

仲卸会社が本気で取り組むところなる
長年の経験で培った

信頼
目利きの腕と



旬を活かした寿司と天ぷら

回転寿司 うみっ子



活を握る
5貫盛り

一押し!! うみっ子5貫盛り 1250円(税抜1137円)

有頭赤えび・本まぐろ赤身・日替白身・生サーモン・海鮮軍艦・玉子焼き



厳選素材

まぐろ5貫盛り 1380円(税抜1255円)

本まぐろ中とろ・本まぐろ赤身・漬まぐろ・びんちょうまぐろ・きはだまぐろ



大海老の入った

超得! 5貫盛り 660円(税抜600円)

ゆで大えび・生げそ・ポイルホッキ貝・まぐろねぎとろ・いか天



人気の味くらべ

海老5貫盛り 1080円(税抜982円)

ゆで大えび・有頭赤海老・えびアボガド・甘えびいらのせ・オマールみそ



期間限定

貝づくし5貫盛り 1000円(税抜910円)

生ほたて・赤貝・煮はまぐり・ポイルホッキ貝・つぶ貝

鮭

本まぐろ

とろける旨味はまぐろの最高峰。
圧倒的ニ番人気のお寿司



匠の逸品

漬まぐろ 430円(税抜391円)

一押し!!

本まぐろ赤身 530円(税抜482円)



びんちょうまぐろ 330円(税抜300円)



きはだまぐろ 380円(税抜346円)



本まぐろ中とろ 430円(税抜391円)

本まぐろ大とろ 530円(税抜482円)

巻物



まぐろ手巻 330円(税抜300円)



- ・きはだまぐろ
- ・びんちょうまぐろ
- ・ねぎとろ
- ・たくあん

まぐろ3種中巻 720円(税抜655円)



鉄火巻 430円(税抜391円)

軍艦



ねぎとろうずら 330円(税抜300円)



ねぎとろ 330円(税抜300円)

鮭盛り



まぐろ5貫盛り 1380円(税抜1255円)

本まぐろ中とろ・本まぐろ赤身・漬まぐろ・びんちょうまぐろ・きはだまぐろ



まぐろ3種盛り 520円(税抜473円)

きはだまぐろ・びんちょうまぐろ・ねぎとろ

鮭



人気の定番!! 脂のり抜群
アトランティックサーモン使用



生サーモン 430円(税抜391円)



オニオンサーモン 430円(税抜391円)



炙りサーモン 430円(税抜391円)



数量限定

とろサーモン 480円(税抜437円)



サーモンアボカド 480円(税抜437円)

炙り



炙りとろサーモン
みぞれ和え 530円(税抜482円)



ガーリック
サーモンマヨ 430円(税抜391円)



サーモン合盛り
生サーモン・炙りサーモン
430円(税抜391円)



数量限定

サーモン親子軍艦 480円(税抜437円)

活魚



名古屋中央卸売市場より届く新鮮活魚。
美味しい魚はここにありませう！



まだい **真鯛**
430円(税抜391円)



かんぱち **間八**
480円(税抜437円)



はまち
480円(税抜437円)

旬の美味しい魚介は『本日のおすすぬ』に
書いてございませう！ぜひご覧ございませう。

穴子



炙って香ばしく丸忠流
炙り穴子 690円(税抜628円)

名物



炙りメさば 330円(税抜300円)



メさば 330円(税抜300円)

鯖



特製の煮汁でとろとろになるまで火入れ



とろとろ煮穴子 530円(税抜482円)



さば押し寿司 430円(税抜391円)



毎朝手仕込み。職人技光る丸忠名物

海老蟹



特大赤海老
ゆで大えび
甘エビ

海老さんまい 630円(税抜573円)



自家製タルタルソース
えびフライにぎり
480円(税抜437円)



自慢の逸品

食べ方いろいろ楽しめませう
大海老天にぎり
480円(税抜437円)



えび
赤えび
紅ズワイガニ
えびかに3貫 600円(税込抜546円)



厳選
特大赤海老(一貫)
280円(税抜255円)



手仕込み
ゆで大えび
えびアボカド 380円(税抜346円)
ゆで大えび 230円(税抜210円)



炙り
ガーリックえびマヨ
280円(税抜255円)

炙り



炙り赤えび
オマールみそマヨ
430円(税抜391円)



えびフライ巻き
430円(税抜391円)



うみっ子新名物
大海老天包み 230円(税抜210円)

160円

(税抜146円)



生ゲソ

玉子

炙りベーコンマヨ

いなり

みょうがの甘酢漬

わかめゴマサラダ

納豆

コーンマヨ

握り寿司各種
シャリ小さめ
対応いたします
タッチパネルから選択できます

190円

(税抜173円)



特大いか天(1貫)

半熟玉子天

ししゃもフライ

合鴨オニオンマヨ

人気 とろたく包み

ちくわ磯辺揚げ

カニ風味サラダ

かつぱ巻

かんぴょう巻

しんこ巻

梅しそ手巻

いか納豆包み

230円

(税抜210円)



