

# 贅沢三種盛り

炙り三種盛り

四八〇円(税別)

ノルウェーサーモン  
うなぎ  
びんころ

まぐろ三種盛り

六六〇円(税別)

本まぐろ赤身  
びんころ  
本まぐろ中とろ

えび三種盛り

七五〇円(税別)

天然赤えび  
自家製  
湯がし大えび  
ぼたんえび

かに三種盛り

七五〇円(税別)

たらばがに  
ずわいがにの  
ほぐし身軍艦  
ずわいがに

とろ三種盛り

六六〇円(税別)

貝三種盛り

四八〇円(税別)

つぶ貝  
赤貝  
生ほたて

江戸前三種盛り

七五〇円(税別)

活赤貝ひも付き  
自家製湯がし大えび  
漬けまぐろ

活魚三種盛り

四八〇円(税別)

しまあじ、ひらめ、かんぱち

サーモンとろ  
本日の腹身  
本まぐろ中とろ



一一〇円(税別)



### 握り寿司

- えび
- いか
- いかげそ
- たこ
- かつおのたたき
- 炙りえび(マヨ)
- 炙りいか(たれマヨ)
- 炙りげそ(マヨ)
- 玉子
- 生ハムオニオン
- ハンバーグ
- ウインナー
- 揚げなす



えび



かつおのたたき

### 軍艦

- ねぎとろ
- 月見ねぎとろ
- ねぎとろ山芋
- 生しらす
- 海鮮ユツケ
- 牛肉しぐれ
- 納豆
- 月見納豆
- さくさくエビフライ
- カニ風味サラダ
- コーン
- ツナサラダ
- いか黄金軍艦
- たこわさび軍艦
- ほつき貝サラダ軍艦

### 巻物

いなり

錦糸巻

かつぱ巻き

しんこ巻

納豆細巻



ねぎとろ



おすすめ

#### 海鮮ユツケ

ネタにする際に出た  
端材をごま油、塩、ごま  
味付けした  
ユツケ風軍艦



錦糸巻



生しらす

### 握り寿司

- まぐろ
- 生えび
- 甘えび
- 上いか
- あじ
- えびアボカド
- オニオンサーモン
- 炙りサーモン
- いかのレモン塩
- 生えびのレモン塩
- 炙りえびチーズ
- 焼きさば握り
- 白みる貝



甘えび

三尾乗せ



えびアボカド



いかのレモン塩

### 軍艦

- とびっこ
- チャンジヤ軍艦

### 巻物

- 鉄火手巻
- 焼きさば押寿司
- 山芋梅しそ巻



焼き鯖押寿司



山芋梅しそ巻き

一八〇円(税別)





二四〇円(税別)

### 握り寿司

まぐろの漬け

びんころ

真鯛

かんぱち

えんがわ

生たこ

赤貝

つぶ貝

炙りびんころ(マヨ)

炙りサーモンチーズ

煮穴子

えび天握り



まぐろの漬け



赤貝



煮穴子



### 軍艦

いくら

ずわいがにのほぐし身軍艦

### 巻物

さくさくエビフライ巻

カリフォルニアロール

**おすすめ**

さくさくエビフライ巻

注文が入ってから揚げる

エビフライ入り。

火傷に注意!



カリフォルニアロール



三六〇円(税別)

### 握り寿司

本まぐろ赤身

しまあじ

ノルウェーサーモン

かんぱち腹身

ひらめ

天然赤えび

馬刺し



しまあじ



ノルウェーサーモン



かんぱち腹身

### 軍艦

うに

贅沢軍艦

**おすすめ**

贅沢軍艦

うに、いくら、カニのほぐし身、

ねぎとろが入った

贅沢な軍艦!

### 巻物

鉄火巻



四八〇円(税別)

### 握り寿司

極みとろ(一貫)  
ずわいがに

うなぎ

自家製湯がし大えび  
煮穴子一本握り

数の子

生ほたて

炙りほたて塩

貝三種盛り

(生ほたて、赤貝、つぶ貝)

活魚三種盛り

(しまあじ、ひらめ、かんぱち)

炙り三種盛り

(ノルウエーサーモン、うなぎ、びんとろ)

数量限定

極みとろ(一貫)

大とろの中でも一番脂が乗って綺麗なさしが入った部位です。



自家製湯がし大えび



煮穴子一本握り



六六〇円(税別)

### 握り寿司

本まぐろ中とろ

炙りとろ

ぼたんえび

まぐろ三種盛り

(本まぐろ赤身、びんとろ、本まぐろ中とろ)

とろ三種盛り

(サーモンとろ、本日の腹身、本まぐろ中とろ)

