関西初
流れ鮨 三代目おとわ

夏

おしながき

2025

季節のお寿司・逸品

湯引き鱧
380円(税込418円)

鱧（はも）

鰻（うなぎ）

特大鰻一貫握り
580円(税込638円)

生鱧炙り
380円(税込418円)

生たこ
320円(税込352円)

6・7月限定

泉州水茄子握り
230円(税込253円)

姫 葱
280円(税込308円)

おすしコンテスト
最優秀賞

そぼろ きゅうり たまご コーン

三色ずし
230円(税込253円)

まぐろ
260円(税込286円)

キスの天麩羅握り
200円(税込220円)

あわび一貫
380円(税込418円)

ウニ一貫
340円(税込374円)

New

素材の風味を引き立てる塩、
濃厚あまダレで食べ比べ

大海老天ロール
500円(税込550円)

New

昆布の旨味と
紫蘇の風味がより引き立つ
塩でお召し上がりください

スズキの昆布〆
紫蘇昆布乗せ
320円(税込352円)

New

甘酸っぱいマンゴーの酸味と甘みが、
うなぎの香ばしさと相性抜群

うなぎ天麩羅握り
一貫 マンゴーソース
340円(税込374円)

New

引き締まった身と、歯ごたえ。
濃厚なうま味が魅力！

タイラギ貝
300円(税込330円)

造り3種盛り
900円(税込990円)
鮪
鯛
ハマチ

夏のお薦め5貫盛り
夏限定
780円(税込858円)
アオリイカ・マグロ・鱧・スズキ・水茄子

夏の造り5種
夏限定
1300円(税込1430円)
鯛/鮪/赤海老/鱧/生ダコ

もずく酢
320円(税込352円)

枝豆
300円(税込330円)

泉州水茄子
6・7月限定
380円(税込418円)

鱧ちり
680円(税込748円)

鰻と山芋の春巻
当店限定
500円(税込550円)

イワシの音羽揚
大人気復刻
500円(税込550円)
55周年記念

爽やかなガリと大葉を風味豊かなイワシで巻き、海苔で包みサクッと揚げた逸品。

厳選された食材を食べくらべ おすすめ三味

とろ三昧
内容・価格は季節により異なります

夏の日替わり三味
期間限定
※写真はイメージです
日によって内容・価格は異なります

みなみ鮪三味 870円(税込957円)
赤身・中トロ・大トロ

炙り三味 620円(税込682円)
サーモン炙り・ホタテ炙り・生ダコ炙り

貝三味 655円(税込720円)
つぶ貝・赤貝・あわび

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

豚肉とオクラ
200円(税込220円)

うなぎ
420円(税込462円)

万願寺唐辛子
140円(税込154円)

鱧
320円(税込352円)

ふんわり穴子一本揚げ
600円(税込660円)

サクサク衣に肉厚穴子

紅生姜
120円(税込132円)

ヤングコーン
120円(税込132円)

オクラ
120円(税込132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)

大人気!

カマンベールチーズ
240円(税込264円)

玉葱
120円(税込132円)

粟麩
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!

期間限定

夏の天麩羅三種盛り
350円(税込385円)　鱧・茄子・万願寺唐辛子

野菜三種盛り
360円(税込396円)
玉葱・茄子・かぼちゃ

サクッとプリッとエビ天マヨ

不動の人気!

海老マヨ
530円(税込583円)

寿司 sushi

130円（税込143円）
- 胡瓜浅漬け
- 海鮮ユッケ
- コーン
- 納豆軍艦
- 玉子

180円（税込198円）
- 胡瓜手巻
- 納豆手巻
- 新香手巻
- 胡瓜細巻
- 納豆細巻
- 新香細巻
- アボガド
- コハダ
- 甲イカ

200円（税込220円）
- 甲イカ振りゆず

230円（税込253円）
- 梅しそ手巻
- 梅しそ細巻
- 海老

260円（税込286円）
- 活〆海老
- 生つぶ貝
- まぐろ

280円（税込308円）
- 鉄火手巻
- 鉄火細巻
- 姫葱
- イクラ一貫
- サーモン

300円（税込330円）
- タイラギ貝
- ホタテ炙り一貫
- ホタテ一貫
- オニオンサーモン
- サーモン炙り
- カニ味噌
- まぐろけんちゃん焼

320円（税込352円）
- ハマチ
- サーモンチーズ
- トロサーモン
- 赤貝
- 赤海老
- 鯛
- 生たこ

340円（税込374円）
- ネギトロ軍艦
- ネギトロ手巻
- ネギトロ細巻
- 生蛸炙り
- 生蛸振りゆず
- 赤海老炙り
- ハマチたれ炙り
- ハマチ腹身
- 鯛振りゆず
- 鯛ちり
- 鯛腹身
- 鯛炙り
- ウニ一貫

380円（税込418円）
- あわび一貫
- みなみ鮪赤身

420円（税込462円）
- みなみ鮪大トロ一貫
- うなぎ

520円（税込572円）
- 数の子
- 煮穴子
- 中とろステーキ
- みなみ鮪中とろ

640円（税込704円）
- トロ鉄火細巻

900円（税込990円）
- 穴子の一本握り

夏限定

夏のお薦め5貫盛り
780円（税込858円）
アオリイカ・マグロ・鱧・スズキ・水茄子

特選 5貫盛り
980円（税込1078円）
中トロ・鯛・赤海老・サーモン・穴子

人気 5貫盛り
700円（税込770円）
まぐろ・イカ・えび・ハマチ・うなぎ

お寿司のお供に

魚の旨味たっぷり

鮮魚自店さばきならではの一汁

売り切れ御免

本日のあら汁

280円
(税込308円)

後のせサクッと

エビ天うどん

420円(税込462円)

当店特製出汁使用！

浅利の赤だし

340円(税込374円)

茶碗蒸し

380円(税込418円)

茶碗蒸しの具材は
中に入っております

揚げたて！

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)

NEW

季節のデザート

すいかプリン

400円(税込440円)

すいかフロート

400円(税込440円)

瀬戸内産のレモンと、
日向夏で仕上げた
爽やかな味わい

瀬戸内レモンケーキ

420円(税込462円)

季節のソフト
・プレミアム宮崎マンゴー
・甘熟メロン

各400円(税込440円)