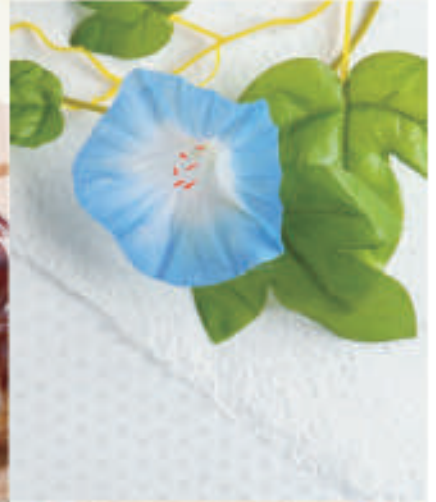




おしながき



2021年 夏



当店では安全
安心のため
以下の対策を
実施しております



CO2 センサーの設置



30分置きの店内の消毒



スタッフの安全対策



仕切りの設置



レジでのソーシャル
ディスタンス

ご来店のお客様へ
ご協力をお願いして
おります



入店時の検温



入店時の
アルコール消毒



マスク着用



お食事時以外のマスク着用
(まん延防止等重点措置期間中のみ)
「まん延防止等重点措置」期間中は
お食事中以外のマスク着用をお願い
しております。何卒ご協力のほど
よろしくお願い致します。

季節のにぎり



夏の風物詩。
麻痺でさっぱりと
召し上がれ。

おすすめ

ゆび ほも
湯引き鱧

300円 (税込 330円)



おすすめ

とくだい
特大うなぎ

500円 (税込 550円)



いしがきがい
石垣貝
130円 (税込 143円)

季節限定



のりつくだに しそまき
海苔佃煮とイカ紫蘇巻
260円 (税込 286円)



ひめ
姫ネギ
260円 (税込 286円)



炙り
天麩羅
にぎり

ぎゅう
牛タンにぎり
400円 (税込 440円)



ハゼの
てんぷら
天麩羅にぎり
200円 (税込 220円)



なまほちあぶ
生鰻炙り
300円 (税込 330円)



かいざんまい
貝三味 アワビ・赤貝・石垣貝
600円 (税込 660円)



新作

や さば たかな お ずし
焼き鯖高菜押し寿司
200円 (税込 220円)



鯛とサーモンが
半分こ!!

おすすめ
コンテスト
第10回 最優秀賞

どっちも
食べ鯛モン!!

ふじしたひより
ちゃん!!

260円 (税込 286円)

季節の一品



今が旬の鰹は、淡白ながらも脂がのって旨味も濃厚。夏の風物詩としてオススメの一品です。

はも
鰹ちり
500円 (税込 550円)



じっくり熱を加えることでより甘みが増すとうもろこし。お祭り気分ですどうぞ。

あ揚げ
とうもろこし
200円 (税込 220円)



サクサクした衣の中からふっくらした身と風味があふれる一品です。

てんぷら
ハゼの天婦羅
260円 (税込 286円)



ブリッとした身が、食べだしたらやめられない！

えだまめ
枝豆
200円 (税込 220円)



つるつとした食感と酸味が、暑い日の喉れを癒してくれます。

す
もずく酢
260円 (税込 286円)



お寿司のお供に
つるんと食べられる
細麺はいかが？

いなにわふう ひ
稲庭風冷やしうどん
300円 (税込 330円)

にぎり

細軍 巻艦

※表示価格は、一皿2貫の価格です。(細巻は1本6切です)
※当店の米は、全て国産米です。

100円(税込110円)



玉子



アボカド



白菜漬け



茄子山葵漬け



ツナ



コーン



納豆



おくら胡麻和え

130円(税込143円)



甲イカ



牛カルビ



カニマヨ



納豆細巻



胡瓜細巻



新香細巻



梅しそ細巻

400円(税込440円)



ミナミ鯖
中トロ



中トロ炙り



しまあじ



うなぎ



数の子



いくら

200円(税込220円)



マグロ



エビ



ハマチ



甘エビ



鱈



ヤリイカ



サーモン



オニオンサーモン



サーモン炙り



カレイのエンガワ



つぶ貝



メサバ



和風ユッケ



蟹味噌



鉄火細巻

260円(税込286円)



ミナミ鯖
赤身



鯛



トロサーモン



生タコ



生タコ炙り



活け炙り海老



鯛炙り



サーモンチーズ



ネギトロ回軍艦

500円(税込550円)



