

# 寿司

## 握り寿司 新鮮!

※1人前 2貫よりご注文ください。  
※お好みでおろしポン酢も承ります。

まぐろ	(1貫)	
生本鮪赤身	200円	
生本鮪中とろ	300円	
生本鮪大とろ	400円	
本日の白身魚	200円	
寒ぶり	250円	
つぶ貝	150円	
極み鯖	250円	
サーモン	200円	
帆立	150円	
いか	150円	
馬肉	250円	



旬の厳選素材!  
本日の新鮮な魚貝で  
握ったお寿司7貫です

当店の  
おすすめ!!

**おまかせ7貫盛り 1,250円**



赤身、中とろ、大とろの3種類が味わえます

まぐろ

**生本鮪3貫盛り 850円**



漁港直送!  
朝獲れ直送で届いた  
貝3種類のお寿司です

**貝3点盛り 420円**

## 巻かない手巻き

※1人前 2本より承ります。

まぐろ	(1本)	
生本鮪鉄火	250円	
生本鮪納豆	280円	
サーモンアボカド	250円	
サーモンクリームチーズ	250円	
サーモンいくら	300円	
えんがわチャンジャ	250円	
海老マヨ	300円	
いくら	350円	
うに	雲丹	350円



生本鮪 中落ち 250円



サーモンクリームチーズ



雲丹

## ミニ丼ぶり

### ミニ丼ぶり

脂ののったサーモンと  
プチプチいぐらのミニ丼ぶり!

サーモン&  
いくら丼  
880円

まぐろ		
生本鮪鉄火丼	980円	
プリプリ海老&生本鮪 アボカドタルタル丼	780円	
海鮮納豆爆弾	680円	



※表示価格は税込みです。 ※写真はイメージです。 ※お通し代としてお一人様350円別途頂戴いたします。



## 生本鮪



当店自慢の生本鮪!  
一回の中でとろける美味しさをお楽しみください

人気!  
No.1 生本鮪刺し 580円



## お刺身

アボカドと生本鮪のユッケ	680円
つぶ貝刺し	650円
馬肉刺し	780円
ノルウェーサーモン刺し	780円
極み鯖刺し	800円
寒ぶり刺し	800円
おまかせ刺身活鮮5点盛り	1,800円

## 一品

えだまめ	380円
もやしナムル	380円
ピリ辛たたき胡瓜	430円
カリカリ山クラゲ	430円
梅水晶	480円
コーンバター(焦がし醤油)	450円
いぶりがっこチーズ (パッケージ付き)	480円
えんがわチャンジャ	480円
鶏せせりおろしポン酢	550円
イカと本鮪の納豆爆弾	650円

## サラダ

トマト&オニオンサラダ	480円
魚介たっぷり活鮮サラダ	650円
1日分の野菜グリーンサラダ(350g)	950円
1日分の野菜ハーフサイズ	520円



大人のポテサラ ~ワサビ薫る~ 580円

## 干物

ししやも(3尾)	380円
鱈の開き	620円
塩さば	620円
えぼだい	620円
ホッケ開き	980円



鱈の開き



## 串焼・焼き物



貴重種じゃがいも  
「インカのめざめ」は甘みと濃厚な味わいが特徴。

インカのめざめ&  
ベーコンチーズ焼き 550円

国産 鶏もも串焼き	250円
国産 鶏かわ串焼き	250円
国産 鶏はつ串焼き	250円
国産 鶏ぼんじり串焼き	250円
串焼き盛り合わせ (4本)	980円
美桜鶏の柚子胡椒焼き	620円
えいひれ炙り焼き	550円

海老が丸ごと1尾!

魚介たっぷり  
活鮮グラタン

980円



## 食事・甘味

いなり寿司肉巻き焼き

## 揚げ物・串揚げ

ごぼう唐揚げ	420円
宇和島じゃこカツ	450円
スパイシーポテト	450円
真たこ唐揚げ	480円
なんこつ唐揚げ	480円
長芋の南蛮タルタル	530円
焼きそば串揚げ	290円

大分名物のとり天を「酢醤油」で!

大分 とり天  
(酢醤油で) 580円

名物!

食感が最高!ぶちぶちのニシンの卵と  
昆布の串揚げ!

子持ち昆布串揚げ 380円



大分 とり天

## 串天麩羅いろいろ

ししとう 串天	190円
しいたけ 串天	190円
うずら 串天	190円
ししゃも 串天	210円
メゴチ 串天	210円
大海老 串天	210円



串天ぷら盛り合わせ

串天ぷら盛り合わせ 880円

店長おすすめのお食べ方!!

月見「鯉出汁醤油」で 250円

いなり寿司肉巻き焼き (1ヶ)	320円
サーモン親子いなり寿司 (1ヶ)	350円
あら汁	300円

珈琲ようかん (1本)	200円
珈琲ようかん (お土産にどうぞ5本入り)	1,000円

※表示価格は税込みです。 ※写真はイメージです。 ※お通し代としてお一人様350円別途頂戴いたします。