厳選 ゆで大えび(1貫)

ローズビーフ(1貫)

メコはだ

白どり貝

白どり貝ねぎ塩

名物 大海老天包み

カニカマ天(1貫)

舞茸天ぷら

天むすし

ツナマヨ

納豆巻

かす巻き

海老サラダ包み

280円

(税抜255円)



厳選 特大赤海老(1貫)

えび

ガーリック海老マヨ

水タコ頭

石垣貝

ポイルホッキ貝

一貫勝負 生ほたて(1貫)

なす田楽

まぐろ納豆

まぐろ山かけ

かにみそ

オマールみそ

オマールみそうずら

うずら納豆

じゃこうずら

山芋うずら

うずら

ホッキ貝サラダ

お子様 小さめおすし

おこさま サーモン

おこさま まぐろ

330円

(税抜300円)



びんちょうまぐろ

炙りびんちょうまぐろ

オマールみそマヨ ガーリック海老

おすし 自製

炙りメさば

炙りメさば

つぶ貝

数の子

ねぎとろ

ねぎとろうずら

じゃこいくら

明太きゅうり巻

いか天巻き

手巻

いかしそ手巻

えび玉手巻

まぐろ手巻

炙りはまち おろし包み

厚切

炙りメさば包み

漬まぐろじゃこまみれ包み

380円

(税抜346円)

きはだまぐろ

まぐろ天にぎり

紋甲いか

いかレモン塩

いか明太子のせ

真いか

たるいか

赤えび

甘えび

海老アボカ

赤えびレモン塩

赤貝

炙りほたてマヨ醤油

赤えび北海包み

430円

(税抜391円)

厳選

本まぐろ中とろ(1貫)

漬まぐろ

まぐろアボカ

炙りまぐろねぎ塩

一貫勝負

本ズワイガニ

オニオンサーモン

生サーモン

ガーリックサーモンマヨ

炙りサーモン

炙り赤えびオマールみそマヨ

えんがわ

炙りえんがわ

まだい

ゆでたこ

さば押し寿司

ねぎとろ細巻

鉄火巻

えびフライ巻

人気

サーモンハくら包み

480円

(税抜437円)

人気

とろサーモン

サーモンアボカ

はまち

かんぱち

赤えびいらのせ

おすすめ

炙りうなぎ(1貫)

とろいくら軍艦

大海老

えびフライにぎり

大海老天にぎり

大海老マヨガーリック

530円

(税抜482円)

厳選

本まぐろ赤身

本まぐろ大とろ(1貫)

炙りとろサーモン
みぞれ和え

紅ズワイガニ

カニ身マヨ軍艦

カニ合わせ

煮穴子

ごちそう
寿司

いくら

580円(税抜528円)

生うに(1貫)

580円(税込528円)

本まぐろ鉄火

660円(税抜600円)

本まぐろトロ鉄火

750円(税抜682円)

本まぐろトロたく鉄火

750円(税抜682円)

のつけ盛り

690円(税抜628円)

炙り穴子

690円(税抜628円)

厳選盛り合わせ

1貫ずつが丁度いい!



天ぷら3貫 460円(税抜419円)
なす天・舞茸天・いか天

海老好きのお客様必食!



海老さんまい 630円(税抜573円)
特大赤海老・ゆで大えび・甘えび

不動の人気!ガーリックマヨ炙り



ガーリック3貫 580円(税抜528円)
えび・サーモン・ほたて

海老蟹



えびかに3貫 600円(税抜546円)
えび・赤えび・紅ズワイガニ

貝類



貝の3貫盛り 580円(税抜528円)
赤貝・ボイルホッキ貝・つぶ貝

烏賊



イカさんまい 580円(税抜528円)
紋甲いか・たるいか・真イカ



定番3貫盛り 600円(税抜546円)
まぐろ・紋甲いか・サーモン



まぐろ3種 520円(税抜473円)
まぐろ・びんちょうまぐろ・ねぎとろ



月見3貫盛り 480円(税抜437円)
ねぎとろ・じゃこ・カニみそ



炙りさんまい 600円(税抜546円)
サーモン・えんがわ・赤えび



ホワイトスリー 480円(税抜437円)
紋甲いか・えんがわ・生ゲソ



人気者3種 600円(税抜546円)
紋甲いか・えび・紅ズワイガニ



魚河岸3貫 630円(税抜573円)
はまち・まだい・メさば



レモン塩3貫 630円(税抜573円)
いか・サーモン・かんぼち



うどんいくら合盛り 850円(税抜773円)
いくら・うどん



光物合盛り 280円(税抜255円)
こはだ・メさば



カニ合盛り 530円(税抜482円)
紅ズワイガニ・かに合せ



軍艦みそ合盛り 280円(税抜255円)
オマールみそ・かにみそ



サーモン合盛り 430円(税抜391円)
生サーモン・炙りサーモン

包み寿司

焼き海苔使用



注文入ってから海苔を炙るので
香り高く歯切れよく寿司との相性抜群。



とろたく包み 190円(税抜173円)



