
お隣いっしょでも
サラダと食べれます

ほうじ茶パウダーがけ
抹茶パウダーがけもできます
十勝プレミアム
ソフトクリーム ●
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
に仕上がりました

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)

BETSUBARA

もももち白玉とサクサク最中が
ソフトクリームとコラボしました
きなこ果実が絶妙なアクセント!

きなこ黒蜜バニラ最中 ●
300円(税込330円)



大人気のロングセラー商品!
なめらかなソフトクリームと
ほのかな香みの
コーヒーゼリーがgood match

コーヒーゼリーフロート ●
300円(税込330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。

※当店の志事には「お米」を使用。酒は「キャノーラ」油を使用しております。