

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、二八〇円



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。

国産

生本鮪藁焼き

〈五貫〉一、六八〇円

天然鰯藁焼き

〈五貫〉一、一〇〇円

天然鯖藁焼き

〈五貫〉八八〇円



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 大海老塩焼き

一、四八〇円

野菜

アスパラ岩塩焼き

五八〇円

特大ほっけ開き焼き

一、五〇〇円

しいたけ焼き 柚子おろし添え

七五〇円

鮪力マ スライス焼き

一、三八〇円

長茄子焼き

五五〇円

銀だら西京焼き

八五〇円

北海じゃがバター 塩辛添え

五〇〇円

するめいか一夜干し

八〇〇円

れんこん焼き

四八〇円

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

若鶏パリットもも塩焼き

八五〇円



価格はすべて税込です

*写真はすべてイメージです

お造り



本鮪の断面刺身

(大トロ・中トロ・赤身の食べ比べ)

一、六八〇円

国産生本鮪

中トロ刺身一、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

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〉一、八〇〇円

八点盛り

〈一人前〉一、四五〇円

五点盛り

〈一人前〉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

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・車海老・穴子・いくら・うに・数の子
◆玉子焼き

三、九八〇円

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・車海老・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

二、〇〇〇円

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・烏賊・サーモン
◆細巻・玉子焼き

一、五〇〇円

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・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



国産生本鮪づくし

（五貫）赤身・漬け・中とろ・大とろ・ねぎとろ軍艦

一、九八〇円

サーモンづくし

（五貫）炙り・とびっ子マヨ・オニオンマヨ・サーモン軍艦・おろしぽん酢

九八〇円

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

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

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 二個 七五〇円

蟹身ぎっしりクリームコロッケ

二個 七〇〇円

本鮪あご肉の煮付け 一、〇〇〇円

名物鰯大根 一、二〇〇円

いか肝陶板焼き 七八〇円

いわし梅しそ揚げ 六八〇円

あさり酒バター蒸し 八五〇円



価格はすべて税込です

*写真はすべてイメージです

肴



からすみ大根

一、二〇〇円

蟹茶碗蒸し

六八〇円

ほたるいか沖漬け

五〇〇円

炙り明太子

五五〇円

クリームチーズの味噌漬け四八〇円

あおさ湯豆腐

六〇〇円



馬肉ユツケ

九八〇円

九条葱と栃尾揚げの玉子とじ

五八〇円

季節野菜の天布羅盛り合わせ

七五〇円

出汁巻き玉子

七〇〇円

海鮮さつま揚げ

五五〇円

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、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

じゃこ葱寄せ豆腐サラダ
(熱々の胡麻油、そしてぽん酢) 八八〇円

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

冷やしトマトと旨い塩 四八〇円

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



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



黒毛和牛ステーキ **赤身** (200g)
一、九八〇円

北海道産黒毛和牛のローストビーフ
一、二八〇円

合鴨葱焦がし醤油
九五〇円

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

いくらこぼれ寿司(軍艦二貫)

八〇〇円

炙り穴子(棒寿司)

一、二八〇円

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

金目鯛出汁しゃぶ茶漬け 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

あさりの味噌汁

五〇〇円

お魚総本家 海鮮塩焼きそば

一、〇〇〇円

出雲そば五段重ね

一、〇〇〇円



価格はすべて税込です

*写真はすべてイメージです

甘味

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

四八〇円



価格はすべて税込です

*写真はすべてイメージです