



VS 食べ比べ

春

おしながき

旬の味覚を
おすすめの薬味で

■ **鯛**の食べ比べ
(炙り・握り)
380 円(税込 418 円)

■ **鰯**の食べ比べ
(しモンメ・炙り)
360 円(税込 396 円)

■ **穴子**の食べ比べ
(しモン塩・煮詰め)
520 円(税込 572 円)

■ **白魚**の食べ比べ
(生白魚・しそ白魚)
260 円(税込 286 円)

■ **ゲソ炙り**の食べ比べ
(しモン塩・煮詰め)
200 円(税込 220 円)

■ **釜揚げしらす**の食べ比べ
(卵黄・大根おろし)
180 円(税込 198 円)

■ **アボカド**の食べ比べ
(サーモン・海老天)
360 円(税込 396 円)

春のびざり



菜の花

とろサーモン

しそ白魚

鯛

鰹タタキ

■ 春のお薦め 5貫盛り 600円 (税込660円)



数量
限定

■ 活け赤貝 600円 (税込660円)

※天候により入荷がない
場合がございます



桜海老

白魚

蛸イカ

■ 春の軍艦三昧 360円 (税込396円)

■ 春の日替わり三昧

内容・価格は日によって
異なります

詳しくはスタッフへ



■ 蛸イカ 210円 (税込231円)



■ 桜海老 270円 (税込297円)



■ 取貝 420円 (税込462円)



■ 炭焼き鰹たたき握り 270円 (税込297円)

春の逸品



■ 春野菜と鯛の荒煮
580 円 (税込638 円)



■ 蛸イカ酢味噌
420 円 (税込462 円)



■ 鯛と浅利と筍の
茶碗蒸し
400 円 (税込440 円)



■ 人参餃頭
420 円 (税込462 円)



■ 紋甲イカの
ゲソ天麩羅
360 円 (税込396 円)



■ 白魚唐揚げ
500 円 (税込550 円)



■ 鯛にゅうめん
400 円 (税込440 円)



■ 炭焼き鰹タタキ
620 円 (税込682 円)



■ あおさ味噌汁
300 円 (税込330 円)

にぎり

細軍 巻艦

※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。

130円(税込) 143円)  玉子	160円(税込) 176円)  カニマヨ	180円(税込) 198円)  甲イカ	260円(税込) 286円)  マグロ
 アポカド	 納豆細巻	210円(税込) 231円)  エビ	 サーモン
 白菜漬け	 胡瓜細巻	 つぶ貝	 カレイのエンガワ
 茄子山葵漬け	 新香細巻	 鯖	 アヒ
 コーン	 梅しそ細巻	 牛カルビ	 蟹味噌
 納豆	 和風ユッケ		 活けアヒ
	 ヨハダ		 鉄火細巻

270円(税込) 297円)  サーモン炙り	310円(税込) 341円)  ハマチ	320円(税込) 352円)  赤海老炙り	420円(税込) 462円)  しまあじ	620円(税込) 682円)  ミナミ 大トロ
 鰯けんちゃん焼	 サーモンチーズ	 ホタテ炙り	 うなぎ	 あわび
300円(税込) 330円)  オニオンサーモン	 赤海老	 生ダコ炙り	 いくら	 トロ鉄火細巻
310円(税込) 341円)  鯛	 ホタテ	 鯛炙り	520円(税込) 572円)  ミナミ 中トロ	660円(税込) 726円)  うどん
 トロサーモン	 赤貝	330円(税込) 363円)  ネギトロ回軍艦	 数の子	
 生ダコ	 ネギトロ回細巻	360円(税込) 396円)  ミナミ 赤身	 煮穴子	

お寿司のお供に



エビ天うどん
410円(税込451円)



きつねうどん
360円(税込396円)



昆布うどん
360円(税込396円)



魚の赤出汁
230円
(税込253円)

あさりの赤出汁
320円(税込352円)



茶碗蒸し
360円
(税込396円)

フライドポテト
250円(税込275円)

鶏の唐揚げ
500円(税込550円)

お寿司屋さんの
期間限定スイーツ



紅茶プリン
250円(税込275円)

季節のソフト
あまおう苺
310円(税込341円)

濃厚な甘みに、ほのかな酸味が特徴の福岡県限定生産「あまおう苺」を使用し、上品な味わいに仕上げました。



江崎グリコ ヨラボ商品



アイスの実[®]ソーダ
380円(税込418円)

シュワシュワとろっと爽やかなソーダ。溶けるとジューシーなフルーツソーダに！



アイスの実[®]パフェ
400円(税込440円)

アイスの実[®]がアクセント。様々な素材が織りなす見た目にも楽しいパフェです。