大海老天包み 230円(税抜210円)



サーモンいくら包み 430円(税抜391円)



炙りメさば包み 330円(税抜300円)



赤えび北海包み 380円(税抜346円)



漬まぐろじゃこまみれ包み 330円(税抜300円)



紋甲いか納豆包み 190円(税抜173円)



炙りはまちおろし包み 330円(税抜300円)



海老サラダ包み 230円(税抜210円)

とりもえず

肴

一押し

まぐろスツケ

690円 (税抜628円)

サクサク醤油和え

やみつききゅうり

400円 (税抜364円)

水タコ頭明太子和え

550円 (税抜500円)



枝豆

300円 (税抜273円)



かりかりじゃことおわかめのゴマ和え

400円 (税抜364円)



ガリさば和え

600円 (税抜546円)



じゃこおろし

400円 (税抜364円)



数の子おかか

500円 (税抜455円)



胡麻ダレかんばち

690円 (税抜628円)



サクサク醤油和え やみつき枝豆

400円 (税抜364円)



白身の塩昆布和え

690円 (税抜628円)



北海道産 水たこポン酢

550円 (税抜500円)

鮮度が自慢

刺身

日替わり刺身5種盛り

1680円 (税抜1528円)

日替わり刺身3種盛り

1280円 (税抜1164円)



厳選真イカの刺身

890円 (税抜810円)



限定さざえ刺身

690円 (税抜628円)



まぐろ刺身

620円 (税抜564円)



メさば刺身

620円 (税抜564円)

だし巻

注文ごと1本ずつ手焼き
うみっ子自慢の一品です

定番の味

手焼きだし巻き玉子

380円 (税抜346円)



いくらぶっかけ
だし巻き玉子

780円 (税抜710円)



蟹たっぷり
だし巻き玉子

780円 (税抜710円)

み: ガ: ラ: タ:



チョレギサラダ
390円 (税抜355円)



海老サラダ
450円 (税抜410円)

※1~2人前サイズです。

相場物

数量限定



真鯛のかぶと揚げ
530円(税抜482円)

サクッと美味しい



甘エビの唐揚げ
380円(税抜346円)

食べたら止まらない



イカの唐揚げ
460円(税抜419円)



ポテトフライ
280円(税抜255円)



ダブルポテトフライ
560円(税抜510円)



鶏の唐揚げ
460円(税抜419円)



アジフライ
350円(税抜319円)



みそ串かつ
430円(税抜391円)



天ぷらメニュー

別紙でお品書きをご用意しております



お寿司のお友に...

汁物

名物



茶碗蒸し
380円(税抜346円)



蟹のせ茶碗蒸し
480円(税抜437円)



あおとろ茶碗蒸し
450円(税抜410円)

おかわり自由



セルフみそ汁
230円(税抜210円)



好きな具材を
お好みて楽しめる



あさり汁
230円(税抜210円)

あさり汁



あおとろ汁
230円(税抜210円)

あおとろ汁



開巻風だし えび天うどん
580円(税抜528円)

本場 讃岐うどん



380円(税抜346円)

開巻風だし
わかめうどん



430円(税抜391円)

開巻風だし
鴨だしうどん



480円(税抜437円)

開巻風だし
肉うどん



430円(税抜391円)

開巻風だし
明太うどん

キッズすしメニュー

KIDS MENU

ちいさくにぎった
おすし
おこさま
サーモン



280円(税抜255円)

ちいさくにぎった
おすし
おこさま
まぐろ



280円(税抜255円)

ジュースがえらべます



おこさまプレート 600円(税抜546円)

- ・まぐろ
- ・たまご
- ・えび
- ・いなり
- ・コーンマヨ

おこさま限定
まぐろ・えび・マヨコーン
ちびっこの3貫



380円(税抜346円)

おこさま限定
えび・合鴨ロース・たまご
おこさま3貫



330円(税抜300円)

ちいさくにぎった
おすし
てっか巻



430円(税抜391円)

かわいい
おすし
てんむすし



230円(税抜210円)

おこさま限定
いくら・たまご・いなり
キッズ3貫



400円(税抜364円)

おこさま限定
えびたまご巻



230円(税抜210円)

ちいさくにぎった
おすし
なっそう巻



230円(税抜210円)

だいすき
おすし
いなり



160円(税抜146円)

甘味

宇治抹茶とクリームが
織りなすハーモニー
小豆をアクセントに



抹茶プリン

380円 (税抜346円)

焦がしたカラメルのリリリと
濃厚なクリームの対照的な食感の
コントラストが魅力



クレームカタラーナ

430円 (税抜391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



バニラアイスクリーム

160円 (税抜146円)



とろとろ杏仁豆腐

280円 (税抜255円)

季節のシャーベット

160円 (税抜146円)



BETSUBARA

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

280円 (税抜255円)

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

280円 (税抜255円)