



表面をあぶり、
たたきにする
かつおの旨味が
引き立ちます。

かつおタタキにぎり 260円(+税)



サカナ
たまご
マグロ

のうこうきみざんまい
濃厚黄身三味 300円(+税)



昔も今も、そしてこれからも
美味しい笑顔を届けていきたい。
2020年9月25日
音羽創業50周年



でんぶら
エリンギ天婦羅 200円(+税)

秋の野菜
にぎりは
まんぷく感
重視!

あなす
揚げ茄子 200円(+税)



わさびみそあぶ
サーモン山葵味噌炙り 260円(+税)

アオリイカ 260円(+税)



さんま
秋刀魚 200円(+税)

秋の代名詞
秋刀魚。
期間限定で
登場!

さんま あぶ
秋刀魚の炙り 200円(+税)

※秋刀魚はなくなり次第、終了いたします



秋刀魚と
ごま油の
相性抜群!

さんま
秋刀魚のキンパ 200円(+税)

2020年
11/30
月 まで

秋の寿司祭



アオリイカ
サーモン

赤海老の
オマール海老
味噌炙り

秋刀魚

いくら

秋の味覚を
この一皿で
味わえます

あき すす かんも
秋のお薦め5貫盛り 700円(+税)

※秋刀魚が終了次第、他の商品に変更いたします



たちろお
太刀魚 200円(+税)

ぎゅう
牛タンにぎり 400円(+税)



豪快に
丸ごと一本!
あつさり味で
ペロリと
いただけます

しらた あなごいっほん
白炊き穴子一本にぎり 600円(+税)



中とろ

赤身

大とろ

これこれ
看板商品!
マグロの
食べ比べ!

まぐろさんまい
ミナミ鮪三味 600円(+税)



濃厚な味噌の
コクとほんのり
香る磯の香りで
いつもと違った
赤海老を
召し上げれ

サーモン
山葵味噌炙り

ホタテ炙り

秋刀魚炙り

あかえび
赤海老の
えびみそあぶ
オマール海老味噌炙り 300円(+税)

あぶ さんまい
炙り三味 400円(+税)

※秋刀魚が終了次第、他の商品に変更いたします



※写真は一例です。ネタは毎日変わります。

その日一番の
鮮魚を食べたい
時はこれ!

あき ひがわ さんまい
秋の日替わり三味 330円(+税)



旬の魚介が
楽しめる脂の
のった秋の鮮魚
召し上がれ。

しゅん つく も あ
旬のお造り盛り合わせ **900円(+税)**

赤海老・アオリイカ・戻りカツオ・カンパチ・サーモン



ほっこり
トロんとした
食感と優しいお味

えびもまんじゅう
海老芋饅頭 **300円(+税)**



秋刀魚好きには
たまらない風味は
お酒のあてにぴったり

さんま
秋刀魚のお造り **500円(+税)**



きのこあんか
ちやわんむ
茸餡掛け茶碗蒸し **300円(+税)**



フライドポテト **130円(+税)**



あかしだこ
明石蛸コロッケ **260円(+税)**



たい
鯛のあら煮 **400円(+税)**



ちやわんむ
茶碗蒸し **250円(+税)**



秋
の
一品

2020年
11月30日(月)迄



表面をあぶり、
たたきにする
ことで、
かつおの旨味が
引き立ちます。

かつおタタキ **600円(+税)**



濃厚な海老の風味が
ふんわりと薫る
クリーミーなコロッケ

オマール海老のクリームコロッケ

300円(+税)



サクサクで
おいしい!
おやつや
おつまみにも

さんりくさん
三陸産わかめの唐揚げ **300円(+税)**

にぎり寿司

※当店の米は、全て国産米です。
※はサビ抜きです。(サビ有商品はタッチパネルで抜きに変更できます)

100円(+税) **130円(+税)** **200円(+税)** **260円(+税)** **300円(+税)**

- 玉子
- アボカド
- 白菜漬
- 茄子山葵漬
- ツナ
- コーン
- 納豆
- おくら胡麻和え

- 甲イカ
- 牛カルビ
- カニマヨ
- コハダ
- 数の子松前

- マグロ
- エビ
- ハマチ
- 甘エビ
- 鰻
- サーモン
- オニオンサーモン
- ヤリイカ
- つぶ貝
- カレイのエンガワ
- メサバ
- 鮭けんちゃん焼き
- サーモン炙り
- さっぱり三味
- 和風ユッケ
- 蟹味噌

- みなみ鮪赤身
- 鯛
- ハマチの腹身
- トロサーモン
- サーモンチーズ
- 生タコ
- 活けメ海老
- 鯛炙り
- 生タコ炙り
- ネギトロ軍艦
- イカ三味

- 赤貝
- 赤海老
- 赤海老炙り
- ホタテ
- ホタテ炙り
- お子様三味
- 穴子の天婦羅にぎり
- うさぎと
サーモン親子

400円(+税)

- みなみ鮪中とろ
- いくら
- しまあじ
- うなぎ
- 鯖寿司
- 数の子

500円(+税)

- 煮穴子
- 生うに

600円(+税)

- みなみ鮪大とろ
- あわび



お気軽に
お声がけ
ください

お客様の快適なひと時を
お手伝いいたします!

割り箸

甘ダレ

お子様用の
イス

お子様用の
お箸・スプーン

ひざ掛け

など、スタッフがお待ちいたします

手巻き・細巻き

当店の細巻き・手巻には、日本一の干満差で
ある有明海にて、たっぷり海水と太陽の光を
交互に照射した旨味豊かな崗切れの良い海苔を
使用しています

- | | | | |
|------------|----------|---------|----------|
| ●胡瓜手巻 | 100円(+税) | ●胡瓜細巻 | 130円(+税) |
| ●新香手巻 | 100円(+税) | ●新香細巻 | 130円(+税) |
| ●納豆手巻 | 130円(+税) | ●納豆細巻 | 130円(+税) |
| ●梅しそ手巻 | 130円(+税) | ●梅しそ細巻 | 130円(+税) |
| ●鉄火手巻 | 200円(+税) | ●鉄火細巻 | 200円(+税) |
| ●姫ネギ手巻 | 200円(+税) | ●ネギトロ細巻 | 300円(+税) |
| ●海老サラダ手巻 | 260円(+税) | ●トロ鉄火細巻 | 500円(+税) |
| ●海老アボカド手巻 | 260円(+税) | | |
| ●サーモンサラダ手巻 | 260円(+税) | | |
| ●ネギトロ手巻 | 300円(+税) | | |
| ●トロタク手巻 | 300円(+税) | | |
| ●数の子と姫ネギ手巻 | 400円(+税) | | |
| ●イクラ手巻 | 400円(+税) | | |

