

網元刺身



本日入荷

特選盛り合わせ

当店名物。職人が腕によりをかけて捌きます

どらばち盛り(八種)

二人前より承ります

一人前 一、八〇〇円

職人の单品刺身

職人の包丁さばきが冴えわたります

活〆鯛 薄造り

七五〇円

鮮度で際立つ旨さを存分に

本日入荷の「刺身」又は「貝」

卓上別紙

茗荷や大葉などが、鰻の旨さを引き立てます

鰻姿造り 薬味叩き

六五〇円

リリースナブル。迷ったらこれで決まりです

日本海 波盛り(五種)

二人前より承ります

一人前 一、二〇〇円

魚種は卓上別紙にて。日々選りすぐっています
本日のなめろう

六〇〇円

日本酒と相性の良い、コクが豊かな一品

漬け鰯とアボカドの旨わさび醤油和え

六五〇円

少量ずつの盛り合わせ。お酒のお供にも最適

お一人様に嬉しい鮮魚盛り

八五〇円

新鮮 生牡蠣

一個 三五〇円

※表示価格はすべて税込です。※写真はすべてイメージです。

海老と蟹



食べやすいよう、職人が隠し包丁いたします

浜茹でズワイ蟹 ぶつ切り

一、九八〇円

海老二尾、蟹足一本。職人技でからりと香ばしく揚げます

海老・蟹の天布羅盛り合わせ♪季節野菜を添えて♪

一、二八〇円

雲丹の旨味が染みわたる逸品。海老の殻を甲冑(具足)のように見立てます

有頭海老の雲丹出汁具足煮

一、二〇〇円

蟹クリームは職人が練り上げています。目をみはる蟹の量!

手仕込み蟹クリームコロツケ(数量限定) 七〇〇円

感動のコク。蟹味噌を甲羅にのせて焼き上げます

蟹味噌甲羅七輪焼き

七八〇円

ふんわりとした蟹のすり身と椎茸、二つの美味が調和します

蟹真丈 二身揚げ

六八〇円

サクサクつまめます。スタチを押ってご賞味ください

白海老の唐揚げ

六五〇円

職人技で海老と蟹の旨味が際立つ逸品に

海老・蟹 茶碗蒸し

五五〇円

大地の恵み 野菜料理



しらす、おかか、海苔…なんとも江戸前チック、大人気のサラダ

和風さっぱりサラダ(和風ドレッシング)

六八〇円

三〇年続く自慢の逸品

海鮮サラダ(刺身が引き立つ特製ドレッシング)

九八〇円

蟹のほぐし身をたっぷり!! 少し贅沢なサラダ

ズワイ蟹とロメインレタスのシーザースサラダ

一、二〇〇円

出汁しやぶした温かい薄切り豚肉と鮮度のよい野菜のサラダ

豚しやぶの香り野菜サラダ(胡麻ドレッシング) 八五〇円

酒のアテにもなります。トマト一個分使用

冷やし葱塩トマト

五五〇円

品の良い、さっぱりとした味わい。刻み柚子がアクセント

湯葉と水菜のお浸し

四五〇円

スモークフレーバーが効いた、大人のポテサラです

燻製玉子のポテトサラダ

五五〇円

さっぱりとして芳醇な香味が愉しめる定番の一品です

胡瓜と茄子 浅漬け

四五〇円

焼・炒



魚介

「鮮度は旨さ」を実感ください。生七味を添えて

海鮮串焼き盛り合わせ

(海老・本鮪ねぎ間・鮭ハラス・鯖・飯蛸)

九八〇円

江戸時代から庶民に親しまれてきた白身魚、ふっくら美味

太刀魚「塩焼きまたは煮付け」

各七五〇円

白味噌で銀鱈の旨味が際立つ京の味

銀鱈西京漬け焼き

九〇〇円

大きくて、脂のノリが格別。定番です

北の海から届いたホッケ焼き

一、二〇〇円

はちみつで、鯛がますます豊かなコクをまとうます

鯛のはちみつ照り焼き

八〇〇円

旨味が強いからす鰯に、さっぱり梅風味。絶妙のコンビネーションです

からす鰯(かれい)梅香みそ漬け焼き

九五〇円

牡蠣のミルクリーな味わいを存分に堪能いただけます

牡蠣殻焼きグラタン

二個 七五〇円

肉

焼きとり「タレまたは塩」

もも他、おまかせ串盛り

五本盛り

七八〇円

単品

◆もも

◆ぼんじり

◆ハツ

◆せせり(首小肉)

