

# 鮮魚



当店自慢の生本鮪！  
口の中でとろける美味しさを  
お楽しみください

人気NO.1

本鮪刺身 590円



人気NO.2

極み鯖刺身 800円



選べるお造り3点盛り

選べるお造り3点盛り

右記の中から3種お選びください 1,280円

本鮪・極み鯖・寒鰯・サーモンレイベ・生海老

寒鰯あぶりポン酢 850円



サーモンレイベ刺身

北海道の郷土料理！  
レイベとは凍ったまま薄く切った刺身

サーモンレイベ刺身 800円

自分スタイルで……

気まぐれ鮮魚のなめろう 750円

# パーティープレート

ホットプレートで自分スタイル！  
※パーティープレートは2～3人前となります！



小腸・カシラ・  
サガリなど300g

折爪三元豚『佐助』  
ホルモンMIX

1,500円

追加のホルモン(100g)  
500円



鴨とネギを焼いて  
とろろポン酢で……

合鴨ロースの  
鉄板焼き

1,500円

追加の合鴨ロース  
(100g) 700円



# 生ハム

イタリア産原木  
切りたてプロシュート

生ハム ポテトサラダ 650円

生ハむすび 1ヶ380円



高級チーズの削りたてパルミジャーノレッジャーノ

生ハム オニオン 630円

生ハムと一緒にいかがですか？

バケット 5枚180円/10枚320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380円別途頂戴いたします



# 酒菜



巻かない  
出汁巻き玉子

- 三浦野菜のディップ 530円
- えだまめ 390円
- もやしナムル 390円
- 鮪の生姜焼き 480円
- 梅水晶 480円
- 三浦野菜の揚げびたし 480円
- おつまみ子持ち昆布 530円
- 白はまぐり(2ケ)磯焼き 650円
- 酒蒸し 680円
- お好み焼き風 山芋焼き 580円

粉を使わないヘルシーな一皿

- ・プレーン 420円
- ・ふわふわとろろ 480円
- ・チーズ 480円



1本 170g以上の肉厚!

数量限定!自家製鮭ハラス西京焼き 950円



10〜15分ほど焼きました!  
クリームチーズの  
西京漬け 680円



自家製!肉豆腐 550円



タン刺し

ガツ刺し

ハツ刺し

# 肉刺し



上質な脂、とろけるうまみで、  
豚肉本来の味にこだわる佐助豚

折爪三元豚『佐助』盛り合わせ 1,280円

折爪三元豚『佐助』ハツ刺し 530円

折爪三元豚『佐助』タン刺し 530円

折爪三元豚『佐助』ガツ刺し 530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380円別途頂戴いたします



# 鉄板焼き

岩手久慈ファームより直送!  
ホルモン鉄板焼き

ねぎ塩レモン スタミナ醤油 辛味噌

から選んでください!

100g 600円  
200g 950円

海鮮BBQ (鮪・いか・海老)

ねぎ塩レモン スタミナ醤油 辛味噌

から選んでください!

850円

今治人が必ず頼むのがコレ!

今治焼鳥(かわ) 480円

噛めば噛むほど出てくる旨味!

今治焼鳥(親子) 530円

皮と親子の合い盛り

今治焼鳥(MIX) 980円



とろりチーズのイタリアン焼きそば

新潟のB級グルメ!

とろりチーズの  
イタリアン焼きそば 650円



今治焼鳥(MIX)

# 揚げもの



とろろコロッケ(3ヶ) 650円

ガリの唐揚げ 380円

ひざナンコツの唐揚げ 480円

スパイシーポテトフライ 480円

鶏の唐揚げ~山椒香る~ 580円



人気NO.3

名物!子持ち昆布の串揚げ  
(1本) 380円



鮪テールの唐揚げ 480円

# 寿司



おまかせ握り5貫盛り  
当店のおすすめ!  
5貫盛り!! 1,280円

赤身、中とろ、大とろの  
3種類が味わえます

生本鮪3貫盛り

850円



あぶりサーモン

親子握り(3貫) 650円

# 巻かない手巻き

1本より承ります!

本鮪中落ち+いくら 380円

本鮪中落ち+うに 380円

本鮪中落ち+  
本ズワイ蟹  
380円

あら汁 350円



# 食事

活鮮丼 1,280円

ミニいくら丼 1,280円

海鮮ひゅうが飯 900円

スタミナホルモン定食 900円

鍋焼きうどん 900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380円別途頂戴いたします