

関西初
流れ鮓
三代目おとわ

秋

おしながき

2025

必食

推し
鮓

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

えびの王様
600円税込660円

音羽グループ
55年目記念特別商品
好評につき
販売延長!

▶ 中トロ・ネギトロ
サーモン・マグロ・鯛

GO
豪快重ね握り

800円
税込880円

季節の お寿司・逸品

コクのある卵黄ソースと
紫蘇の爽やかさが、
漬けサーモンの旨みを
引き立てます。

漬けサーモン
卵黄ソースがけ
320円(税込352円)

サーモン昆布締め
300円(税込330円)

昆布のやさしい旨みが
広がります。
まずはそのままで。

脂ののったサーモンを
香ばしく炙り、
特製の味噌だれで
仕上げました。

サーモン
ちゃんちゃん炙り
340円(税込374円)

New

サーモンレモン塩
300円(税込330円)

サーモン
280円(税込308円)

アオリイカ
270円(税込297円)

ゆず香る
炭焼き鰹たたき握り
300円(税込330円)

Big size

大赤海老
大海老食べ比べ
620円(税込682円)

焼き穴子
420円(税込462円)

海老天にぎり(一貫)
280円(税込308円)

大海老(一貫)
320円(税込352円)

大赤海老(一貫)
300円(税込330円)

海老
230円(税込253円)

通常
サイズ

タッチパネルの「本日のおすすめ」を
ご覧ください！

日替り鮮魚も ございます！



秋のお薦め 5 貫盛り

780 円(税込858 円)

鰹・アオリイカ・活けメ海老・鯛・サーモン 昆布メ



造り3 種盛り

鮪
鯛
ハマチ

900 円(税込990 円)



秋の造り5 種盛り

1350 円(税込1485 円)

鰹タタキ/サーモン
鯛/ハマチ/赤海老

衣はサクッとして中はぷりっと肉厚。
食べ応え満点の大海老天麩羅。

揚げたて



大海老の天麩羅

650 円(税込715 円)



ゆず香る 炭焼き鰹たたき

620 円(税込682 円)

厳選された食材を
食べくらべ
おすすめ三昧



とろ三昧

内容・価格は季節により異なります



期間
限定

秋の日替わり三昧

※写真はイメージです

日によって内容・価格は異なります



みなみ鮪三昧 870 円(税込957 円)

赤身・中トロ・大トロ



炙り三昧 620 円(税込682 円)

サーモン炙り・ホタテ炙り・生ダコ炙り



貝三昧 655 円(税込720 円)

つぶ貝・赤貝・あわび

お好み天麩羅

お好きなものを好きなだけ!!

季節の
天麩羅

New

豚バラロール
300円(税込330円)

香ばしいごぼうを豚バラで包み、サクッと揚げました。噛むほどに広がる旨みは、塩で味やつのがおすすめです。

New

長芋めんたい
350円(税込385円)

ほくほくの長芋に、ぷちぷちピリ辛明太子を合わせました。素材の持ち味が調和した、クセになる食感の美味しさです。

サーモン紫蘇巻
240円(税込264円)



舞茸
190円(税込209円)



鯉
190円(税込209円)



さつまいも
140円(税込154円)



えのき
120円(税込132円)



ごぼう
140円(税込154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)



ヤングコーン
120円(税込132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



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

秋の天麩羅
三種盛り

エノキ・牛蒡・サーモン紫蘇巻き
500円(税込550円)

サクッと
フリッと
エビ天マヨ



不動の
人気!

海老マヨ

530円(税込583円)

税込143円
130円

- 茄子わさび漬け
- 胡瓜浅漬け
- 海鮮ユツケ
- コーン
- 納豆軍艦
- 玉子

税込198円
180円

- 甲イカ
- コハダ
- アボガド
- 新香細巻
- 納豆細巻
- 胡瓜細巻
- 新香手巻
- 納豆手巻
- 胡瓜手巻

税込220円
200円

- 甲イカレモン塩
- 甲イカ振りゆず

税込253円
230円

- 梅しそ手巻
- 梅しそ細巻
- 海老

税込286円
260円

- まぐろ
- 活メ海老
- 白鳥貝
- とろメサバ

税込297円
270円

- アオリイカ

税込308円
280円

- 鉄火手巻
- 鉄火細巻
- 姫葱
- イクラ一貫
- サーモン

税込330円
300円

- 大赤海老一貫
- タイラギ貝炙り
- タイラギ貝
- ホタテ炙り一貫
- ホタテ一貫
- サーモン
- レモン塩
- オニオン
- サーモン炙り
- カニ味噌
- まぐろ
- けんちゃん焼

税込352円
320円

- 海老アボカド
- 海老チーズ
- 大海老一貫
- ハマチ
- サーモンチーズ
- トロサーモン
- 赤貝
- 鯛
- 生たこ

税込374円
340円

- ネギトロ軍艦
- ネギトロ手巻
- ネギトロ細巻
- 生蛸炙り
- 生蛸レモン塩
- 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

税込418円
380円

- あわび一貫
- みなみ鮪
- 赤身

税込462円
420円

- うなぎ
- 大トロ一貫
- みなみ鮪

税込572円
520円

- 数の子
- 煮穴子
- 中とろ
- ステーキ
- みなみ鮪
- 中とろ

税込704円
640円

- トロ鉄火細巻

税込990円
900円

- 穴子の一本握り



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



秋限定

秋のお薦め5貫盛り

780円(税込858円)

鯉・アオリイカ・活メ海老・鯛・サーモン昆布メ



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)

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

とろ〜り夢みる

キャラメルプリン

400円(税込440円)



キャラメルの深いコクと
ほろ苦さが重なり、濃厚で
なめらかな舌ざわりはまるで夢のよう。
丁寧仕上げた自家製プリンです。

季節のケーキ

モンブラン

420円(税込462円)



たつぷりの栗を丁寧すり潰した
マロンをじっくり自慢のスポンジに
合わせ、大粒渋皮付栗で飾り
付けた秋の王道モンブランです。

北海道産生クリームを
100%使用し、
「生キャラメル」ソースを
加えました。

季節のソフト

プレミアム生キャラメル

400円(税込440円)

