



夏

おしながき

※写真はイメージです

アオリイカ

マグロ

鰻

スズキ

水茄子

夏

のお薦め

5貫盛り

780円
(税込858円)

夏

の日替り三昧

内容・価格は日によって異なります

夏

のにぎり



湯引き鰻
380 円(税込418 円)



特大鰻一貫握り
580 円(税込638 円)

一貫
握り



生鰻炙り
380 円(税込418 円)



タイラギ貝
300 円(税込330 円)

スズキの昆布め
紫蘇昆布乗せ
320 円(税込352 円)

昆布の旨味と
紫蘇の風味がより引き立つ
塩でお召し上がりください

6・7月
限定

泉州水茄子握り
230 円(税込253 円)

一貫
握り

うなぎ天麩羅握り
マンゴーソース
340 円(税込374 円)

甘酸っぱいマンゴーの酸味と
甘みが、うなぎの香ばしさと
相性抜群



アオリイカ
昆布めロール
300 円(税込330 円)



大海老天ロール
500 円(税込550 円)

素材の風味を引き立てる塩、
濃厚あまダレで食べ比べ



一貫
握り

キスの天麩羅握り
200 円(税込220 円)

第14回

おすし
コンテスト

最優秀賞

三色ずし そぼろ/きゅうり
たまご/コーン
230 円(税込253 円)



かめいりおさんが
考えたおすし!

詳しくは
スタッフへ

夏の日替わり三昧

内容・価格は日によって異なります

※写真はイメージで

夏の逸品

彩り豊かな具材が光る、
とろける口どけの茶碗蒸し。



夏の冷製茶碗蒸し
450 円(税込495 円)

鰻 / トマト / 順才 / いくら

季節の
茶碗蒸し

6・7月
限定



泉州水茄子

380 円(税込418 円)



鰻ちり

680 円(税込748 円)

一口で広がる、
鰻の香りと繊細な旨み
梅肉と合わせさっぱりと。



枝豆

300 円(税込330 円)



もずく酢

320 円(税込352 円)



揚げとうもろこし

280 円(税込308 円)



トマト饅頭

400 円(税込440 円)

季節の饅頭

トマトと鶏そぼろをじっくりと
練り上げた饅頭は、
トマトの風味と程良く
酸味のある涼しげな逸品です。



わかさぎ唐揚げ

400 円(税込440 円)

外はカリッと、中はふんわり。
頭から尾までまるごと旨い！

55周年
記念



大人気
復刻

イワシの音羽揚げ

500 円(税込550 円)



当店の
イワシ

爽やかなガリと大葉を
風味豊かなイワシで巻き、
海苔で包みサクッと揚げた逸品。
梅肉と合わせ、より爽やかに。

にぎり

おすすめ鮮魚も
日々入荷中!

マグロ

マグロ
260円(税込286円)

厚
切り!

厚
切り!

厚
切り!

みなみ鮪 赤身
380円(税込418円)

みなみ鮪 中トロ
520円(税込572円)

みなみ鮪 大トロ(1貫)
420円(税込462円)

サーモン



サーモン
280円(税込308円)



オニオンサーモン
300円(税込330円)

トロサーモン
320円(税込352円)

貝類



つぶ貝 230円(税込253円)



ホタテ(一貫)
300円(税込330円)



赤貝 320円(税込352円)



タイラギ貝
300円(税込330円)

イカ・タコ



甲イカ
180円(税込198円)

・甲イカ 振りゆず
200円(税込220円)

光物



ユハダ 180円(税込198円)

活魚

海老



生タコ
320円(税込352円)

・生タコ 振りゆず
340円(税込374円)



海老
230円(税込253円)



活けみ海老
260円(税込286円)



赤海老
320円(税込352円)



鯛
320円(税込352円)

・鯛 腹身
340円(税込374円)

・鯛 振りゆず
340円(税込374円)



鯛ちり 340円(税込374円)



ハマチ 320円(税込352円)

・ハマチ 腹身
340円(税込374円)

・ハマチ たれ炙り
340円(税込374円)

炙り



サーモン炙り

300 円(税込330 円)



鰯けふちゃん焼

300 円(税込330 円)



サーモンチーズ

320 円(税込352 円)



赤海老炙り

340 円(税込374 円)



生タコ炙り

340 円(税込374 円)



鯛炙り

340 円(税込374 円)



ホタテ炙り(一貫)

300 円(税込330 円)

その他



カレイのエンガワ

260 円(税込286 円)



鰻 うなぎ

420 円(税込462 円)



アボカド

180 円(税込198 円)



数の子

520 円(税込572 円)



胡瓜浅漬け

130 円(税込143 円)



玉子

130 円(税込143 円)



煮穴子

520 円(税込572 円)



姫葱

280 円(税込308 円)

軍艦・細巻



コーン

130 円(税込143 円)



ネギトロ

340 円(税込374 円)



新香細巻

180 円(税込198 円)



納豆

130 円(税込143 円)



イクラ(1貫)

280 円(税込308 円)



梅しそ細巻

230 円(税込253 円)



カニマヨ

180 円(税込198 円)



ウニ(1貫)

340 円(税込374 円)



鉄火細巻

280 円(税込308 円)



海鮮エッケ

130 円(税込143 円)



納豆細巻

180 円(税込198 円)



ネギトロ細巻

340 円(税込374 円)



蟹味噌

300 円(税込330 円)



胡瓜細巻

180 円(税込198 円)



トロ鉄火細巻

640 円(税込704 円)

お寿司のお供に

夏
限定

稲庭風冷やしうどん

360 円(税込396 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)

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)

あさりの赤出汁

340 円(税込374 円)

手仕込み!

鶏の唐揚げ

400 円(税込440 円)

寿司屋の夏デザート

夏
限定

とれとれ屋のアイスが
品質と味にこだわった
プレミアムソフトアイスに!

NEW
すいかフロート

400 円(税込440 円)

熟したメロンを思わすような
濃厚風味に仕上げました。

NEW
\当店手作り/
すいかプリン

400 円(税込440 円)

NEW

季節のソフト

甘熟メロン

400 円(税込440 円)

NEW

季節のソフト

プレミアム宮崎マンゴー

400 円(税込440 円)

宮崎マンゴーを100%使用し
ました。甘くてとろけるような
食感が特徴の宮崎マンゴーで上
品な味わいに仕上げました。