お持帰りメニュー

◆お造り◆

お造り五種盛	一七六〇
たこぶつ切り	一二二〇
紋甲いか造り	一二二〇
あじ造り	一三二八
甘えび造り	一三二八
きずし	一三二八
まぐろ造り	一三二八
剣先いか造り	一四九一
サーモン造り	一四九一
たい造り	一四九一
かんぱち造り	一五九九
しまあじ造り	一五九九
はまち造り	一五九九
さざえ造り	一七八二
たいらぎ貝造り	一七八二
とろサーモン造り	一七八二
本まぐろ造り	一七八二
ひらめ薄造り	一八九〇
赤貝造り	二一〇六
おどり造り	二三〇〇
中とろ造り	二三〇〇
あわび造り	二八六二より
とろ造り	三三八〇

◆酢の物◆

くらげ酢	四六五
たい皮ポンズ	四六五
タコ酢	五七三
うざく	九五〇
シャコ酢	一一五六
ホホ肉ポンズ	一一六六
赤貝酢	一四〇四

◆一品◆

まぐろしぐれ煮	四一〇
玉子一品	五一八
クラゲとメカブのわさび和え	五七二
げそ酢味噌和え	六二六
生ゆば一品	六八〇
アボカドとねぎとろのゆば巻き	八四二
数の子一品	八六四
かにみそ一品	一一一二
焼き穴子一品	一五九八
むし穴子一品	一八一四
うに一品	二〇五二

◆焼き物◆

げそ塩焼	六八〇
はまちかま塩焼	一〇〇四
サーモンかま塩焼	一〇〇四
鯛かぶと焼	一〇五八
鯛あら煮	一〇五八
うなぎ蒲焼	一四三六
車海老塩焼	一七八二

◆揚げ物◆

キスの天ぷら	一一三四
たこの天ぷら	一一三四
穴子の天ぷら	一五六六
エビと野菜の天ぷら盛合せ	一五六六

☆メニューの価格は消費税込です☆

◆2貫 三三五◆
- いわし
- くらげ
- 玉子
- 納豆

◆2貫 三六七◆
- アボカド
- えびマヨ
- げそ
- たい皮
- とびっこ
- 生ゆば

◆2貫 四二一◆
- 〆さば
- たこ
- 軍カン明太
- 紋甲いか

◆2貫 四七五◆
- あじ
- 甘えび
- いか納豆
- えび
- かにみそ
- 数の子

◆2貫 五二九◆
- うなぎ
- こはだ
- 生げそ
- まぐろ

◆2貫 五八三◆
- 貝柱
- キス
- サーモン
- サーモン皮
- たい／たいちり

◆2貫 六五九◆
- あぶりサーモン
- かに
- とり貝
- はまち
- まぐろホホ肉

◆2貫 六九一◆
- かんぱち
- 剣先いか
- さより昆布〆
- しゃこ
- ずり（はまち腹）
- 太刀魚
- とろサーモン

◆2貫 七九九◆
- いかうに
- えんがわ
- しまあじ
- たいらぎ貝
- ひらめ／ひらめちり
- 本まぐろ
- まぐろ漬け
- 焼き穴子

◆2貫 八五三◆
- 赤貝
- さざえ
- むし穴子

◆2貫 一〇一五◆
- うに
- 中とろ

◆2貫 一〇六九◆
- あわび
- 活車海老おどり

◆1貫 七七八◆
- とろ
- いくら

並にぎり一人前（まぐろ、紋甲いか、はまち、えび、玉子、たこ、うなぎ） 一一八八

上にぎり一人前（まぐろ、紋甲いか、はまち、えび、むし穴、白身、うに） 一八三六

特上にぎり一人前（中とろ、剣先いか、むし穴、えび、白身、貝類、うに） 二三二二

特選ちらし 二一六〇

お任せ握りセット（十二貫） 三五一〇

＊一人前半の場合はそれぞれ三貫増量で六四八円増しになります。

- しそ巻
- かっぱ巻

各三七八

- 自家製ツナ巻
- しんこ巻
- 納豆巻
- かんぴょう巻

各四六五

- 辛子明太子巻
- いかしそ巻
- いかきゅうり巻

各五一八

- ねぎとろ巻
- えびきゅう巻
- うなきゅう巻

各六二六

- 鉄火巻
- はまち巻
- とろしんこ巻
- 穴しんこ巻
- 穴きゅう巻
- サーモン巻
- サラダ巻
- サーモンサラダ巻
- うを勢巻（海鮮巻）

各七三四

- 本マグロ鉄火巻 九七二
- 中とろ鉄火 一一六六
- とろ鉄火 一八三六

- ばってら
- 上巻
- えび箱

各九一八

- あじ棒ずし
- 焼き穴子箱

各一二四二

むし穴子箱 一三二八

松前寿司 二三七六

☆メニューの価格は消費税込です☆