

関西初
流れ鮨
三代目おとわ

冬

おしながき

2025-2026

必食

推し魚

まさに
蟹の
金字塔!!

豪華
盛り!
5点



ゴールデンクラブ

900円
税込990円



#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、
脂肪をたっぷりと蓄えて身が締まり、
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)



すじこ

300円(税込330円)

ふぐ握り

460円(税込506円)

鰯の炙り握り

400円(税込440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
おすすめ三昧

とろ三昧

内容・価格は季節により異なります

期間
限定

冬の日替わり三昧

日によって内容・価格は異なります

※写真はイメージです



みなみ鮓三昧 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

冬
限



| 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)



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。



| カニ三昧
1150円(税込1265円)



| 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)



鮓

平目

赤海老

蟹味噌

| 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)

海鮮 三種盛り

630円(税込693円)

海老・キス・イカ

野菜 三種盛り

360円(税込396円)

玉葱・茄子・かぼちゃ

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!

単品価格より
40円お得!

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!

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

元味優しくてまるやか
とろける美味しさ。
張った自分に贈る。

海老マヨ

530円(税込583円)

サクッと
フリッパ
エビ天マヨ

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)

サクサク衣に
肉厚穴子

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)

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



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
中に入っています

エビ天うどん

420円(税込462円)



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



プレミアム
チョコレート
410円(税込451円)



クッキーズ
バニラ
410円(税込451円)



黒蜜きな粉の竹炭ケーキ
420円(税込462円)