



# おしながき 春



## 春のお薦め 5 貫盛り 500 円 (税込 550 円)

横の桜メにぎり・業の花  
しらす明太黄身軍艦・鰹たたき・筍

当店で安全安心のため以下の対策を実施しております



CO2 モニターの設置



30 秒以上の拭き掃除



スタッフの安全対策



仕切りの設置



レジでのソーシャルディスタンス

ご来店のお客様へご協力をお願いしております



入店時の検温



入店時のアルコール消毒



マスク着用



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  
お食事時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。

春のにぎり

季節限定



鯛 260円(税込 286円)



鯛の桜メにぎり  
300円(税込 330円)

鯛を桜の葉で巻きました。春の香りを楽しんで。

自家製 グレープフルーツ塩で 召し上がれ。



菜の花  
130円(税込 143円)



大人気  
みなみ鮭三味  
600円(税込 660円)

- ・赤身
- ・中トロ
- ・大トロ



菜の花天婦羅にぎり  
200円(税込 220円)



白魚  
200円(税込 220円)



活け赤貝  
500円(税込 550円)



鯛の天婦羅にぎり  
200円(税込 220円)



明太子細巻~黄身のせ~  
260円(税込 286円)



しらす明太黄身軍艦  
200円(税込 220円)



桜海老  
260円(税込 286円)



鯛の雲丹醤油炙り  
360円(税込 396円)

雲丹と醤油の濃厚ソースでどうぞ。

※ネタは日によって変わります



おすすめ  
春の日替わり三味 400円(税込 440円)



春の軍艦三味 300円(税込 330円)

- ・桜海老
- ・白魚
- ・ホタルイカ

# 春の逸品

**季節限定**

新鮮で良質の  
良い鰹だけを  
炭火で焼きあげた  
逸品です



静岡県産  
わらや かつお  
**藁焼き鰹タタキ**  
600円(税込 660円)

はる つく も  
**春の造り盛り**  
1,200円(税込 1,320円)



旬の魚介を  
ちりばめた  
春の宝船  
召し上がれ

鯛 サイモン  
薬焼きかつお イカ  
蛸 赤海老  
蜆イカ酢味噌

つるんとした蜆イカとさつぱり  
酢味噌でどうぞ

ほたるいかすみそ  
**蜆イカ酢味噌**  
400円(税込 440円)

あおさの磯の香りとなめらかな  
舌触りのお味噌汁

みそしる  
**あおさ味噌汁**  
250円(税込 275円)

**新作**

今が旬の鯛と筍を一緒に蒸し  
あげました

たい たけのこ ちゃわんむ  
**鯛と筍の茶碗蒸し**  
300円(税込 330円)

**おすすめ**

カレー風味

あわじ たまねぎ  
淡路の玉葱と  
あわじぎゅう  
淡路牛すじ入り餡掛け饅頭

360円(税込 396円)

**新作**

ホクホクしてやわらかい  
やみつきになる美味しさ

ひめながいも すあげ  
**姫長芋素揚げ**  
300円(税込 330円)

子供にも喜ばれる軽い口当たり

しらうおてんぷら  
**白魚菜天婦羅**  
400円(税込 440円)

はまぐり せり  
**蛤と芹の  
土瓶蒸し**  
400円(税込 440円)

蛤の上品な出汁と  
芹のさわやかな  
香りが食欲をそそる  
一品です。

鯛の上品な出汁が効いたにゅうめんは  
メの一品や汁物の代わりに。

たい  
**鯛にゅうめん**  
400円(税込 440円)

# 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



鯖



サーモン



オニオンサーモン



牛カルビ



サーモン炙り



カレイのエンガワ



つぶ貝



メサバ



和風ユッケ



蟹味噌



鉄火細巻

260円(税込286円)



ミナミ  
赤身



鯛



トロサーモン



生タコ



生タコ炙り



活けメ海老



鯛炙り



サーモンチーズ



ネギト回軍艦

300円(税込330円)



赤海老



赤海老炙り



ホタテ



ホタテ炙り



赤貝



ネギト回細巻

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

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)

魚の赤出汁  
150円 (税込 165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 バニラ  
260円 (税込 286円)



期間限定  
ソフトアイスあまおう苺  
300円 (税込 330円)



黒蜜きなこアイス  
260円 (税込 286円)



アイス de 生チョコ  
200円 (税込 220円)



アイス de いちごみるく  
200円 (税込 220円)



ほうじ茶の香りが  
春を感じる  
クリーミーな  
プリンです

期間限定  
ほうじ茶プリン  
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

◆ブレーン

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)

◆しょっぱい梅

350円 (税込 385円)

◆こだわり酒場のレモンサワー

350円 (税込 385円)



トマトチューハイ



しょっぱい梅

## ハイボール

かく

◆角ハイボール

350円 (税込 385円)

愛され続ける美味しさ。甘やかな香りや厚みのあるコク、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

かんじゅくうめしゅ

◆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)



## 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)

大隅半島の黒ボク土で  
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。

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

タッチパネルに  
ございます  
(無料貸し出し)

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