

藁焼き

藁で一気に焼き上げ、旨味を凝縮。
表面はパリッと、中はしつとりと。
奥深いスモーキーな香味が魅力です。



土佐名物 かつお藁焼き

〈五貫〉一、〇八〇円

本場土佐流の「かつおの叩き」。
熟練の技で皮目を素早くムラなく炙り、
藁の燻製香で旨味を引き立てます。

国産生本鮪 藁焼き

〈五貫〉一、〇八〇円

鮪のプロ、豊洲の仲卸『米川水産』から
直接仕入れる上質な生本鮪。その「とろ」の
旨味を藁焼きでさらに濃密な味わいに。



価格はすべて税込です

*テイクアウトの場合は、税率が異なるため、別価格となります *写真はすべてイメージです

炉端焼き

板前による丁寧な炭火直焼きで
熟々のままご提供。魚介は他にも
本日のおすすめがございます。

魚介

炭火直焼きズワイ蟹

〈一杯〉四、三〇〇円

〈お手頃な半杯〉二、二〇〇円

野菜

アスパラ岩塩焼き

〈二本〉五八〇円

特大しいたけ焼き 柚子おろし添え

〈三個〉七五〇円

大海老いしる醤油焼き

〈一尾〉一、四〇〇円

軟白ねぎ焼き 胡麻醤油かけ 五〇〇円

北海じゃがバター 塩辛添え 五〇〇円

特大ほっけ開き焼き

一、四〇〇円

甘味際立つ 淡路島産玉葱

丸ごとホイル焼き 四〇〇円

銀だら西京焼き

八五〇円

赤魚の北海道味噌漬け焼き

七〇〇円

するめいか一夜干し

八〇〇円

蟹味噌甲羅焼き

七〇〇円

焼き牡蠣

〈三個〉八〇〇円

肉

本場仙台牛たん焼き 一、〇八〇円

若鶏パリッともも塩焼き 八五〇円



価格はすべて税込です

*テイクアウトの場合は、税率が異なるため、別価格となります *写真はすべてイメージです

お造り



国産生本鮭

刺身盛り合わせ

(中とろ・赤身・ねぎとろ・皮ぼん酢)

一、四〇〇円

国産生本鮭

中とろ刺身一、〇八〇円

生うに刺身

一、〇八〇円

あわび刺身

一、〇八〇円

新鮮 生牡蠣

※二個より承ります

〈一個〉三五〇円

炙り 鯖

六八〇円

価格はすべて税込です

*テイクアウトの場合は、税率が異なるため、別価格となります*写真はすべてイメージです

鮮魚盛り合わせ

二人前より承ります。

※魚種は別紙「本日のおすすめ」をご覧ください。

十点盛り

〈一人前〉一、六五〇円

八点盛り

〈一人前〉一、三五〇円

五点盛り

〈一人前〉九五〇円



寿司

特上寿司盛り合わせ

九貫：国産生本鮪大とろ、中とろ・旬の白身・旬の貝・子持ち昆布・車海老・穴子・いくら・うに
 ◆玉子焼き

二、七〇〇円

松寿司盛り合わせ

七貫：国産生本鮪中とろ・旬の白身・旬の貝・ぼたん海老・穴子・いくら・うに
 ◆細巻・玉子焼き

二、一八〇円

竹寿司盛り合わせ

七貫：国産生本鮪中とろ、赤身・旬の白身・光物・海老・旬の貝・いくら
 ◆細巻・玉子焼き

一、八〇〇円

梅寿司盛り合わせ

七貫：国産生本鮪赤身二貫・旬の白身・光物・海老・いか・サーモン
 ◆細巻・玉子焼き

一、二八〇円

満足まんぷく盛り

十一貫：国産生本鮪赤身二貫・旬の白身二貫・いか・海老・光物・旬の貝・サーモン・穴子・いくら
 ◆細巻二種・玉子焼き

二、一八〇円

国産生本鮪 づくし

サーモンづくし

(八貫：炙り・とびっ子マヨ・玉ねぎスライス・おろしぼん酢)

