

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しっとり。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、五〇〇円



本場土佐流「かつおのたたき」。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。

生本鮪藁焼き

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。

〈五貫〉一、八五〇円

一本穴子藁焼き

藁焼きで芳醇な薫香をまとい、脂がのった身に旨味が凝縮される絶品穴子。煮詰めタレ・醤油塩・抹茶塩の三種を添えてご提供します。

〈六貫〉一、四〇〇円



炉端焼き

魚介

●魚介は他にも本日のおすすめがございます。

特大ほっけ開き焼き 一、八八〇円

本鮪かまスライス焼き 一、五〇〇円

本鮪ねぎ間串焼き 〈二本〉九五〇円

紅鮭塩麹漬け焼き 一、二〇〇円

銀だら西京焼き 九五〇円

炭火直焼き 大海老

塩焼き又は魚醬焼き 各一、六五〇円

蟹味噌甲羅焼き 八〇〇円

焼き牡蠣 〈三個〉九五〇円

北海ホタテの味噌七輪焼き 八五〇円

いか一夜干し 八五〇円

肉

本場仙台牛たん焼き 一、六五〇円

若鶏パリッとともも塩焼き 九〇〇円

合鴨ねぎ間串焼き 〈二本〉八〇〇円

野菜

農家の焼き野菜 七〇〇円

アスパラ岩塩焼き 六五〇円

しいたけ焼き 柚子おろし添え 七五〇円

北海じゃがバター 塩辛添え 六〇〇円



価格はすべて税込です

*写真はすべてイメージです

お造り



新鮮 生牡蠣 ※二個より承ります

美味しさと安心を追い求め、ニュージーランドの美しい海で育まれた牡蠣に辿り着きました

〈一個〉三九〇円

生本鮪 中とろ刺身

一、六八〇円

生うに刺身

一、九八〇円

あわび刺身

一、六〇〇円

海ぶどう

八八〇円

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

〈一人前〉二、五〇〇円

八点盛り

〈一人前〉二、〇〇〇円

五点盛り

〈一人前〉一、四〇〇円



価格はすべて税込です

*写真はすべてイメージです

寿司

特上寿司 盛り合わせ

九貫：生本鮪大とろ、中とろ・
旬の白身・旬の貝・車海老・穴子・
いくら・うに・数の子
◆玉子焼き

三、九八〇円

上寿司 盛り合わせ

八貫：生本鮪中とろ、赤身・旬の白身・
光物・海老・旬の貝・いくら・数の子
◆細巻・玉子焼き

二、六〇〇円

寿司 盛り合わせ

八貫：生本鮪中とろ、赤身・旬の白身二貫・
光物・海老・烏賊・サーモン
◆細巻・玉子焼き

二、〇〇〇円

満足 まんぷく盛り

十一貫：生本鮪中とろ、赤身・
旬の白身二貫・旬の貝・海老・
穴子・いくら・旬の鮮魚三貫
◆細巻二種・玉子焼き

三、〇〇〇円

生本鮪づくし

（五貫：赤身・漬け・中とろ・大とろ・
ねぎとろ軍艦）

一、九八〇円



価格はすべて税込です

*写真はすべてイメージです

魚介逸品



浜茹で毛蟹

〈一杯〉七、五〇〇円

〈お手頃な半杯〉四、〇〇〇円

車海老とズワイ蟹の天布羅

盛り合わせ

二、五〇〇円

太刀魚天布羅

一、六五〇円

白海老唐揚げ

七五〇円

大粒牡蠣フライ

〈三個〉八〇〇円

蟹身ぎっしりクリームコロッケ

〈三個〉八〇〇円

やわらか蒸しあわび肝ソース

一、五〇〇円

名物鰯大根

一、四五〇円

鯖あご肉の煮付け

一、〇〇〇円

鯖ほほ肉バター焼

九〇〇円

大粒あさりの酒蒸し

九〇〇円



価格はすべて税込です

*写真はすべてイメージです

肴



蟹茶碗蒸し

六五〇円

鯛酒盗和え

七五〇円

ほたるいか沖漬け

五〇〇円

炙り明太子

五〇〇円

クリームチーズの味噌漬け

五〇〇円

あおさ湯豆腐

六〇〇円

馬肉ユッケ

一、〇〇〇円



季節野菜の天布羅盛り合わせ

八〇〇円



出汁巻き玉子

七〇〇円

海鮮さつま揚げ

五五〇円

海老芋のコロッケ

六五〇円

インカの目覚めポテトフライ

六〇〇円

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

*写真はすべてイメージです

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、三五〇円

ズワイ蟹シーザースサラダ
(シーザードレッシング) 一、四五〇円

じゃこ葱寄せ豆腐サラダ
(熱々の胡麻油、そしてぽん酢) 一、〇〇〇円

切り昆布と大根の梅風味サラダ
(梅ドレッシング) 八〇〇円

米茄子 海老・蟹あんかけ 九五〇円

焼き万願寺の薄出汁浸し 四八〇円

冷やしトマトと旨い塩 五〇〇円

旨辛きゅうり 五〇〇円



価格はすべて税込です

*写真はすべてイメージです

肉料理



霜降り馬刺し

一、五〇〇円

黒毛和牛ステーキ **赤身** (二〇〇g)

二、四〇〇円

北海道産黒毛和牛のローストビーフ

一、三五〇円

鶏の唐揚げ おろしぽん酢 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

鮭ねぎとろ彩り棒寿司 一、三五〇円

いくらこぼれ寿司 (軍艦二貫)

八〇〇円

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

金目鯛出汁しゃぶ茶漬け 七八〇円

ご飯セット (ご飯・味噌汁・お新香)

三八〇円

本日の味噌汁

四〇〇円

あさりの味噌汁

五〇〇円

お魚総本家 賑やかちゃんぽん

一、四〇〇円

出雲蕎麦 三段重ね

六五〇円



価格はすべて税込です

*写真はすべてイメージです

甘味

白玉信玄アイス

1100円

花畑牧場のカタラーナ

580円

抹茶プリン

480円



価格はすべて税込です

*写真はすべてイメージです