

冬



おしながき
2025-2026

鮪

平目

赤海老

蟹味噌

鮭

冬のお薦め
5貫盛り

950円(税込1045円)

冬の醍醐味

カニ 三昧

1150円(税込1265円)

冬の日替わり 三昧

※日によって内容・価格は異なります。

冬

の握りと
逸品

旬の「寒ブリ」は
脂肪をたっぷりと蓄え
身が締まり、
滑らかな食感と
濃厚な味わいが
堪りません。

鰯
400 円 (税込 440 円)

鰯の炙り握り
400 (税込 440 円)

鰯トロ
420 円 (税込 462 円)

ボイル
ズワイガニ

カニ三味
1150 円 (税込 1265 円)

生ズワイガニ

ボイルズワイガニ(一貫)
460 円 (税込 506 円)

蟹味噌

生ズワイガニ(一貫)
520 円 (税込 572 円)

ふぐ握り
460 円 (税込 506 円)

平日
460 円 (税込 506 円)

すじこ
300 円 (税込 330 円)

選び抜かれた味わいを一皿に凝縮。
贅沢な饗宴をご堪能ください。

タッチパネルの
「本日のおすすめ」
をご覧ください！

**日替り鮮魚も
ございます！**

冬の日替わり三味

※日によって内容・価格は異なります。

冬にこそ味わいたい極上の旨みを一皿に。
旬が冴える冬味五貫盛り。今だけの贅。



鮭

平目

赤海老

蟹味噌

鰯

冬のお薦め五貫盛り

950 円(税込 1045 円)

ふんわり包み込む蟹の風味が、
冬の味わいを温かく引き立てます。



蟹玉餡かけうどん

630 円(税込 693 円)

季節の茶碗蒸し



※具材は中に入っております

蟹と栗麩の茶碗蒸し

450 円(税込 495 円)

季節の饅頭



蓮根饅頭

蟹あんかけ

440 円(税込 484 円)

今が旬!



てっさ

1400 円(税込 1540 円)



ふぐ皮湯引き

320 円(税込 352 円)

当店の
お薦め!



カキフライ(広島県産)

500 円(税込 550 円)



鯪の唐揚げ

546 (税込 600 円)

にぎり

マグロ

マダロ

みなみ鮪 赤身

みなみ鮪 中トロ

みなみ鮪 大トロ一貫

サーモン

サーモン

サーモン レモン塩

オニオンサーモン

とろサーモン



サーモン
280円(税込308円)



鯛 レモン塩
340円
(税込374円)

260円
(税込286円)

380円
(税込418円)

520円
(税込572円)

420円
(税込462円)

280円
(税込308円)

300円
(税込330円)

300円
(税込330円)

320円
(税込352円)

イカ・タコ

甲イカ

甲イカ 振りゆず

アオリイカ

生ダコ

生ダコ 振りゆず

生ダコ レモン塩

海老

海老

活メ海老

大赤海老一貫

海老アボカド

大海老一貫

大海老 食べ比べ

180円
(税込198円)

200円
(税込220円)

200円
(税込220円)

270円
(税込297円)

320円
(税込352円)

340円
(税込374円)

340円
(税込374円)

230円
(税込253円)

260円
(税込286円)

300円
(税込330円)

320円
(税込352円)

320円
(税込352円)

620円
(税込682円)

活魚・光物

コハダ

とろめさば

鯛

鯛 振りゆず

鯛 レモン塩

鯛 腹身

鯛 ちり

貝類

つぶ貝

白鳥貝

赤貝

ホタテ一貫

タイラギ貝

180円
(税込198円)

260円
(税込286円)

320円
(税込352円)

340円
(税込374円)

340円
(税込374円)

340円
(税込374円)

340円
(税込374円)

230円
(税込253円)

260円
(税込286円)

320円
(税込352円)

300円
(税込330円)

300円
(税込330円)

玉子

玉子

野菜

胡瓜浅漬け

べつたら

アボカド

姫葱

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)

130円
(税込143円)

130円
(税込143円)

130円
(税込143円)

180円
(税込198円)

280円
(税込308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)

その他	カレーのエンガワ	うなぎ	煮穴子	数の子	笑り	ホタテ笑り一貫	タイラギ貝笑り	サーモン笑り	サーモンチーズ	海老チーズ	生かコ笑り	鯛笑り	赤海老笑り
	(税込286円)	(税込462円)	(税込572円)	(税込572円)		(税込330円)	(税込330円)	(税込330円)	(税込352円)	(税込352円)	(税込374円)	(税込374円)	(税込374円)
	260円	420円	520円	520円		300円	300円	300円	320円	320円	340円	340円	340円

おすすめ鮮魚も
日々入荷中!



イクラ一貫 280円(税込308円)

サーモンチーズ 320円(税込352円)

軍艦	ユーン	納豆	海鮮エツケ	カニマヨ	イクラ一貫	カニ味噌	生ウニ一貫	ネギトロ軍艦
	(税込143円)	(税込143円)	(税込143円)	(税込198円)	(税込308円)	(税込330円)	(税込374円)	(税込374円)
	130円	130円	130円	180円	280円	300円	340円	340円

手巻	胡瓜手巻	新香手巻	納豆手巻	梅しそ手巻	鉄火手巻	ネギトロ手巻
	(税込198円)	(税込198円)	(税込198円)	(税込253円)	(税込308円)	(税込374円)
	180円	180円	180円	230円	280円	340円



ユーン 130円(税込143円)

鉄火細巻 280円(税込308円)

ネギトロ細巻 340円(税込374円)



コハダ 180円(税込198円)

鰻 420円(税込462円)

鯛笑り 340円(税込374円)

細巻	胡瓜巻	新香巻	納豆巻	梅しそ巻	鉄火巻	ネギトロ巻	とろ鉄火巻
	(税込198円)	(税込198円)	(税込198円)	(税込253円)	(税込308円)	(税込374円)	(税込704円)
	180円	180円	180円	230円	280円	340円	640円

お寿司のお供に

当店自慢の
特製出汁!



きつねうどん
380 円 (税込 418 円)



エビ天うどん
420 円 (税込 462 円)



昆布うどん
360 円 (税込 396 円)

当店の
お薦め!



魚の赤出汁
280 円 (税込 308 円)

あさりの赤出汁
340 円 (税込 374 円)



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)

お寿司のシメにどうぞ!



ほっこり甘くて体の芯からあたたまる、
冬だけのご褒美ぜんざいをどうぞ。

フランス産クーベルチュール
チョコレート(カカオ80%)を選定使用し、
ほろ苦いビターな味わいに仕上げました。



プレミアム
チョコレート
410 円 (税込 451 円)

ココのあるバニラアイスに相性抜群の
ほろにがクッキーを合わせました。



クッキーズ
バニラ
410 円 (税込 451 円)



ぜんざい
400 円 (税込 440 円)