



# おしながき 冬



## 冬のお薦め 5 貫盛り

860 円 (税込 946 円)

平目・ブリ・白子・赤海老・ホタテ

当店は安全  
安心のため  
以下の対策を  
実施しております



ご来店のお客様へ  
ご協力をお願いして  
おります



お食事時以外のマスク着用  
(まん延防止等重点措置期間中のみ)  
「まん延防止等重点措置」期間中は  
お食事中以外のマスク着用をお願い  
しております。何卒ご協力のほど  
よろしくお願い致します。



# 季節のにぎり

冬の代名詞、ふぐ。  
姫ネギともみじおろしで  
お召し上がりください



**ふぐ**  
600 円 (税込 660 円)



**季節限定**

ブリッブリの車海老は  
ボイルすることで  
ふんわり柔らか。  
紅白の鮮やかな色と  
旨味をご堪能  
ください。



くるまえば  
**ボイル車海老**  
500 円 (税込 550 円)

大粒で甘みたっぷり！  
身とヒモの部分をセットで  
どうぞ。



**おすすめ** **活け帆立**  
400 円 (税込 440 円)

サクサクの  
ふぐの天ぷらを  
抹茶塩でどうぞ。



てんぷら  
**新作** **ふぐの天婦羅にぎり**  
200 円 (税込 220 円)



まぐろさんまい  
**みなみ鮭三味**  
600 円 (税込 660 円)

- ・赤身
- ・中トロ
- ・大トロ

ふり **紅しぐれ大根のせ**  
**鰯トロ**  
400 円 (税込 440 円)

ひらめ  
**平目**  
400 円 (税込 440 円)

たっぷり数の子 40g  
**新作** **かず 数の子細巻**  
300 円 (税込 330 円)

ふり **紅しぐれ大根のせ**  
**鰯**  
300 円 (税込 330 円)

食感の美味しい  
数の子に  
削りかまぼこを  
トッピング

しらこ  
**たら白子**  
400 円 (税込 440 円)



**なまこ**  
200 円 (税込 220 円)

きも  
**あん肝**  
300 円 (税込 330 円)



※ネタは日によって変わります



**おすすめ** **冬の日替わり三味**  
500 円 (税込 550 円)

ふゆ ひが さんまい



ふゆ あぶ さんまい  
**冬の炙り三味**  
400 円 (税込 440 円)

- ・鰯照焼き
- ・サーモン
- ・柚子味噌炙り
- ・帆立炙り



しゅん ぐんかんさんまい  
**旬の軍艦三味**  
460 円 (税込 506 円)

- ・あん肝
- ・たら白子
- ・なまこ



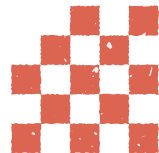
# 季節の一品



お酒のあてに  
冬の定番  
ふぐの薄造りをどうぞ。



おすすめ



てっさ

800 円 (税込 880 円)



おすすめ



まぐろ じる  
鰯のねぎま汁 300 円 (税込 330 円)



たらしらこ ず  
鰯白子ポン酢 500 円 (税込 550 円)



す  
なまこ酢 400 円 (税込 440 円)



きも ず  
あん肝ポン酢 500 円 (税込 550 円)



ふゆ ちやわんむ  
ホクホク冬の茶碗蒸し 300 円 (税込 330 円)



かわゆび  
ふぐ皮湯引き 300 円 (税込 330 円)



広島産  
カキフライ 500 円 (税込 550 円)



あらじる  
ふぐの荒汁 400 円 (税込 440 円)

クリーミーな「海のミルク」  
カキをカラッとフライにしました。

好評

季節限定

肉厚の身とプリプリの皮を  
汁物にすることで旨味を  
無駄なくご堪能できる汁物です。

# にぎり

## 細軍艦

※表示価格は、一皿2貫の価格です。  
(細巻は1本6切です)  
※当店の米は、全て国産米です。

100円(税込110円)



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(税込143円)



甲イカ



カニマヨ



納豆細巻



胡瓜細巻



新香細巻



梅しそ細巻

200円(税込220円)



マグロ



エビ



ハマチ



甘エビ



鰯



ヤリイカ



サーモン



オニオンサーモン



牛カルビ



サーモン炙り



カレーのエンガワ



つぶ貝



ペサバ



和風ユッケ



蟹味噌



鉄火細巻

260円(税込286円)



