

仲卸会社が本気で取り組むとこうなる
長年の経験で培った

目利きの腕と信頼

旬を活かした寿司と天ぷら

回転寿司 うみっ子



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

5貫盛り

活を握る



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・ボイルホッキ貝・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・えびアボカド・甘えびいくら・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・ボイルホッキ貝・つぶ貝



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

本まぐろ



匠の逸品

漬まぐろ 480円(税抜437円)



一押し!!

本まぐろ赤身 600円(税抜546円)



本まぐろ中とろ 450円(税抜410円)

本まぐろ大とろ 550円(税抜500円)



びんちょうまぐろ 390円(税抜355円)



きはだまぐろ 450円(税抜410円)

巻物



- ・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 770円(税抜700円)



まぐろ手巻 360円(税抜328円)



鉄火巻 500円(税抜455円)

軍艦



ねぎとろうずら 360円(税抜328円)

ねぎとろ 340円(税抜310円)

鮪盛り



まぐろ3種盛り 550円(税抜500円)

きはだまぐろ・びんちょうまぐろ・ねぎとろ



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



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 450円(税抜410円)



オニオンサーモン 450円(税抜410円)



炙りサーモン 450円(税抜410円)



数量限定

とろサーモン 500円(税抜455円)



サーモンアボカド 480円(税抜437円)



炙りとろサーモン
みぞれ和え 600円(税抜546円)



ガーリック
サーモンマヨ 450円(税抜410円)



サーモン合盛り
生サーモン・炙りサーモン
450円(税抜410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す！



まだい 真鯛

450円(税抜410円)



かんぱち

間八

500円(税抜455円)



はまち

500円(税抜455円)

旬の美味しい魚介は『本日のおすすめ』に
書いてございます！ぜひご覧ください。

穴子



炙って香ばしく丸忠流

炙り穴子 700円(税抜637円)

名物



炙りメさば 340円(税抜310円)



メさば 340円(税抜310円)

鯖



特製の煮汁でとうとうになるまで火入れ



とろとろ煮穴子 600円(税抜546円)



メさば～しょうが～ 340円(税抜310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

海老どんまい

740円(税抜673円)



自家製タルタルソース

えびフライにぎり

500円(税抜455円)



自慢の逸品

食べ方いろいろ楽しめます

大海老天にぎり

500円(税抜455円)

盛合わせ



えび
赤えび
紐ズワイガニ

えびかに3貫

600円(税抜546円)



厳選

特大赤海老(一貫)

310円(税抜282円)



手仕込み

えびアボカド

390円(税抜355円)

ゆで大えび

260円(税抜237円)



炙り

炙り
ガーリックえびマヨ

310円(税抜282円)



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

260円(税抜237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 740円(税抜673円)
特大赤海老・ゆで大えび・甘えび

炙ってさらに美味しい!



炙りさんまい 640円(税抜582円)
サーモン・えんがわ・赤えび

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



まぐろ3種 550円(税抜500円)
まぐろ・びんちょうまぐろ・ねぎとろ



お得えび3貫 480円(税抜437円)
甘えび・えび・オマールみそ



月見3貫盛り 500円(税抜455円)
ねぎとろ・じゃこ・カニみそ



甘だれて食べる
貝3貫盛り 550円(税抜500円)
石垣貝・煮はまぐり・白と貝



ホワハスリー 490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 640円(税抜582円)
はまち・まだい・メさば



レモン塩3貫 660円(税抜600円)
いか・サーモン・かんぼち



うにいくら合盛り
いくら・うに
900円(税抜819円)



光物合盛り
こはだ・メさば
290円(税抜264円)



カニ合盛り
紅ズワイガニ・かに合せ
530円(税抜482円)



軍艦みそ合盛り
オマールみそ・かにみそ
300円(税抜273円)



サーモン合盛り
生サーモン・炙りサーモン
450円(税抜410円)

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
260円(税抜237円)



サーモンいくら包み
430円(税抜391円)



炙りメさば包み
340円(税抜310円)



赤えび北海包み
390円(税抜355円)



漬まぐろじゃこまみれ包み
360円(税抜328円)



紋甲いか納豆包み
220円(税抜200円)



炙りはまちおろし包み
360円(税抜328円)



海老サラダ包み
240円(税抜219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
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

390円 (税抜355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)

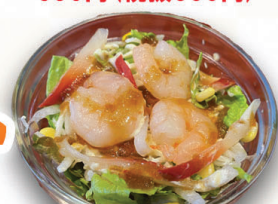
※1〜2人前サイズです。

み: サラダ



チョレギサラダ

390円 (税抜355円)



海老サラダ

450円 (税抜410円)

揚げ物

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
390円(税抜355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
290円(税抜264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
390円(税抜355円)



蟹のせ茶碗蒸し
480円(税抜437円)



あおさ 鰯茶碗蒸し
450円(税抜410円)

おかわり自由



セルフみそ汁
240円(税抜219円)



好きな具材を
お好みて楽しめる



あさり汁
290円(税抜264円)



あさり汁
240円(税抜219円)



開き風だし えび天うどん
580円(税抜528円)

本場 讃岐うどん



わかめうどん
390円(税抜355円)



鴨だしうどん
430円(税抜391円)

開き風だし
わかめうどん

開き風だし
鴨だしうどん



肉うどん
480円(税抜437円)



明太うどん
430円(税抜391円)

開き風だし
肉うどん

開き風だし
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

300円(税抜273円)



ちいさくにぎった
おすし
おこさま
まぐろ

300円(税抜273円)



ジュースがえらべます

- ・まぐろ
- ・たまご
- ・えび
- ・いなり
- ・コーン Mayo

おこさまプレート

650円(税抜591円)



おこさま限定
まぐろ・えび・マヨコーン

ちびっこ3貫

400円(税抜364円)



おこさま限定
えび・合鴨ロース・たまご

おこさま3貫

300円(税抜273円)



ちいさくにぎった
おすし

てっか巻

500円(税抜455円)



かわいい
おすし

てんむすし

240円(税抜219円)



おこさま限定
いくら・たまご・いなり

キッズ3貫

430円(税抜391円)



おこさま限定

えびたまご巻

240円(税抜219円)



ちいさくにぎった
おすし

なっとう巻

240円(税抜219円)



だいじき
おすし

いなり

160円(税抜146円)

甘味

中治抹茶とクリームが
繊りなおハーモニー
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パリパリと
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)



バニラアイスクリーム

160円 (税抜146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



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)