生うに



煮穴子



トロ鉄火細巻

600円(税込660円)



ミナミ鯖
大トロ



あわび

300円(税込330円)



うさぎと
サーモン親子



お子様三味



穴子天婦羅にぎり



赤海老



赤海老炙り



ホタテ



ホタテ炙り



赤貝



ネギトロ回軍艦

お寿司のお供に



エビ天うどん

300円 (税込 330円)



きつねうどん

250円 (税込 270円)



昆布うどん

250円 (税込 270円)



魚の赤出汁
150円
(税込 162円)

あさりの赤出汁
250円 (税込 270円)



茶碗蒸し
250円 (税込 275円)



鶏の唐揚げ [4個]
260円 (税込 286円)



フライドポテト
130円 (税込 143円)



明石蛸コロッケ
260円 (税込 286円)



鯛の荒煮
400円 (税込 440円)

塩をアクセントに加えることで、より甘みを引き立てます。夏にぴったりの氷入りで食感もお楽しみいただけます。

期間限定



ソフトアイス 塩バナナ
260円 (税込 286円)



ソフトアイス バニラ
260円 (税込 286円)



あずきソフトアイス
400円 (税込 440円)



杏仁豆腐
200円 (税込 220円)



大人のコーヒゼリー
260円 (税込 286円)

とろ〜りとした濃厚な風味のチョコレートアイスをビターなココアでまぶしたひとくちアイス。



アイス de 生チョコ
200円 (税込 220円)

アルフォンソマンゴーのピューレを贅沢に使用した一口タイプのマンゴージュゼット。まろやかなマンゴーの風味とオレンジ果汁の酸味が口の中であがりませう。



ソルベ de マンゴ
200円 (税込 220円)

期間限定

お寿司屋さんのスイーツ

ザ・プレミアム・モルツ

厳選された素材を贅沢に使用し
深いコクと華やかな香り、クリーミーな
泡が楽しめるプレミアムビール。

一口生ビール
350円 (税込 385円)

生ビール
500円 (税込 550円)

瓶ビール
600円 (税込 660円)

チューハイ

◆ブレーン
350円 (税込 385円)

◆グレープフルーツ
350円 (税込 385円)

◆トマト
350円 (税込 385円)

◆しよっぱい梅^{うめ}
350円 (税込 385円)

◆こだわり酒場のレモンサワー
350円 (税込 385円)



トマトチューハイ



しよっぱい梅

ハイボール

◆^{かく}角ハイボール 350円 (税込 385円)

愛され続ける美味しさ。甘やかな香りや厚みのあるコク、ドライな後口が
特長のウイスキー「角瓶」。そのおいしさは、ハイボールにすることで
いっそう引き立ちます。

梅酒

◆^{かんじゅくうめしゅ}完熟梅酒 350円 (税込 385円)

ノンアルコール

◆オールフリー 350円 (税込 385円)
ノンアルコールビールテイスト飲料。

◆^{うめしゅ}まるで梅酒なノンアルコール
350円 (税込 385円)



焼酎

◆^{おおすみ}大隈^麦 350円 (税込 385円)
フルーティで華やか、
麦ならではのすっきりと
した飲み口が魅力です。

◆^ら芋 350円 (税込 385円)
大隅半島の黒ボク土で
育った黄金千貫の甘みが、
ふっくらと香る本格芋焼酎。

◆^{くら}おびの蔵から^麦 350円 (税込 385円)
手造りの技を生かした、飲み飽きしない、スッキリとした喉ごしが楽しめます。

◆^{くら しこん}蔵の師魂^芋 450円 (税込 495円)
上質な口当たりと落ち着きのある旨味。

◆^{とうじゅんべい}杜氏潤平^芋 500円 (税込 550円)
原料の「紅芋」特有の、上品で華やかな香り、かろやかな甘みをお楽しみいただけます。

日本酒

◆^{とうじかん}清酒「杜氏鑑」 350円 (税込 385円)
酒米の最高峰「山田錦」を100%使用。芳醇で豊かな味わいを追求した
ぜいたくなお酒です。

◆^{はくつる}清酒「白鶴」 350円 (税込 385円)
生のままで低温貯蔵することにより、フレッシュな風味とまろやかな
旨みの日本酒です。

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 お子様イス

タッチパネルに
ございます
(無料貸し出し)

お子様用の ひざ掛け
お箸・スプーン

など、スタッフがお待ちいたします