

# 春

3/1~5/31

桜肉は臭みが少なく、味や甘みが上等な一品です。その上、高たんぱくでミネラル・ビタミン・グリコーゲンも豊富に含まれています。



3・4月  
限定

菜の花

160円(税込176円)



3・4月  
限定

菜の花天麩羅握り

210円(税込231円)



3・4月  
限定

桜肉

600円(税込660円)

3・4月  
限定

筍握り

160円(税込176円)

入荷時  
限定

鯖 320円(税込352円)

脂が甘く旨味が強い鯖はすし飯との相性抜群です!

3・4月  
限定

桜肉造り

1400円(税込1540円)

3・4月  
限定

鯛と蛤の土瓶蒸し

(筍・セリ・しめじ)

600円(税込660円)

※セリの入荷がなくなり次第終了



数量  
限定

活け赤貝

600円(税込660円)

※天候により入荷がない場合がございます

# 必食 推し鮓

新作登場!!



# ダイヤモンドヘッド 800円  
税込880円

豪華5点  
盛り!

# 名物!  
三代目おとわの極み。 800円  
税込880円

▶ ウニ・イクラ・カニ・ネギトロ・イクラっ子

揚げたて  
5尾  
山盛り

# 自家製タルタル  
エビテンマウンテン 530円  
税込583円

# 季節の 寿司



**鯛の食べ比べ**  
(炙り・握り)  
380円(税込418円)

**穴子の食べ比べ**  
(レモン塩・煮詰め)  
520円(税込572円)



**鰯の食べ比べ**  
(レモン酢・炙り)  
360円(税込396円)



**アボカドの食べ比べ**  
(サーモン・海老天)  
360円(税込396円)



**釜揚げしらすの食べ比べ**  
(卵黄・大根おろし)  
180円(税込198円)



**白魚の食べ比べ**  
(生白魚・しそ白魚)  
260円(税込286円)



**ゲソ炙りの食べ比べ**  
(レモン塩・煮詰め)  
200円(税込220円)



**炭焼き鰹たたき握り**  
270円(税込297円)



**蛍イカ**  
210円(税込231円)



**桜海老**  
270円(税込297円)



**取貝**  
420円(税込462円)

厳選された食材を  
食べくらべ  
おすすめ三昧

期間  
限定

春の  
日替わり三昧

日によって内容・価格は異なります



**春の軍艦三昧** 360円(税込396円)  
桜海老・白魚・蛍イカ

期間  
限定



**炙り三昧** 430円(税込473円)  
サーモン炙り・ホタテ炙り・生ダコ炙り



**みなみ鮪三昧** 750円(税込825円)  
赤身・中トロ・大トロ



**さっぱり三昧** 160円(税込176円)  
茄子わさび漬け・胡瓜浅漬け  
白菜漬け



**貝三昧** 600円(税込660円)  
つぶ貝・赤貝・あわび

# 逸品

季節の



蛸イカ酢味噌

420円(税込462円)



豪快!旬の造り盛り

1480円(税込1628円)

アワビ・活け赤貝・かつをタタキ  
紋甲イカ・鯛・ハマチ・甘海老



春野菜と鯛の荒煮

580円(税込638円)



炭焼き鰹タタキ

620円(税込682円)



春の  
一押し

鯛と浅利と筍の  
茶碗蒸し

400円(税込440円)

※具材は中に入っています



あおさ味噌汁

300円(税込330円)



鯛にゆうめん

400円(税込440円)

ズに  
オススメ



肉巻寿司

810円(税込891円)

深い味わいとまろやかな肉質が  
特徴の国産黒毛和牛

## 山形牛

山形牛  
～ウニ・イクラのせ～  
1200円(税込1320円)

1日限定  
10食

最後の仕上げは  
目の前で



目の前炙り

すき焼き風握り 860円(税込946円)

# お好み天麩羅

お好きなものをお好きなだけ!!

