

必食！当店随一の名物

藁焼き

藁で豪快に焼き上げ、旨味を一気に凝縮。表面はパリッと、中はとろけるようになつとり。奥深いスモーキーな香味をまとった、至福の絶品です。

土佐名物

かつお藁焼き

〈五貫〉 一、二〇〇円



本場土佐流「かつおのたき」。熟練の職人技で、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

生本鮓藁焼き

〈五貫〉 一、四八〇円

天然鰯 藤原 焼き

〈五貫〉 一、一〇〇円

天然鯖 藤原 焼き

〈五貫〉 八八〇円



価格はすべて税込です *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
熱々のままご提供。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

炭火直焼き 大海老 塩焼き

〈一尾〉一、四八〇円

特大ほっけ開き焼き

一、五〇〇円

鮪力マスライス焼き

一、三八〇円

銀だら西京焼き

八五〇円

宗八カレイ一夜干し

九八〇円

するめいか一夜干し

八〇〇円

蟹味噌甲羅焼き

八〇〇円

焼き牡蠣

〈三個〉八〇〇円

肉

本場仙台牛たん焼き 一、五八〇円

若鶏パリツともも塩焼き 八五〇円

野菜

アスパラ岩塩焼き 〈二本〉五八〇円

しいたけ焼き 柚子おろし添え

〈三個〉七五〇円

さつま芋焼き 大学芋ソースを添えて

四二〇円

北海じやがバター 塩辛添え五〇〇円

古代れんこん焼き

四八〇円



お造り



鮮魚盛り合わせ

魚種は別紙「本日のおすすめ」をご覧ください。

すべて二人前より承ります

- | | | | | |
|-------------|-------------|-----------|-------------|-------------|
| 十点盛り | 八点盛り | 五点盛り | 八点盛り | 十点盛り |
| （一人前）一、八〇〇円 | （一人前）一、四五〇円 | （一人前）九八〇円 | （一人前）一、八〇〇円 | （一人前）一、八〇〇円 |



国産生本鮓 刺身盛り合わせ

（中とろ・赤身・ねぎとろ・皮ぽん酢）

一、六八〇円

国産生本鮓 中とろ刺身 一、三八〇円

生うに刺身 一、五八〇円

あわび刺身 一、二〇〇円

新鮮 生牡蠣 ※二個より承ります

（一個）二五〇円

生サーモン炙りポン酢 七八〇円



寿司

特上寿司盛り合わせ

九貫..国産生本鮓大とろ、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

三、九八〇円

松寿司盛り合わせ

七貫..国産生本鮓中とろ・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

三、二〇〇円

竹寿司盛り合わせ

七貫..国産生本鮓中とろ、赤身・旬の白身・
光物・海老・烏賊・サーモン
◆細巻・玉子焼き

二、〇〇〇円

梅寿司盛り合わせ

七貫..国産生本鮓赤身二貫・旬の白身・
光物・海老・烏賊・サーモン
◆細巻・玉子焼き

一、五〇〇円

国産生本鮓づくし

(五貫..赤身・漬け・中とろ・大とろ・
ねぎとろ軍艦)

一、九八〇円

サーモンづくし

(五貫..炙り・とびつ子マヨ・オニオンマヨ・
サーモン軍艦・おろしそばん酢)

九八〇円

満足まんぷく盛り

(十一貫..国産生本鮓赤身二貫・
旬の白身二貫・烏賊・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、六八〇円

炙り寿司

(五貫..季節の鮮魚をご用意しております)

一、三八〇円



魚介逸品

品

ソフトシェルクラブ唐揚げ
ゴロゴロ野菜チリソース 一、五八〇円

名物 鯽大根 一二〇〇円

あさり酒バター蒸し 七八〇円
鯉と里芋の煮付け 七八〇円



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

車海老とズワイ蟹の天布羅
盛り合わせ 二、五〇〇円

胡麻河豚 白子天布羅 七五〇円

白海老唐揚げ 六五〇円

大粒牡蠣フライ 〈三個〉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



| | |
|----------------|------|
| 季節の漬物盛り合わせ（五種） | 六〇〇円 |
| 木の子天布羅盛り合わせ | 七五〇円 |
| 手仕込みさつま揚げ | 五五〇円 |
| 季節野菜の天布羅盛り合わせ | 七五〇円 |

あおさ湯豆腐

六〇〇円

出汁巻き玉子

七〇〇円



炙り明太子

五五〇円

活蛸酒盃和え

八八〇円

ホタル烏賊沖漬け

五〇〇円

からすみ大根

一、二〇〇円

あん肝ぽん酢

六八〇円

蟹茶碗蒸し

六八〇円



野菜



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

ズワイ蟹シーザースサラダ
(シーザードレッシング) 一、六八〇円

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

茹でブロッコリーとカリフラワー
(明大マヨソース) 五八〇円



生ハムと蕪のサラダ 一、〇〇〇円
インカの目覚め。ポテトフレイ
旨辛きゅうり 五〇〇円
六〇〇円

肉料理



黒毛和牛ステーキ 赤身 (100g)

一、九八〇円

合鴨葱焦がし醤油

九五〇円

親鶏特製つくね焼き 黄身添え

（二本）七〇〇円



鶏の唐揚げ おろしどん酢 七五〇円

価格はすべて税込です

*写真はすべてイメージです

お食事

いくらこぼれ寿司（軍艦二貫）

八〇〇円

柔らか穴子重

一、二〇〇円

ばくだんおにぎり
(味噌汁・お新香付き)

七〇〇円

金目鯛出汁しゃぶ茶漬け 七八〇円

三〇〇円



本日の味噌汁

四〇〇円

あさりの味噌汁

五〇〇円

鮪蕎麦

八〇〇円



甘味

白玉信玄アイス

200円

葛切りと和三盆わらび餅 350円

抹茶パフェ

480円

