

定食

定食全てにみそ汁・茶碗蒸し・小鉢が付きます。



All the set meals include miso soup, chawanmushi, and small bowls is attached.



大トロ、白身、サーモン、鰹、生えび、いくら、どれも素材にこだわった逸品です

Bowl of vinegared rice topped with fatty tuna, salmon, Horse mackerel, raw shrimp and salmon roe

1. 海鮮丼 (特上) 3,500円 (税込3,850円)

写真はイメージです。当日の入荷状況により変動する場合があります



中トロ、白身、サーモン、鰹、生えび、生しらす、どれも素材にこだわった逸品です

Bowl of vinegared rice topped with fatty tuna, salmon, Horse mackerel, raw shrimp and raw whitebait

2. 海鮮丼 (松) 3,000円 (税込3,300円)

写真はイメージです。当日の入荷状況により変動する場合があります



まぐろ、白身、サーモン、鰹、玉子、どれも素材にこだわった逸品です

Bowl of vinegared rice topped with tuna, salmon, Horse mackerel, raw whitebait and Omelet

3. 海鮮丼 (竹) 2,500円 (税込2,750円)

写真はイメージです。当日の入荷状況により変動する場合があります



マグロの大トロ、中トロ、赤身の部位を一つの井ぶりにした、マグロ尽くしの一品です。

Bowl of vinegared rice topped with Large fatty tuna, medium fatty tuna, and lean tuna in one bowl

17. 鮪 (まぐろ) 三色丼 3,500円 (税込3,850円)

(税込3,850円)

丼物



人気のサーモンとネギトロを一つの丼ぶりに入れました。

Bowl of vinegared rice topped with Salmon and Tuna Sukimi

27.サーモン ねぎとろ丼

1,700円

(税込1,870円)

丼物



人気のサーモンを炙り一つの丼ぶりにしました。

Bowl of vinegared rice topped with broiled salmon

あぶり

28.炙り サーモン丼

1,200円

(税込1,320円)

丼物



鮮度感のある生シラスと生桜エビを一つの丼ぶりにしました

Bowl of vinegared rice topped with Raw whitebait and raw cherry shrimp

29.生しらす 生桜えび丼

1,900円

(税込2,090円)

丼物



1度にサーモンの刺身と炙りの両方味わうことができる一品です

Bowl of vinegared rice topped with broiled salmon and salmon

50.サーモン 二色丼

2,000円

(税込2,200円)

丼物



人気のサーモンといくらを一つの丼ぶりに盛り付けました。

Bowl of vinegared rice topped with Salmon and Salmon roe

51.サーモン 親子丼

1,600円

(税込1,760円)



井物

柔らかく煮たアナゴを一つの井ぶりにしました

Bowl of vinegared rice topped with boiled conger eel

30.煮穴子丼

1,600円

(税込1,760円)



煮物

脂ののった大きな金目をじっくりと甘辛く煮付けました

SetMeal of boiled red snapper

7.金目鯛の煮付定食

1,800円

(税込1,980円)



刺身

鮮度の良い鮪の中トロ、真あじ、真鯛を刺身定食にしました

Sashimi set meal with fresh medium fatty tuna, horse mackerel, and red sea bream

41.刺身定食 三点盛

2,000円

(税込2,200円)



刺身

中トロ、真あじ、真鯛、サーモン、紋甲イカを刺身定食にしました

Sashimi set meal with medium fatty tuna, horse mackerel, red sea bream, salmon, and crest squid

42.刺身定食 五点盛

2,500円

(税込2,750円)



刺身

中トロ、真鯛、サーモン、紋甲イカ、真あじ、生しらす、赤海老を刺身定食にしました

Sashimi set meal with medium fatty tuna, red sea bream, salmon, crest squid, red horse mackerel, raw whitebait, and red shrimp

43.刺身定食

七点盛

3,000円

(税込3,300円)

写真はイメージです。当日の入荷状況により変動する場合があります



寿司

10
貫

大トロ、いくら、生しらす、桜えびなど10貫を盛り合せました。

An assortment of 10 pieces including large fatty tuna, salmon roe, raw shirasu, sakura shrimp, and red snow crab.

36.厳選盛合わせ(大翔)

だいと

3,000円

(税込3,300円)



寿司

7
貫

大トロ、いくら、生しらす、桜えびなど7貫を盛り合せました。

An assortment of 7 pieces including large fatty tuna, salmon roe, raw shirasu, sakura shrimp, and red snow crab.

37.厳選盛合わせ(ゆいな)

2,500円

(税込2,750円)



寿司

9
貫

鮪、鯛、アジ、生しらす、桜えびなど9貫を盛り合せました。

An assortment of nine pieces including tuna, sea bream, horse mackerel, raw whitebait, and sakura shrimp.

38.盛合わせ(玲美)

2,300円

(税込2,530円)



寿司

9
貫

中トロ、いくら、生しらす、桜えびなど9貫を盛り合せました。

An assortment of 9 pieces including medium fatty tuna, salmon roe, fresh whitebait, and sakura shrimp.

