



# 秋

おしながき



炭焼き  
鱈たたき

アオリイカ

活けメ海老

鯛

サーモン  
昆布メ



※写真はイメージです

秋のお薦め  
5貫盛り

780円 (税込858円)



秋の日替り三昧

内容・価格は日によって異なります

# 秋

# の にぎり

コクのある卵黄ソースと紫蘇の爽やかさが、漬けサーモンの旨みを引き立てます。

脂ののったサーモンを香ばしく炙り、特製の味噌だれで仕上げました。

New

新定番商品

漬けサーモン  
卵黄ソースがけ  
320円(税込352円)

サーモンレモン塩  
300円(税込330円)

昆布のやさしい旨みが広がります。まずはそのままです。

サーモン  
ちゃんちゃん炙り  
340円(税込374円)

サーモン  
昆布締め  
300円(税込330円)



アオリイカ  
270円(税込297円)



ゆず香る  
炭焼き鰹たたき握り  
300円(税込330円)



焼き穴子  
420円(税込462円)

# Big size



大海老 (一貫)  
320円(税込352円)

大赤海老 (一貫)  
300円(税込330円)



海老天にぎり (一貫)  
280円(税込308円)

大赤海老  
大海老食べ比べ  
620円(税込682円)

# 秋の逸品

季節の茶碗蒸し  
数量限定



国産ブランド鶏と  
茸の茶碗蒸し

400円(税込440円)

※具材は中に入っております



季節の饅頭

蓮根饅頭 茸あんかけ

420円(税込462円)

外は香ばしく、中はふんわり。茸あんが引き立てる蓮根饅頭。



ゆず香る炭焼き鰹たたき

620円(税込682円)



サクッと甘エビの香ばしい甘みがたまらない!! お酒が進む逸品です。

甘エビ唐揚げ

400円(税込440円)



なめこの旨みとだし風味が溶け合い、滋味深い味わいに仕上げました。たっぷり具材で心も体も温まる味噌汁です。

ひらきなめこの味噌汁

400円(税込440円)



ほくほく

人気刻  
大人復

あま〜い焼き芋コロッケ

300円(税込330円)



衣はサクッと中はぷりっと肉厚。食べ応え満点の大海老天麩羅。

大海老の天麩羅

650円(税込715円)

# にぎり



サーモン  
280円(税込308円)

鯛 レモン塩  
340円  
(税込374円)

とろサーモン (税込352円)	320円
オニオンサーモン (税込330円)	300円
サーモンレモン塩 (税込330円)	300円
サーモン (税込308円)	280円
サーモン (税込462円)	420円
みなみ鮪 大トロ一貫 (税込572円)	520円
みなみ鮪 中トロ (税込418円)	380円
マゲロ (税込286円)	260円

大海老 (税込682円)	620円
大赤海老 食(比)	620円
大海老一貫 (税込352円)	320円
海老アボカド (税込352円)	320円
大赤海老一貫 (税込330円)	300円
活み海老 (税込286円)	260円
海老 (税込253円)	230円
生ダコ レモン塩 (税込374円)	340円
生ダコ 振りゆず (税込374円)	340円
生ダコ (税込352円)	320円
アオリイカ (税込297円)	270円
甲イカ レモン塩 (税込220円)	200円
甲イカ 振りゆず (税込220円)	200円
イカ・タコ (税込198円)	180円

タイラギ貝 (税込330円)	300円
ホタテ一貫 (税込330円)	300円
赤貝 (税込352円)	320円
白鳥貝 (税込286円)	260円
つぶ貝 (税込253円)	230円
鯛ちり (税込374円)	340円
鯛腹身 (税込374円)	340円
鯛 レモン塩 (税込374円)	340円
鯛 振りゆず (税込374円)	340円
鯛 (税込352円)	320円
ハマチ腹身 (税込374円)	340円
ハマチ (税込352円)	320円
とろみさば (税込286円)	260円
コハダ (税込198円)	180円
活魚・光物	

