



さっぱり
香り良い
初鯉は、
春の訪れ。

しずおか
静岡県産

かつおタタキ
にぎり 260円 (+税)

3・4月
限定

菜の花
天婦羅握り 200円 (+税)

菜の花
なのはなてんぷらにぎり

シマアジ 400円 (+税)

白
魚

鯉
たたき

春の
美味しいが
つまった
ひと皿。

はるのおすすめごかんもり
春のお薦め 5 貫盛り 630円 (+税)

しらうお
白 魚 200円 (+税)

菜の花
菜の花 130円 (+税)

さくらえび
桜海老 260円 (+税)

鯛

菜の花

春の
日替わり三味 400円 (+税)

はるのひがわりざんまい

春の
すし
祭

2020 年
3 / 2 月
2020 年
5 / 31 日



ホタテ

貝三味
500円 (+税)

取
貝

赤
貝

イカの上品な
甘みと
明太子の辛味が
相性の良い
一品。

めんたい
イカ明太ロール
260円 (+税)

きびなご 200円 (+税)

とりがい
取 貝 300円 (+税)

あかがい
活け赤貝 500円 (+税)

たけのこ
筍 130円 (+税)

ほたるいか
蛸烏賊 200円 (+税)

しゃこ 260円 (+税)

中トロ

赤
身

まぐろざんまい
みなみ鮪三味 600円 (+税)

大トロ

柔らかく
出汁のしみた湯葉を
3種のトッピングで
お楽しみください

湯
葉
ウニ

なまゆばざんまい
生湯葉三味 500円 (+税)

湯
葉
紫
蘇

湯
葉
ア
ボ
カ
ド

おかげさまで
50 周年
香 瀬 創 業

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香瀬は
2020 年 9 月 25 日
創業 50 周年を迎えます。

※記載の写真は全てイメージです

旬の魚介を
ちりばめた
春の宝船、
召し上がれ。

春の造り盛り 1,300円(+税)

鯛・蜆イカ・カツオ・アオリイカ・活赤貝・甘海老



ほたる
すみそ
蜆イカ酢味噌
400円(+税)



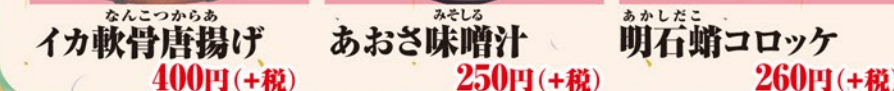
はるやさいてんぷら
春野菜天婦羅
400円(+税)



なんこつからあ
イカ軟骨唐揚げ
400円(+税)



みぞしる
あおさ味噌汁
250円(+税)



あかしだこ
明石蛸コロッケ
260円(+税)



たい
鯛のあら煮
400円(+税)



ちやわんむ
茶碗蒸し
250円(+税)



ほたる
すみそ
蜆イカ酢味噌
400円(+税)



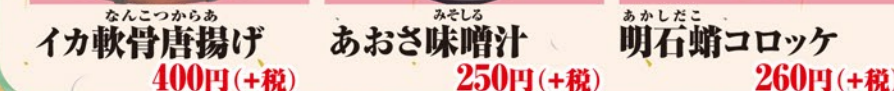
はるやさいてんぷら
春野菜天婦羅
400円(+税)



なんこつからあ
イカ軟骨唐揚げ
400円(+税)



みぞしる
あおさ味噌汁
250円(+税)



あかしだこ
明石蛸コロッケ
260円(+税)



たい
鯛のあら煮
400円(+税)



ちやわんむ
茶碗蒸し
250円(+税)

春の一品

5月31日(日)迄
2020年

かつお 鱈タタキ(静岡県産) 600円(+税)



しらうおてんぷら
白魚天婦羅
400円(+税)



サーモン
アボカド
コロケ
(たご焼風)
300円(+税)



あかしだこ
明石蛸コロッケ
260円(+税)

たい
鯛のあら煮
400円(+税)

ちやわんむ
茶碗蒸し
250円(+税)

にぎり寿司

100円(+税)

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

130円(+税)

- 甲イカ
- 牛カルビ
- カニマヨ
- アオリイカゲツ
- コハダ
- 数の子松前

200円(+税)

- マグロ
- エビ
- ハマチ
- 甘エビ
- 鰻
- サーモン
- オニオンサーモン
- 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
- サーモン炙り
- さっぱり三昧
- 和風ユッケ
- 蟹味噌

260円(+税)

- みなみ鯛赤身
- 鯛
- ハマチの腹身
- トロサーモン
- サーモンチーズ
- 生タコ
- 活けメ海老
- 鯛炙り
- 生タコ炙り
- ネギトロ軍艦
- イカ三昧

300円(+税)

- 赤貝
- 赤海老
- 赤海老炙り
- ホタテ
- ホタテ炙り
- お子様三昧
- 穴子の天婦羅にぎり
- うさぎと
サーモン親子

400円(+税)

- みなみ鯛中とろ
- いくら
- しまあじ
- うなぎ
- 鯖寿司
- 数の子

500円(+税)

- 煮穴子
- 生うに

600円(+税)

- みなみ鯛大とろ
- あわび



お気軽に
お声がけ
ください

お客様の快適なひと時を
お手伝いいたします!

割り箸

甘ダレ

お子様用の
イス

お子様用の
お箸・スプーン

ひざ掛け

など、スタッフがお待ちいたします

手巻き・細巻き

当店の細巻き・手巻には、日本一の干満差で
ある有明海にて、たっぷりと海水と太陽の光を
交互に吸収した旨味豊かな崗切れの良い海苔を
使用しています

●胡瓜手巻	100円(+税)	●胡瓜細巻	130円(+税)
●新香手巻	100円(+税)	●新香細巻	130円(+税)
●納豆手巻	130円(+税)	●納豆細巻	130円(+税)
●梅しそ手巻	130円(+税)	●梅しそ細巻	130円(+税)
●鉄火手巻	200円(+税)	●鉄火細巻	200円(+税)
●姫ネギ手巻	200円(+税)	●ネギトロ細巻	300円(+税)
●海老サラダ手巻	260円(+税)	●トロ鉄火細巻	500円(+税)
●海老アボカド手巻	260円(+税)		
●サーモンサラダ手巻	260円(+税)		
●ネギトロ手巻	300円(+税)		
●トロタク手巻	300円(+税)		
●数の子と姫ネギ手巻	400円(+税)		
●イクラ手巻	400円(+税)		