一、二八〇円

(八貫：赤身二貫・漬け二貫・中とろ二貫・大とろ一貫・ねぎとろ軍艦一貫)

一、九八〇円

炙り寿司

(八貫：季節の鮮魚をご用意しております)

二、一八〇円



価格はすべて税込です

*テイクアウトの場合は、税率が異なるため、別価格となります *写真はすべてイメージです

魚介逸品



浜茹でズワイ蟹 〈一杯〉四、三〇〇円
〈お手頃な半杯〉二、二〇〇円

名物ぶり大根 一、〇八〇円

大粒あさり酒バター蒸し 八五〇円

青森八戸名物するめいか陶板焼き 八五〇円

車海老とズワイ蟹の天布羅 盛り合わせ 一、九八〇円

価格はすべて税込です

*テイクアウトの場合は、税率が異なるため、別価格となります*写真はすべてイメージです

富山名物 白海老唐揚げ 六五〇円

大粒牡蠣フライ 〈三個〉七五〇円

大きないかフライ 七五〇円

蟹身ぎっしりクリームコロッケ

〈三個〉七〇〇円



肴



あん肝ぽん酢

六八〇円

からすみ大根

一、〇八〇円

炙り明太子

五五〇円

酢たこ

五五〇円

めかぶとろろ

四五〇円

あおさ湯豆腐

六〇〇円



出汁巻き玉子

七〇〇円



季節野菜の天布羅盛り合わせ

〈六種〉七五〇円

手仕込みさつま揚げ

五五〇円

わかめスナック

五〇〇円

季節の漬物盛り合わせ〈五種〉六〇〇円

価格はすべて税込です

*テイクアウトの場合は、税率が異なるため、別価格となります *写真はすべてイメージです

野菜



北海の恵みサラダ
(胡麻味噌ドレッシング) 一、九〇〇円

鮮度一番お魚総本家海鮮サラダ
(柚子胡椒ドレッシング) 一、二〇〇円

たらば蟹のシーザーサラダ
(シーザードレッシング) 一、六〇〇円

揚げ茄子とろろの日本人サラダ
(青じそドレッシング) 一、〇〇〇円

子持昆布と豆腐のサラダ
(中華ドレッシング) 一、〇〇〇円

価格はすべて税込です

*テイクアウトの場合は、税率が異なるため、別価格となります *写真はすべてイメージです



インカの目覚めポテトフライ
六〇〇円

旨辛きゅうり
五〇〇円

冷やしトマト
五〇〇円



肉料理



黒毛和牛ステーキ **赤身**(200g)

一、九八〇円

親鶏特製つくね焼き 黄身添え

〈二本〉七〇〇円

極上霜降り馬刺し

一、二八〇円

鶏の唐揚げ

おろしぽん酢・梅肉葱ソース添え

七五〇円

合鴨葱焦がし醤油

九五〇円



価格はすべて税込です

*テイクアウトの場合は、税率が異なるため、別価格となります*写真はすべてイメージです

お食事

名物 いくらごはん 一、〇八〇円

ばくだんおにぎり 鮭・昆布・明太子入り
(味噌汁・お新香付き) 七〇〇円

金目鯛出汁しやぶ茶漬け 七八〇円

ご飯セット(ご飯・味噌汁・お新香)
三〇〇円

本日の味噌汁 四〇〇円

お魚総本家 海鮮塩焼きそば 一、〇〇〇円

大粒あさりの味噌汁 四〇〇円

合鴨せいろ蕎麦 八〇〇円



価格はすべて税込です

*テイクアウトの場合は、税率が異なるため、別価格となります *写真はすべてイメージです

甘味

かぼすシャーベット

二〇〇円

白玉信玄アイス

二〇〇円

葛切りと和三盆わらび餅 三五〇円

抹茶パフェ

三五〇円