◆砂肝

◆皮

◆なんこつ(やげん)

各一七〇円



旨味に富んだ「赤身」と、たてがみ部分のコラーゲン豊富な「こうね」

馬刺し(赤身・こうね盛り)

一、二〇〇円

どさんこ牛 ※調理加工された牛肉を使用しています

待望のユツケ

一、〇〇〇円

柔らかくジューシーな霜降りサーロイン使用

黒毛和牛 すき焼き鉢

一、三五〇円

茄子やかぼちゃ、長葱など滋味溢れる野菜が脇役を演じます

黒毛和牛の炙り焼きと農家の焼き野菜一、八〇〇円

網で丹念に焼き上げます

牛たん網焼き

一、五〇〇円

塩麹で旨味がさらに引き出され、柔らかくジューシーに

厚切り豚バラ塩麹焼き

六五〇円

揚・煮



揚

素材の香味が存分に引き立つ一品。日本酒とこ一緒に
桜海老と浅利の香りかき揚げ

五八〇円

ふつくらと香ばしく…フライの定番も職人が揚げるとひと味違います
鰯の梅紫蘇フライ

七五〇円

アスパラやヤングコーンをきれいで巻きます。抹茶塩でどうぞ
鰯(かれい)の旬菜巻き揚げ 〆パリパリ骨せんべい付き

一、二〇〇円

職人が前日から秘伝のタレで漬け込む逸品
若鶏唐揚げ 料亭仕込み

七五〇円

宮崎の味。世代を問わず、大人気の一品
チキン南蛮 たつぷりタルタル

七五〇円

煮

白身の高級魚、メロウ。そのカマ(エラ付近)は脂ノリが格別です
メロウかま煮

一、五八〇円

小さな身に旨味を蓄えた小烏賊を、さらに奥深い美味に昇華させます
小烏賊の旨出汁煮

八五〇円

広がる潮の香りだけでお酒がすすみそうです
蛤の潮仕立て小鍋

八五〇円

肴



鮮度の良さが味の決め手です

炙り真鯛 酒盗和え

六五〇円

当店名物。京野菜「九条葱」の風味がアクセントに
厚焼き玉子（九条葱入り）

七五〇円

ゼリー状の冷し出汁で涼やかに彩ります

寄せ豆腐の冷し出汁冷奴

四五〇円

健康増進の万能食材とされるゴーヤをたっぷり
沖縄ゴーヤチャンプル

八五〇円

潮の香りをまとった、芳醇で濃厚なコク。日本酒と一緒

ほたる烏賊 沖漬け

四五〇円

日本酒のお供といえば、これで決まりです
板わさゝ山葵昆布・山海漬を添えて

五五〇円

刻み油揚げにたっぷりの九条葱。お酒も箸もススム一品

薄揚げ葱叩き

四五〇円

細くて食べやすい一品。パクパクいけます
ひとくちチーズ春巻

四五〇円

絶妙の炙り加減で旨味がさらに醸されます

えいひれ

四五〇円

一本食べたらとまりません
サクサクッ!!ポテトフライ

六五〇円

お食事



塩焼きそばブームのはしりです

日本海塩焼きそば

九八〇円

味良し、香り良し、のどこし良し

メに冷やし茶蕎麦

六五〇円

ヘルシーでさっぱり系のチャーハンです

じゃこと蛸の焼きめし

八五〇円

シンプルながら奥深い味わい。メにぜひ

出汁茶漬け

(欲張り三種をトッピング。鮭・明太・ねり梅)

五〇〇円

職人がまごころこめて握ります

おにぎり(鮭・明太・ねり梅)