### 巻物

とろ鉄火

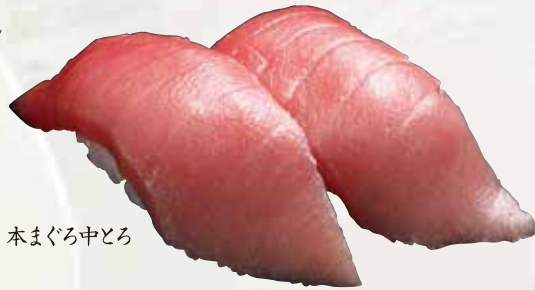
数量限定

とろ鉄火

まぐろとろをふんだんに使用した食べ応え有りのとろ鉄火



ぼたんえび



本まぐろ中とろ



七五〇円(税別)

### 握り寿司

本まぐろ大とろ

たらばがに

えび三種盛り

(天然赤えび、自家製湯がし大えび、ぼたんえび)

かに三種盛り

(たらばがに、ずわいがにのほぐし身軍艦ずわいがに)

江戸前三種盛り

(活赤貝ひも付き、自家製湯がし大えび漬けまぐろ)



たらばがに



本まぐろ大とろ



天ぷらうどん



※写真はイメージです

本店 1807



# 一品料理

## 刺身



本日のお造り三点盛り  
(イメージ)

本日のお造り  
三点盛り

六六〇円(税別)

## 天ぷら・揚げ物

天ぷら盛り合わせ

四八〇円(税別)

穴子一本天ぷら

四八〇円(税別)

野菜の天ぷら盛り合わせ 三六〇円(税別)

ポテトフライ

一二〇円(税別)

チーズ春巻き

二四〇円(税別)

チーズ包み揚げ

二四〇円(税別)

鶏の唐揚げ

二四〇円(税別)

げその唐揚げ

二四〇円(税別)

もつの唐揚げ

二四〇円(税別)

## 焼き物

だし巻き玉子 二四〇円(税別)



独自の出汁で  
仕上げた  
自家製だし巻き



だし巻き玉子

チーズ包み揚げ



穴子一本天ぷら



天ぷら盛り合わせ

## 汁物

あおさのお味噌汁 一二〇円(税別)

あさりのお味噌汁 一二〇円(税別)

きのこのお味噌汁 一八〇円(税別)

あら汁 二四〇円(税別)

茶碗蒸し 二四〇円(税別)

肉うどん 三六〇円(税別)

きつねうどん 三六〇円(税別)

天ぷらうどん 三六〇円(税別)

## 小鉢

たこわさび 二四〇円(税別)

いか黄金 二四〇円(税別)

チャンジャ 二四〇円(税別)

ほっきサラダ 二四〇円(税別)

枝豆 一八〇円(税別)

おろしいくら 三六〇円(税別)

# お飲物

## ビール

ザ・プレミアム・モルツ

生ビール(中)

六六〇円(税別)

生ビール(小)

三六〇円(税別)

瓶ビール(中)

六六〇円(税別)

オールフリー

ノンアルコールビール

三六〇円(税別)

## 日本酒

熱かん一合

三六〇円(税別)

冷酒一合

三六〇円(税別)

豪快

四八〇円(税別)

吟醸 新潟

久保田千寿

六六〇円(税別)

食事と楽しむ吟醸酒。口当りが柔らかく、飲み飽きしない味わい。

吟醸 新潟

越乃寒梅

七五〇円(税別)

ほのかな吟醸香があり、口当たり軽い。後味に旨味が広がる上品な味わい。

純米吟醸 新潟

八海山

六六〇円(税別)

酸と旨味のバランスが絶妙で、キレのいい辛口純米吟醸



## 焼酎

麦・芋焼酎

三六〇円(税別)

## プレミアム焼酎

芋焼酎

伊佐美

六六〇円(税別)

繊細な優しさと滑らかな喉越し。プレミアム焼酎の原点ともいえる焼酎。

芋焼酎

佐藤黒

七五〇円(税別)

力強い香りと滑らかな舌触りが特徴。

二階堂

各三六〇円(税別)

黒霧島



## ウイスキー

角ハイボール

ジムビームハイボール

各三六〇円(税別)

## サワー

サワー各種

三六〇円(税別)

## ソフトドリンク

コーラ・カルピス

各一二〇円(税別)

烏龍茶・オレンジ

アップル

## デザート



濃厚ソフトクリーム

グラス 一八〇円(税別)

濃厚ソフトクリーム

コーン 二四〇円(税別)

シューアイス

一二〇円(税別)

(バニラ・チョコ・抹茶の中から二つ)

濃厚プリン

一二〇円(税別)

濃厚杏仁

一二〇円(税別)

抹茶わらび餅

一二〇円(税別)

ごま団子

一八〇円(税別)

パイナップル

一二〇円(税別)

メロン

二四〇円(税別)

いちごミルクアイス

二四〇円(税別)

きな粉パンのソフトクリーム添え

二四〇円(税別)