ミナミ  
赤身



活けサ  
海老



鯛



鯛炙り



トロサーモン



サーモンチーズ



生タコ



ネギトロ軍艦



生タコ炙り

300円(税込330円)



赤海老



赤海老炙り



ホタテ



ホタテ炙り



赤貝



ネギトロ細巻

400円(税込440円)



ミナミ  
中トロ



中トロ炙り



しまあじ



うなぎ



数の子



いくら

500円(税込550円)



生うに



煮穴子



トロ鉄火細巻



ミナミ  
大トロ



あわび

600円(税込660円)



ミナミ  
大トロ



あわび



# お寿司のお供に



**エビ天うどん**  
300 円 (税込 330 円)



**きつねうどん**  
250 円 (税込 275 円)



**昆布うどん**  
250 円 (税込 275 円)



**あさりの赤出汁**  
250 円 (税込 275 円)



**茶碗蒸し**  
250 円 (税込 275 円)



**鶏の唐揚げ [4個]**  
260 円 (税込 286 円)



**フライドポテト**  
130 円 (税込 143 円)



**鯛の荒煮**  
400 円 (税込 440 円)



**ソフトアイス クッキーバニラ**  
300 円 (税込 330 円)



**ソフトアイス バニラ**  
260 円 (税込 286 円)



**黒蜜きなこアイス**  
260 円 (税込 286 円)



**杏仁豆腐**  
200 円 (税込 220 円)



**アイス de 生チョコ**  
200 円 (税込 220 円)



**アイス de バニラ**  
200 円 (税込 220 円)



**期間限定 やまぶき卵プリン**  
260 円 (税込 286 円)

## お寿司屋さんのスイーツ

## ザ・プレミアム・モルツ

厳選された素材を贅沢に使用し  
深いコクと華やかな香り、クリーミーな  
泡が楽しめるプレミアムビール。

一口生ビール

350 円 (税込 385 円)

生ビール

500 円 (税込 550 円)

瓶ビール

600 円 (税込 660 円)

## チューハイ

◆プレーン

350 円 (税込 385 円)

◆グレープフルーツ

350 円 (税込 385 円)

◆トマト

350 円 (税込 385 円)

◆しょうばい梅

350 円 (税込 385 円)



トマトチューハイ



しょうばい梅

◆こだわり酒場のレモンサワー

350 円 (税込 385 円)

## 焼酎

◆大 限



フルーティで華やか。  
麦ならではのすっきりと  
した飲み口が魅力です。

350 円 (税込 385 円)

大隅半島の黒ボク上で  
育った黄金千貫の甘みが、  
ふっくらと香る本格芋焼酎。

350 円 (税込 385 円)

◆おびの蔵から



350 円 (税込 385 円)

手造りの技を生かした、飲み飽きしない、スッキリとした喉ごしが楽しめます。

◆蔵の師魂



450 円 (税込 495 円)

上質な口当たりと落ち着きのある旨味。

◆杜氏潤平



500 円 (税込 550 円)

原料の「紅芋」特有の、上品で華やかな香り、かろやかな甘みをお楽しみいただけます。

## 日本酒

◆清酒「杜氏鑑」

350 円 (税込 385 円)

酒米の最高峰「山田錦」を 100% 使用。芳醇で豊かな味わいを追求した  
ぜいたくなお酒です。

◆清酒「白鶴」

350 円 (税込 385 円)

生のままで低温貯蔵することにより、フレッシュな風味とまろやかな  
旨みの日本酒です。

## ハイボール

◆角ハイボール 350 円 (税込 385 円)

愛され続ける美味しさ。甘やかな香りと厚みのあるコク、ドライな後口が  
特長のウイスキー「角瓶」。そのおいしさは、ハイボールにすることで  
いっそう引き立ちます。

## 梅酒

◆完熟梅酒 350 円 (税込 385 円)

## ノンアルコール

◆オールフリー 350 円 (税込 385 円)

ノンアルコールビールテイスト飲料。

◆まるで梅酒なノンアルコール 350 円 (税込 385 円)



## ソフトドリンク

◆オレンジジュース 130 円 (税込 143 円)

◆アップルジュース 130 円 (税込 143 円)

◆ウーロン茶 130 円 (税込 143 円)

◆ジンジャーエール 200 円 (税込 220 円)

◆ペプシコーラ 200 円 (税込 220 円)

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 お子様イス

お子様用の ひざ掛け  
お箸・スプーン

など、スタッフがお待ちいたします

タッチパネルに  
ございます  
(無料貸し出し)