

関西初  
流れ鮓  
三代目おとわ

冬

おしながき

2025-2026

必食  
推し  
鮓

まさに  
蟹の  
金字塔!!



ゴールデンクラブ

900円  
税込990円

豪華5点  
盛り!



# 名物!  
三代目おとわの極み。900円  
税込990円

▶ ウニ・イクラ・カニ  
ネギトロ・イクラっ子



# 季節のお寿司・逸品

旬の「寒ブリ」は  
脂肪をたっぷり蓄えて身が締まり、  
滑らかな食感と  
濃厚な味わいが堪りません。



鰯

400 円(税込440 円)



鰯トロ

420 円(税込462 円)



平目

460 円(税込506 円)



鰯の炙り握り

400 円(税込440 円)



すじこ

300 円(税込330 円)



ふぐ握り

460 円(税込506 円)

選び抜かれた味わいを一皿に凝縮。  
贅沢な饗宴をご堪能ください。

厳選された食材を  
食べくらべ  
おすすめ三味

とろ三味

内容・価格は季節により異なります



期間  
限定

冬の日替わり三味

日によって内容・価格は異なります



※写真はイメージです



みなみ鮭三味 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



冬  
限定



ゴールデンクラブ

900 円 (税込 990 円)



生ズワイガニ 一貫握り

520 円 (税込 572 円)



ボイルズワイガニ 一貫握り

460 円 (税込 506 円)



この時期ならではの蟹は  
生でもボイルでも美味さたっぷり。  
カニ味噌までご堪能ください。



カニ三味

1150 円 (税込 1265 円)

ボイルズワイガニ

生ズワイガニ

蟹味噌



冬の造り五種盛り

1700 円 (税込 1870 円)



てっさ

1400 円 (税込 1540 円)



ふぐ皮湯引き

320 円 (税込 352 円)



鰯大根

420 円 (税込 462 円)

冬にこそ味わいたい極上の旨みを一皿に。  
旬が冴える冬味五貫盛り。今だけの贅。



鮭

平目

赤海老

蟹味噌

鰯

冬のお薦め五貫盛り

950 円 (税込 1045 円)



## 特選三種盛り天麩羅

季節の  
天麩羅

蟹と栗麩と  
さつまいもの天麩羅  
880円(税込968円)

贅沢にも蟹を  
天麩羅にしました  
人気の栗麩と  
さつまいもの  
組み合わせは  
まさに絶妙!

NEW!

人気三種盛り  
670円(税込737円)  
海老・鯛しそ・カマンベールチーズ

大人気!

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!

NEW!

ごほうび三種盛り  
520円(税込572円)  
栗麩・アボカド・カマンベールチーズ

優しくまろやかな  
味わいを揚げたてで  
頑張った自分へ贈る  
とろける美味しさ。

野菜三種盛り  
360円(税込396円)  
玉葱・茄子・かぼちゃ

人気野菜の  
揚げたて天麩羅。  
サクサクと  
ほくほくとした  
美味しさを存分に。

サクッと  
フワッと  
エビ天マヨ

海老マヨ  
530円(税込583円)

不動の  
人気!

## お好きなものをお好きなだけ

旬を揚げる、冬の味わい天麩羅



小ふぐの天麩羅  
300円(税込330円)



さつまいも  
140円(税込154円)



ズワイガニ  
600円(税込660円)



ふんわり穴子  
一本揚げ  
600円(税込660円)



キス  
240円(税込264円)



イカ  
240円(税込264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)



海老  
190円(税込209円)

大人気!



栗麩  
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)



玉葱  
120円(税込132円)



ヤングコーン  
120円(税込132円)