アボカド (税込308円)	280円
茄子わさび漬け (税込143円)	130円
胡瓜浅漬け (税込143円)	130円
野菜	
玉子 (税込143円)	130円
玉子 (税込143円)	130円



**厚切り!**  
みなみ鮪 赤身  
380円(税込418円)

タイラギ貝  
300円(税込330円)

海老アボカド  
320円(税込352円)

生ダコ 振りゆず  
340円(税込374円)

赤海老炙り  
340円  
(税込374円)

ハマチたれ炙り  
340円  
(税込374円)

鯛炙り  
340円  
(税込374円)

生かま炙り  
340円  
(税込374円)

海老チーズ  
320円  
(税込352円)

サーモンチーズ  
320円  
(税込352円)

サーモン炙り  
300円  
(税込330円)

タイラギ貝炙り  
300円  
(税込330円)

ホタテ炙り一貫  
300円  
(税込330円)

炙り  
数の子  
520円  
(税込572円)

煮穴子  
520円  
(税込572円)

うなぎ  
420円  
(税込462円)

カレイのエンガワ  
260円  
(税込286円)

その他

ネギトロ軍艦  
340円  
(税込374円)

生ウニ一貫  
340円  
(税込374円)

カニ味噌  
300円  
(税込330円)

イクラ一貫  
280円  
(税込308円)

カニマヨ  
180円  
(税込198円)

海鮮エツケ  
130円  
(税込143円)

納豆  
130円  
(税込143円)

ユーン  
130円  
(税込143円)

軍艦



イクラ一貫  
280円(税込308円)



サーモンチーズ  
320円(税込352円)

おすすめ鮮魚も  
日々入荷中!

ユーン  
130円(税込143円)



とろ鉄火巻  
640円  
(税込704円)

ネギトロ巻  
340円  
(税込374円)

鉄火巻  
280円  
(税込308円)

梅しそ巻  
230円  
(税込253円)

納豆巻  
180円  
(税込198円)

新香巻  
180円  
(税込198円)

胡瓜巻  
180円  
(税込198円)

細巻



鉄火細巻  
280円(税込308円)



ネギトロ細巻  
340円(税込374円)

ネギトロ手巻  
340円  
(税込374円)

鉄火手巻  
280円  
(税込308円)

梅しそ手巻  
230円  
(税込253円)

納豆手巻  
180円  
(税込198円)

新香手巻  
180円  
(税込198円)

胡瓜手巻  
180円  
(税込198円)

手巻



コハダ  
180円(税込198円)

鯛炙り  
340円  
(税込374円)

鰻  
420円  
(税込462円)

お寿司のお供に



秋限定

ひらさなめこの味噌汁  
400円(税込440円)

当店自慢の特製出汁!



エビ天うどん  
420円(税込462円)



きつねうどん  
380円(税込418円)



昆布うどん  
360円(税込396円)



魚の赤出汁  
280円(税込308円)



あさりの赤出汁  
340円(税込374円)



当店自慢の特製出汁!

茶碗蒸し  
380円(税込418円)

※写真はイメージです  
具材は中に入っております

揚げたて!

フライドポテト  
250円(税込275円)

手仕込み!



鶏の唐揚げ  
400円(税込440円)

寿司屋の秋デザート



当店手作り  
とろ〜り夢みる  
キャラメルプリン  
400円(税込440円)

キャラメルの深いコクとほろ苦さが重なり、濃厚でなめらかな舌ざわりはまるで夢のよう。丁寧に仕上げた。自家製キャラメルプリンです。

上品な香りと甘さが特徴の国産シャインマスカットを使用し、爽やかな味わいに仕上げました。

プレミアム  
シャインマスカット  
400円(税込440円)

9.10月  
限定



11月  
限定

巨峰独特の濃厚な甘みとほじよい酸味を加え、ジューシーに仕上げました。

巨峰

400円(税込440円)

プレミアム  
生キャラメル  
400円(税込440円)

北海道産生クリームを100%使用し、「生キャラメル」ソースを加えました。

