



KASSEN ICHIBA  
活鮮市場



# 鮮魚いろいろ

## 特上 刺身盛り 5点

先ずは『コレ!』間違いない♪ 1800円 (1000円)

ごま鯖 1091円 (1200円)

博多名物と言えは!

生海老の漬け (3尾) 682円 (750円)

自家製の漬けだれで!

絶品! 本鮪とインド鮪の 合い盛り 1091円 (1200円)

とろサーモン刺し

女性人気 No.1 チーズソースと ワサビで仕上げがれ♪ 909円 (1000円)

トロたく 727円 (800円)

ねぎとろ 十たたくあん

いろいろな部位の 鮪ユツケ 709円 (780円)

活々真鯛の きつぱり生姜の カルパッチョ 1000円 (1000円)

# 新鮮野菜と酒菜

えだまめ 418円 (460円)

梅水晶 537円 (590円)

自家製! 極太メンマ 500円 (550円)

おつまみセロリ 527円 (580円)

(辛味噌とマヨネーズ)

冷やレトマト 509円 (560円)

胡瓜一本漬け 473円 (520円)

自家製! 長芋のワサビ漬け 527円 (580円)

無限! 人参加ラムーチョ 473円 (520円)

クリームチーズの 塩昆布和え 618円 (680円)

ボツツと セロリのマリネ 529円 (580円)

えいひれ炙り焼き 618円 (680円)

ししゃも炙り焼き (3尾) 436円 (480円)

自家製!

ポテトサラダ 618円 (680円)



店長一押し サーモンの リモント 618円 (680円)



自家製! ロースト ピーフ 1091円 (1200円)



自家製! 燻製盛り合わせ (自家製ベーコン、玉子、海老など) 燻製チップにもこだわっています♪

152人前 1091円 (1200円)  
253人前 1455円 (1600円)



店長おすすめ

# みくんな大好き

ポテトフライ ◎ ブレーン 473円 (520円)  
◎ チーズソース 518円 (570円)

ゴボウの唐揚げ 536円 (590円)

真タコの唐揚げ 618円 (680円)

めひかり唐揚げ 3尾 627円 (690円)

柚子胡椒香る砂から 618円 (680円)

ミヤンマー人も大好き! チツチョアツサン 773円 (850円)

ピリ辛唐揚げ

海老とはんべんの春巻き (二ヶ) 382円 (420円)



# 生アヒージョ

いか 709円 (780円)

ボツツ 709円 (780円)

生アヒージョ サーモン 773円 (850円)

海老 773円 (850円)

是非バケットを付けて♪ バケット (5枚) 273円 (300円)



# 熱々アヒージョ

アヒージョ 727円 (800円)

ボツツ 727円 (800円)

アヒージョ サーモン 800円 (880円)

海鮮 891円 (980円)

是非バケットを付けて♪ バケット (5枚) 273円 (300円)



# 鉄板焼き

当店の焼き鳥は串に刺さない皿盛りとなります!!

たれ or ねぎ塩

鶏皮 500円 (550円)

鶏もも 500円 (550円)

鶏砂肝 545円 (600円)

鶏レバー 545円 (600円)



# 今治焼き

鶏レバー 545円 (600円)

巻かない出汁巻き玉子 527円 (580円)

たろりチーズソース掛け

アンチヨビキヤベツ 527円 (580円)

スタミナ満点 レビラ鉄板 718円 (790円)

貝焼き 1000円 (1100円)

ガーリックバター 鉄板

3種のソーセージ 盛り合わせ 773円 (850円)

肉巻き半熟玉子 (二ヶ) 345円 (380円)



# 手巻き&握り寿司

ねぎとろ巻き (一本) 382円 (420円)

トロたく巻き (一本) 409円 (450円)

いか大葉巻き (一本) 409円 (450円)

サーモン巻き (一本) 409円 (450円)

サーモンチーズ巻き (二本) 437円 (480円)

本鮪中とろ巻き (二本) 455円 (500円)

サーモン親子握り 727円 (800円)

おまかせ握り 5貫盛り 1164円 (1280円)

いくらごぼれ軍艦 4貫盛り 1255円 (1380円)

限定! 本鮪 活鮮盛り 2273円 (2500円)

あら汁 364円 (400円)



# の食事

東京ラーメン 1000円 (1100円)

巻かないオム焼きそば 809円 (880円)

鮭いくら丼 1527円 (1680円)

◎焼き鮭 ◎サーモン刺し ◎いくら

丸ごとトマトのチーズだし茶漬 655円 (720円)

タイミンジョ (ミヤンマー焼き飯) 773円 (850円)



※写真はイメージです。※お通し代としてお一人様345円(380円)別途頂戴いたします。(一)内価格は税込みです。