<p>■ べつたら</p> <p>■ 胡瓜浅漬け</p> <p>■ 海鮮ユッケ</p> <p>■ コーン</p> <p>■ 納豆軍艦</p> <p>■ 玉子</p> <p>税込143円 <b>130円</b></p>	<p>■ 甲イカ</p> <p>■ コハダ</p> <p>■ アボガド</p> <p>■ 新香細巻</p> <p>■ 納豆細巻</p> <p>■ 胡瓜細巻</p> <p>■ 新香手巻</p> <p>■ 納豆手巻</p> <p>■ 胡瓜手巻</p> <p>税込198円 <b>180円</b></p>	<p>■ 甲イカレモン塩</p> <p>■ 甲イカ振りゆず</p> <p>税込220円 <b>200円</b></p>
<p>■ 梅しそ手巻</p> <p>■ 梅しそ細巻</p> <p>■ 海老</p> <p>税込253円 <b>230円</b></p>	<p>■ まぐろ</p> <p>■ 活メ海老</p> <p>■ 白鳥貝</p> <p>■ とろメサバ</p> <p>税込286円 <b>260円</b></p>	<p>■ アオリイカ</p> <p>税込297円 <b>270円</b></p>
<p>■ サーモン</p> <p>■ イクラ一貫</p> <p>■ 姫葱</p> <p>■ 鉄火手巻</p> <p>■ 鉄火細巻</p> <p>■ 海老チーズ</p> <p>■ 大海老一貫</p> <p>■ サーモンチーズ</p> <p>■ トロサーモン</p> <p>■ 赤貝</p> <p>■ 鯛</p> <p>■ 生たこ</p> <p>税込308円 <b>280円</b></p>	<p>■ 大赤海老一貫</p> <p>■ タイラギ貝炙り</p> <p>■ タイラギ貝</p> <p>■ ホタテ炙り一貫</p> <p>■ ホタテ一貫</p> <p>■ サーモン</p> <p>■ レモン塩</p> <p>■ オニオン</p> <p>■ サーモン</p> <p>■ サーモン炙り</p> <p>■ カニ味噌</p> <p>■ まぐろ</p> <p>■ けんちゃん焼</p> <p>税込330円 <b>300円</b></p>	<p>■ 海老アボカド</p> <p>■ 海老チーズ</p> <p>■ 大海老一貫</p> <p>■ サーモンチーズ</p> <p>■ トロサーモン</p> <p>■ 赤貝</p> <p>■ 鯛</p> <p>■ 生たこ</p> <p>税込352円 <b>320円</b></p>
<p>■ ウニ一貫</p> <p>■ 鯛炙り</p> <p>■ 鯛腹身</p> <p>■ 鯛ちり</p> <p>■ 鯛振りゆず</p> <p>■ 赤海老炙り</p> <p>■ 生蛸振りゆず</p> <p>■ 生蛸レモン塩</p> <p>■ 生蛸炙り</p> <p>■ ネギトロ細巻</p> <p>■ ネギトロ手巻</p> <p>■ ネギトロ軍艦</p> <p>■ 穴子の一本握り</p> <p>税込374円 <b>340円</b></p>	<p>■ うなぎ</p> <p>■ 大トロ一貫</p> <p>■ みなみ鯛</p> <p>■ あわび一貫</p> <p>■ みなみ鯛赤身</p> <p>税込418円 <b>380円</b></p>	<p>■ うなぎ</p> <p>■ 大トロ一貫</p> <p>■ みなみ鯛</p> <p>■ あわび一貫</p> <p>■ みなみ鯛赤身</p> <p>税込462円 <b>420円</b></p>
<p>■ 数の子</p> <p>■ 煮穴子</p> <p>■ 中とろ</p> <p>■ ステーキ</p> <p>■ みなみ鯛</p> <p>■ 中とろ</p> <p>税込572円 <b>520円</b></p>	<p>■ トロ鉄火細巻</p> <p>税込704円 <b>640円</b></p>	<p>■ 穴子の一本握り</p> <p>税込990円 <b>900円</b></p>



## 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



## 冬のお薦め五貫盛り

950円(税込1045円)

鯛・平目・赤海老・蟹味噌・鮑



## 人気5貫盛り

700円(税込770円)

まぐろ・イカ・えび・白身・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



当店特製  
出汁使用!



浅利の赤だし

340円(税込374円)



エビ天うどん

420円(税込462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



鶏の唐揚げ〔5個〕

500円(税込550円)

揚げたて!



フライドポテト

250円(税込275円)

NEW

季節のデザート



プレミアム  
チョコレート  
410円(税込451円)



クッキーズ  
パニラ  
410円(税込451円)



黒蜜きな粉の竹炭ケーキ

420円(税込462円)