各三〇〇円

あさりの旨味が溢れる、隠れた逸品です

貝汁

三〇〇円

お好みのおかずとお愉しみてください

ご飯セット(ご飯・味噌汁・香の物)

三五〇円

お寿司



握り寿司

ネタがちがう

特上寿司

〈握り八貫〉

本舗中トロ、赤身・旬の白身二貫・一本穴子・ぼたん海老・いくら・うに

◆巻き寿司 ◆つまみ玉子

二、九八〇円

細巻き寿司

酒のアテにもなります

左記単品からお好みでお選びいただいた三種を、それぞれハーフサイズで盛り込みます

細巻き三種盛り

六〇〇円

満足度高し

上寿司

〈握り八貫〉

本舗中トロ、赤身・旬の白身・光物・帆立・穴子・甘海老・いくら

◆巻き寿司 ◆つまみ玉子

一、九八〇円

当店自慢の鰯。その赤身は旨味がたっぷり

鉄火

単品

細巻き寿司の人気ネタです

ねぎとろ

さっぱり爽やか、定番です

梅きゅう

穴子のコクが引き立ちます

穴きゅう

根強い人気です

ねぎ納豆

これぞニツボンの味

おしんこ(たくあん刻み)

並寿司

安い!! サービス品

〈握り八貫〉

本舗赤身・旬の白身・光物・帆立・甘海老・たこ・いくら・玉子

一、四八〇円

各三八〇円

魂の丼

本舗や穴子、うに、いくらなど新鮮魚介がとっさり

元祖海鮮丼

一、五〇〇円

甘味



黒蜜ときなこをまとった、もちもちのわらび餅
わらび餅とバニラアイス 三八〇円

信玄餅のような味わいのバニラアイス
白玉信玄アイス 三八〇円

折々のフルーツフレーバーをご提供します
季節のアイス 二五〇円



ご家族・ご親族、
ご友人のお集まりを彩る

コース料理

ご予約、承り中

当店自慢の鮮魚をはじめ、四季折々の食材を職人が多彩な逸品に仕上げるコース料理。ご宴会はもちろん、慶事・法事、ご商談など、皆様の大切なひとときを彩る品々をご用意します。料理内容やご予算などお気軽にご相談ください。



ビール



ハイボール

●プラス百十円でハイボール「濃いめ」にできます

食事に合うすっきりとした味わい。「ブラックニッカスペシャル」使用
ブラックニッカハイボール 三八〇円

ピリツと爽やか。「ブラックニッカスペシャル」使用

ジンジャーハイボール 四五〇円

心地良いスモーキーさ、濃厚な味わいの「ニッカフロンティア」使用
余市蒸溜所ハイボール 四五〇円

ほのかなシェリーの甘味、スパイシーで滑らかな味わい

ジェムソンハイボール 四五〇円

●「濃いめ」対象外

日本産ミズナラ樽で熟成、甘く滑らかな味わい

シーバスリーガル
ミズナラハイボール 六五〇円

日本酒を熟成させたオーク樽で生み出したスコッチウイスキー、
「シーバスリーガル匠匠ザウ」使用

シーバスリーガル
匠ハイボール 七五〇円

YEBISU



リッチなコクと苦味、ちよつと贅沢な麦芽一〇〇%ビール
エビス 生中ジョッキ 六八〇円

SAPPORO

発売以来、「生のうまさ」にこだわり続けてきたロングセラー
★ サッポロ黒ラベル 中瓶 八五〇円

★ 現存する日本最古のビールブランド。しっかりとした厚みのある味わい
サッポロラガー 中瓶 八五〇円

ノンアルコール・ビールテイスト飲料

麦芽一〇〇%の麦汁使用。コクと旨味に富んだノンアルコールビールです
サッポロプレミアム 小瓶 三九〇円
アルコールフリー



※表示価格はすべて税込です。※写真はすべてイメージです。
※お酒をお召し上がりの方には、お通し代としてお一人様三五〇円(税込)をいただいております。予めご容赦ください。