39.盛合わせ(未来)

2,500円

(税込2,750円)



寿司

6
貫

大トロ、中トロ、赤身を味わうマグロづくしの一品です。

It is a dish of tuna that tastes large fatty, medium fatty, and lean tuna.

40.盛合わせマグロづくし

2,500円

(税込2,750円)

寿司



4貫

マグロ、いくら、ねぎとろ、エビを一皿にしました。

Popular tuna, salmon roe, negitoro, and shrimp made into sushi.

49.お子様寿司盛り

1,200円

(税込1,320円)

焼物



脂ののった大きな銀鱈を西京味噌に漬け込み定食にしました

A set meal of large fatty silver cod pickled in Saikyo

9.銀鱈の西京焼定食

1,500円

(税込1,650円)

揚物



大海老や地魚、穴子、烏賊、太刀魚等を天井にしました

Large shrimp, local fish, conger eel, squid, cutlassfish, etc. served as a tempura bowl

11.特上天井

1,600円

(税込1,760円)

揚物



大海老や地魚、烏賊、太刀魚、野菜を天井にしました

Large shrimp, local fish, squid, cutlass fish, and vegetables served in a tempura bowl

12.上天井

1,300円

(税込1,430円)

揚物



鮮度の良い鱈をフライにしました。口当たりの良さが癖になります

Meal of fried horse mackerel

14.あじフライ定食

1,200円

(税込1,320円)

揚物



大型サイズの海老を豪快にフライにしました

Set Meal of Jumbo fried shrimp

15.海老フライ定食

1,300円

(税込1,430円)

揚物



海老フライ、蟹ツメクリームフライ、白身フライの定食です

A set meal of fried shrimp, fried crab claw cream, and fried white meat.

16.ミックスフライ定食

1,400円

(税込1,540円)

揚物



海老、いか、キス、なす、南瓜、獅子唐を天ぷらにしました。

Tempura of squid, shrimp, kisu, eggplant, pumpkin and green pepper.

35.魚問屋の天ぷら定食

1,500円

(税込1,650円)

31 単品 900円(税込990円)

鰻重



口当たりの良い鰻
を重にしました。肝
吸いと共にどうぞ

Set Meal of Grilled
eel over rice

うなじゅう

18.鰻重

2,600円

(税込2,860円)

刺身



人気あるマグロの
赤身とアジを一皿
に盛付ました

Popular red tuna meat
and horse mackerel
served on one plate

49.単品

二点盛

1,300円

(税込1,430円)

2
種盛

写真はイメージです。当日の入荷状況により変動する場合があります

刺身



マグロ、あじ、生し
らす、鯛を味わう
一皿です

It is a dish to taste tuna,
horse mackerel, whitebait,
and sea bream.

50.単品

四点盛

1,800円

(税込1,980円)

4
種盛

写真はイメージです。当日の入荷状況により変動する場合があります

揚物



一個のボリューム
感があるまぐろ
かつです。

A tuna cutlet with a
sense of volume.

25.単品

まぐろかつ

600円

(税込660円)

揚物



噛むほどにタコの
旨みが口いっぱい
いに広がります

The taste of octopus
spreads in your mouth

26.単品

たこから

600円

(税込660円)

揚物



水揚げされた新鮮なアジを直ぐにフライ用に加工しました。

Freshly landed horse mackerel was immediately processed for frying.

22. 単品
あじフライ

600円

(税込660円)

揚物



新鮮な桜えびをかき揚げにしました。

Deep-fried sakura shrimp

33. 単品
桜えびのかき揚げ

1,300円

(税込1,430円)

揚物



殻が柔らかくそのまま食べれる海老を唐揚げにしました。

Fried Soft Shell Shrimp

34. 単品
えびの唐揚げ

500円

(税込550円)

刺身



旬に漁獲された鯖をしめ鯖にしました

Seasonal mackerel marinated in vinegar

48. 単品
しめ鯖

600円

(税込660円)

刺身



インドまぐろの中トロ、赤身を味わう一品です

A dish with 3 pieces of medium fatty tuna and 2 pieces of red meat

44. 単品 まぐろ
(中トロ3枚、赤身2枚)

1,600円

(税込1,760円)

寿司

まぐろの部位ごとの違いを味わう一品です

Sushi where you can taste the difference between each part of the tuna

45. 単品 握り
(大トロ、中トロ、赤身)

1,200円

(税込1,320円)

3貫

寿司

人気のさくら海老、生しらす、真あじを一皿にしました

Popular sakura shrimp, raw whitebait, and horse mackerel served in one dish

46. 単品 握り
(桜海老、生しらす、あじ)

600円

(税込660円)

3貫

刺身

新鮮な生さくらエビと生しらすを一皿にしました

A plate of fresh raw sakura shrimp and raw whitebait caught in Suruga Bay

47. 単品
生さくらエビと生しらす

800円

(税込880円)

刺身

駿河湾で漁獲された新鮮な生しらすです。

Fresh whitebait caught in Suruga Bay.

19. 単品
生しらす

600円

(税込660円)

刺身

駿河湾で漁獲された新鮮なさくらエビです。

Fresh Sakura shrimp caught in Suruga Bay.

21. 単品
生さくらエビ

600円

(税込660円)