

秋の代名詞
秋刀魚
期間限定で
登場!

さんま
秋刀魚

※なくなり次第、終了いたします
200円(+税)

戻り鰹、
別名トロ鰹と
呼ばれ、脂が
のって美味!

サーモン
200円(+税)

こうちやがも
紅茶鴨

200円(+税)

昔も今も、そしてこれからも
美味しい笑顔を届けていきたい。
おかげさまで株式会社音羽は
2020年に創業50周年を迎えます。



秋味満喫

2019年
12/1日
まで

やきあなご
焼穴子 400円(+税)

たちうお
太刀魚 200円(+税)

さんま あぶ
秋刀魚の炙り 200円(+税)

※なくなり次第、終了いたします

アオリイカ
260円(+税)

あぶ
カマスの炙り 200円(+税)

てんぷら
カマスの天婦羅にぎり 200円(+税)

やき
**わら焼かつお
タタキにぎり 260円(+税)**

あき ひがわ さんまい
秋の日替わり三昧 330円(+税)

※写真は一例です

エリンギを
さらに美味しく
しました

あぶ
炙りエリンギピザ風 200円(+税)

ふう
サーモン山葵味噌炙り 260円(+税)

あ なす
揚げ茄子 200円(+税)

あぶ さんまい
炙り三昧 330円(+税)

秋刀魚炙り・ホタテ炙り
サーモン山葵味噌炙り
※秋刀魚が終了次第、他の
商品に変更いたします

濃厚!
きみ
黄身ネギトロ 260円(+税)

濃厚!
きみ
黄身とるる 200円(+税)

濃厚!
きみ
黄身マグロ 200円(+税)

濃厚!
きみさんまい
黄身三昧 300円(+税)

濃厚!
**黄身
軍艦**

濃厚!
きみなっとう
黄身納豆 130円(+税)

秋の味覚を
この一皿で
味わえます

あき すす かんも
秋のお薦め5貫盛り 500円(+税)

サーモン・アオリイカ・秋刀魚・紅茶鴨・姫ねぎ
※秋刀魚が終了次第、他の
商品に変更いたします

サクッと
カツで

ぎゅう すし
牛カツ寿司 300円(+税)

あぶ にくすし
炙り肉寿司 300円(+税)

ボリューム満点!
肉寿司

焼き肉を
レタス巻きで!

柔らか牛肉を
炙りで!

や にくすし
焼き肉寿司 200円(+税)

にぎり寿司・手巻き寿司

※当店の米は、全て国産米です。
※はサビ抜きてす。その他サビ抜きを
ご注文の方は、お気軽にお申し付け下さい。

にぎり 寿司

100円+税

- 玉子
- アボカド
- 白菜漬
- 茄子山葵漬
- ツナ(軍艦)
- コーン(軍艦)
- 納豆(軍艦)
- おくら
- 胡麻和え(軍艦)

130円+税

- 甲イカ
- 牛カルビ
- カニマヨ(軍艦)
- アオリイカゲソ
- 数の子松前(軍艦)
- 新香巻(細巻)
- 胡瓜巻(細巻)
- 梅しそ巻(細巻)
- 納豆巻(細巻)

200円+税

- マグロ
- エビ
- 甘エビ
- 鰻
- サイモン
- サイモン
- サイモン
- ヤリイカ
- つぶ貝
- カレイのエンガワ
- メサバ
- 鮭けんちゃん焼き
- さつぱり三味
- 和風ユッケ(軍艦)
- 蟹味噌(軍艦)
- 鉄火巻(細巻)

260円+税

- みなみ鮪赤身
- 鯛
- ハマチの腹身
- カンパチ
- トロサーモン
- サイモンチーズ
- 生タコ
- 活けメ海老
- 鯛炙り
- 生タコ炙り
- ネギトロ(軍艦)
- イカ三味

300円+税

- 赤貝
- 赤海老
- 赤海老炙り
- ホタテ
- カンパチ腹身
- ホタテ炙り
- お子様三味
- 穴子の
- 天婦羅にぎり
- ネギトロ巻(細巻)
- うさぎと
- サイモン親子
- お子様三味

400円+税

- みなみ鮪中とろ
- いくら(軍艦)
- しまあじ
- うなぎ
- 鯖寿司
- 数の子
- 煮穴子
- 生うに
- とろ鉄火巻

500円+税

600円+税

- みなみ鮪大とろ
- みなみ鮪三味
- あわび

130円+税

- 胡瓜手巻き
- 新香手巻き
- 梅しそ手巻き
- 納豆手巻き
- 玉子手巻き

200円+税

- 鮪とアボカド手巻き
- 鉄火手巻き
- サイモン手巻き
- 穴子と胡瓜手巻き
- 海老マヨ手巻き
- 鉄火胡瓜手巻き
- 初恋手巻き
- カニサラダ手巻き
- カリフォルニア手巻き
- ネギトロ手巻き

300円+税

秋 の一品

2019年
12月1日(日)迄

旬のお薦め盛り
860円(+税)

赤海老・アオリイカ・戻りカツオ
カンパチ・サーモン

わら焼き
かつおタタキ 600円(+税)

餌をたっぷり食べて
肥えた戻り鰹は、
脂がのって美味。
薬焼きにする事で
香りも良く火が通り
すぎず、色鮮やか。

蓮根めんたい
400円(+税)

しゃんしゃん蓮根に
めんたいこの塩味が
マッチ。

いわしと
茸のつみれ汁 300円(+税)

きのこ

海老と里芋饅頭
300円(+税)

さといもまんじゅう

秋刀魚好きには
たまらない
存在感のある風味は
お酒のあてに
ぴったり。

松茸
土瓶蒸し 780円(+税)

まつたけ
どびんむ

茸の王様、松茸。
上品な香りと繊細な
出汁は飲めば
虜になる美味さ。

さんま
秋刀魚の造り 500円(+税)

※なくなり次第、終了いたします

手羽とろ唐揚げ 400円(+税)

てば からあ

フライドポテト 130円(+税)

明石蛸コロケ 260円(+税)

あかしだこ

鯛のあら煮 400円(+税)

たい に

茶碗蒸し 250円(+税)

ちやわんむ