銘酒

一合でご提供



大雪連峰の伏流水と伝統の技で醸す、米本来の旨味

〔北海道〕国士無双 純米酒

七五〇円

純米酒を濾過せず一回の火入れて瓶詰め。淡麗な酒とはひと味違った香味と複雑さが魅力

〔秋田〕高清水 稲波 無濾過純米酒

七五〇円

フルーティーな吟醸香とふくやかな味わいは、女性にも人気

〔山形〕出羽桜 桜花吟醸酒

八八〇円

自然の力を活用した伝統製法。深みのある味とスツキリとしたキレが魅力です

〔山形〕初孫 魔斬 生酛 純米本辛口

七五〇円

飲み飽きない爽やかな香気、やわらかな味わい、端正なキレ

〔宮城〕浦霞 本仕込 本醸造

七五〇円

豊かなコク、旨味、酸味が調和。キレの良い後味も魅力。多彩な料理に合います

〔福島〕大七 純米 生酛

七五〇円

最新の酒造技術で、一〇〇%純米を用いて発酵熟成。独自の風格を持つ爽快な酒です

〔新潟〕〆張鶴 純米吟醸

九八〇円

淡麗な口当たり、抜群のキレ味。不動の人気を誇ります

〔新潟〕八海山 特別本醸造

八八〇円

純米酒らしい米の旨みを生かしながら、後味はシャープで引きしまった辛口

〔新潟〕鶴齢 雪男 純米

八五〇円

米だけで長期低温発酵。フルーティーな香りと程良い酸味がお愉しみいただけます

〔佐渡〕北雪 純米大吟醸

九八〇円

穏やかな甘味としつかりとした酸味。味の調和を大切に醸した透明感ある淡麗辛口

〔長野〕真澄 漆黒 KURO 純米吟醸

七五〇円

フレッシュでクリーミーな香り。滑らかな甘味としつかりとした酸が広がります

〔長野〕真澄 真朱 AKA 山廃純米吟醸

八五〇円

花開く吟醸の香味、きめ細やかな口当たり。米の旨味豊かなお酒です

〔東京〕澤乃井 純米吟醸 蒼天

九八〇円

天狗舞を代表する一本。山廃仕込特有の濃厚な香味と酸味が絶妙に調和

〔石川〕天狗舞 山廃仕込 純米酒

七五〇円

発売から四〇年以上のロングセラー。酒米「山田錦」を五五％まで磨き上げた一本

〔静岡〕開運 特別純米

七五〇円

不動の人気。飲みやすく爽やかな旨さ

〔山口〕獺祭 磨き三割九分 純米大吟醸 一、二八〇円

辛口造りの伝統を誇る土佐鶴が醸した、喉越し冴える超辛口

〔高知〕土佐鶴 特別本醸造 超辛口 **限定酒**

七五〇円

芳醇な味わいと辛口で飲み応えある日本酒です。冷でも熱燗でも

普通酒 清酒 大徳利 (冷 または 燗)