## 季節の天麩羅



菜の花 140円(税込154円)



たけのこ 190円(税込209円)



スナップエンドウ 140円(税込154円)



紅ショウガ 120円(税込132円)



ヤングコーン 120円(税込132円)

サクサク衣に肉厚穴子



ふんわり穴子一本揚げ 600円(税込660円)



アボカド 140円(税込154円)



茄子 120円(税込132円)



かぼちゃ 120円(税込132円)



鯛しそ 240円(税込264円)



カマンベールチーズ 240円(税込264円)

大人気!



玉葱 120円(税込132円)



栗麩 140円(税込154円)



海老 190円(税込209円)



イカ 240円(税込264円)



キス 240円(税込264円)

# おすすめ天麩羅



海鮮三種盛り 630円(税込693円)  
海老・キス・イカ

単品価格より40円お得!



野菜三種盛り 360円(税込396円)  
玉葱・茄子・かぼちゃ

期間限定

単品価格より30円お得!

# 春の天麩羅三種盛り

540円(税込594円)  
鯛・菜の花・たけのこ

サクッとフワッとエビ天マヨ



不動の人気!

海老マヨ 530円(税込583円)

1皿2貫でご提供いたします ★は一貫でのご提供です。

税込143円  
130円



玉子

■ 白菜漬け  
■ 胡瓜浅漬け



アボガド

■ 茄子  
■ わさび漬け  
■ コーン  
■ 納豆

税込176円  
160円

■ 和風ユッケ  
■ コハダ

税込198円  
180円



甲イカ

税込231円  
210円



★イクラ1貫



生つぶ貝



海老

税込286円  
260円

■ 活ベ海老  
■ カニ味噌



まぐろ



サーモン



姫葱

税込297円  
270円



まぐろけんちゃん焼

■ サーモン炙り

税込330円  
300円

■ オニオン  
■ サーモン

税込341円  
310円



ハマチ

■ 鯛  
■ 赤海老  
■ トロサーモン

税込341円  
310円



ホタテ



生たこ



サーモンチーズ

税込352円  
320円

■ 鯛炙り  
■ 生蛸炙り  
■ ハマチ炙り



ホタテ炙り



赤海老炙り

税込363円  
330円

■ カンパチ



★ウニ1貫



ネギトロ

税込396円  
360円

■ ハマチ  
■ 腹身  
■ みなみ鮪  
■ 赤身

税込462円  
420円

■ うなぎ  
■ イクラ2貫

税込572円  
520円

■ 中とろ  
■ ステーキ  
■ みなみ鮪  
■ 中とろ



煮穴子



数の子

税込682円  
620円



みなみ鮪大トロ



あわび

税込726円  
660円

■ 生ウニ2貫

税込990円  
900円

■ 穴子の  
■ 一本握り

お寿司のお供に

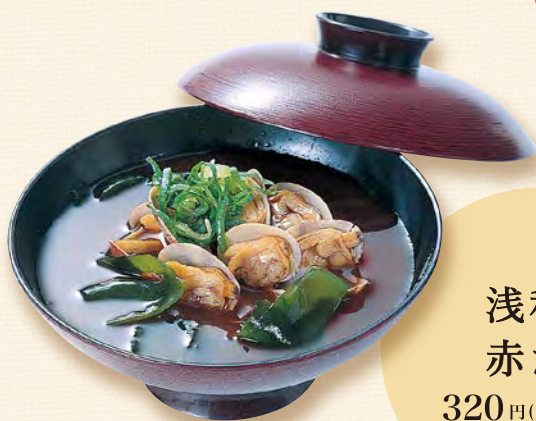
# 魚の旨味 たつぷり



売り切れ御免

# 鮮魚 自店さばき ならではの 一汁

本日の  
あら汁  
280円  
(税込308円)



浅利の  
赤だし  
320円(税込352円)



茶碗蒸し  
360円(税込396円)

茶碗蒸しの具材は  
中に入っております

こだわりの  
出汁

後のせサクッと



エビ天うどん  
410円(税込451円)

お子さまに  
人気!



鶏の唐揚げ〔5個〕  
500円(税込550円)



フライドポテト  
250円(税込275円)