六五〇円

※表示価格はすべて税込です。※写真はすべてイメージです。

※お酒をお召し上がりの方には、お通し代としてお一人様三五〇円(税込)をいただいております。予めご容赦ください。

サワー

レモンサワー

凍らせたレモンが一個分入った、「最強レベル」のレモンサワー！

最強レモンサワー

四八〇円

「おかわり耐ハイ 三〇〇円

人気不衰ナンバーワン、健康な酔っぱらいを目指せ！

生搾りレモンサワー

四五〇円

王道の味。はちみつやさしい甘さ

はちみつレモンサワー

四五〇円

手塩にかけた刻みレモン入り

塩レモンサワー

四五〇円

シナモンやオレンジピール、カルダモンなどの香りが調和

スパイス香るレモンサワー

四五〇円

お茶割り

すっきり、さっぱり

冷やし緑茶割り

四〇〇円

ホッとする、安らぎの一杯

そば茶割り

四〇〇円

定番ロングセラー

ウーロン割り

四〇〇円

炒った黒豆の優しい甘味と香り。大豆イソフラボン！

黒豆茶割り

四〇〇円

こだわりのサワー各種

ザ・定番。ギョツと搾って

生搾りグレープフルーツサワー

四五〇円

白桃のトロリとした口当たりが魅力です

生搾り白桃サワー

四五〇円

シャインマスカットのジュレ入り。香りと甘味が豊かな一杯

国産シャインマスカットサワー

四五〇円

みかんの食感とともに、爽やかな味わいをお愉しみください

温州みかんサワー

四五〇円

スーッとスツキリ爽快な柑橘「じゃばら」の果肉入り

奈良下北山村のじゃばらサワー

四五〇円

カットしたパイン付き。ひとくち飲めば南国気分！

石垣島のパインサワー

四五〇円

キリツと大人の味で甘すぎない。だから飲み飽きない

梅酒サワー（濃醇梅酒）

四五〇円

銘酒「八海山」の酒蔵による三年熟成本みりん使用。上品な甘味です

八海山のみりんサワー

四五〇円

カシスの旨味に生搾りオレンジのフレッシュユ感。ワンランク上の味わい

生搾りカシスオレンジ

五五〇円

翼をさすける…ウオツカです

レッドブル&ウオツカ

五〇〇円

焼酎

焼酎のお供

芋焼酎

一〇〇余年の伝統、黒麹の醸す旨さ、トロリとした甘みが広がります

黒霧島

グラス五〇〇円

ボトル三、五〇〇円

ウーロン茶

デカンタ三八〇円

緑茶

デカンタ三八〇円

氷

一五〇円

厳選された黄金千貫、シラス台地の天然水にて力強い味を表現

赤兎馬

グラス六〇〇円

ソーダ

デカンタ一五〇円

麦焼酎

じっくりと熟成させ、特に香りを重視し仕上げた高級焼酎

二階堂 吉四六

グラス五〇〇円

ボトル三、五〇〇円

アサヒ

富士山のバナジウム天然水 一五〇円
〔六〇〇mlペットボトル〕

生レモン

1/2個二〇〇円

甲類焼酎

純粹でスッキリした味わいの韓国焼酎。『緋緞』とは韓国語で絹織物の意味

緋緞

ボトル二、五〇〇円

生グレープフルーツ

1/2個二五〇円

南高梅

一個二〇〇円



※表示価格はすべて税込です。※写真はすべてイメージです。
※お酒をお召し上がりの方には、お通し代としてお一人様三五〇円(税込)をいただいております。予めご了承ください。

ワイン



グラス

白または赤

各 四五〇円

ボトル

アラン・スコット「ニュージーランド」

銘醸地マールボロを代表する老舗ワイナリー

白

柑橘やハーブのアロマ。スツキリとした味わいが和食と相性抜群

ソーヴィニヨン・ブラン 二、九八〇円

辛口

赤

チェリーのアロマにスパイスやチョコレートニュアンス。濃縮感のある味わい

ブラックラベル・ピノ・ノワール

ミディアム

三、九八〇円

果実酒

濃醇梅酒

四五〇円

あらごしみかん

四五〇円

ウイスキー

●プラス百十円で「ダブル」にできます

〔日本〕

ブラックニッカスペシャル シングル 三八〇円

〔日本〕

ニッカフロンティア シングル 四五〇円

〔アイルランド〕

ジェムソン スタンダード シングル 四五〇円

●「ダブル」対象外

〔スコットランド〕

シーバスリーガル ミズナラ シングル 六五〇円

〔スコットランド〕

シーバスリーガル 匠リザーヴ シングル 七五〇円



ソフトドリンク

コカ・コーラ

三五〇円

緑茶

三五〇円

ジンジャーエール

三五〇円

そば茶

三五〇円

カルピス[®](ウォーターまたはソーダ)

三五〇円

黒豆茶

三五〇円

沖縄パイソナーダ

三五〇円

ウーロン茶

三五〇円

温州みかんジュース

三五〇円

レッドブル

三九〇円

シャインマスカットジュース 三五〇円

アサヒ

富士山のバナジウム天然水 一五〇円
(六〇〇mlペットボトル)



※表示価格はすべて税込です。※写真はすべてイメージです。

※お酒をお召し上がりの方には、お通し代としてお一人様三五〇円(税込)をいただいております。予めご容赦ください。