

関西初  
流れ鮓  
三代目おとわ

# 夏

おしながき

2026



夏  
限定!

炙りスズキのらっきよくるみ握り  
しゃり酢のソース

360円(税込396円)



大海老天ロール

500円(税込550円)



夏  
限定!

夏の天麩羅三種盛り

360円(税込396円)

ヤングコーン・オクラ・茄子

# 季節のお寿司逸品



炙りスズキの  
らっきよくるみ握りしやり酢のソース  
360円(税込396円)

当店オリジナル  
夏の創作寿司



湯引き鱧  
420円(税込462円)



特大鰻一貫握り  
580円(税込638円)



白焼き・蒲焼き  
うなぎの食べ比べ  
420円(税込462円)



暑さを  
旨さで  
乗りで  
鰻三昧!  
うなぎの白焼き握り  
420円(税込462円)



水茄子握り  
230円(税込253円)



アオリイカ柚庵づけ  
300円(税込330円)



キスの天麩羅握り  
200円(税込220円)



大海老天ロール  
500円(税込550円)



牛タン握り  
520円(税込572円)



生湯葉握り  
260円(税込286円)



スズキ

鱧

生湯葉

活メ海老

白焼き  
うなぎ

季節を感じる  
五貫盛り

夏のお薦め五貫盛り  
780円(税込858円)

夏の旬食材が持つ旨みを、  
和の技で丁寧に取り出した逸品料理。  
移ろう季節を、ひと皿に込めました。



鯛・鮪・赤海老・鱧・生ダコ

**夏の造り五種盛り**  
1600円 (税込 1760円)



鮪・鯛・ハマチ

**造り三種盛り**  
920円 (税込 1012円)



**鰻ちり**  
720円 (税込 792円)

**当店の  
お薦め!**

**当店の  
人気料理!**



**もずく酢**  
320円 (税込 352円)



**水茄子**  
380円 (税込 418円)



**イカリング唐揚げ**  
400円 (税込 440円)

サクサク食感の衣に、  
旨みたっぷりの  
イカがたまりません。



**枝豆**  
400円 (税込 440円)

**最優秀賞受賞寿司**

**8月限定販売!**



**子供による  
大人のための寿司**

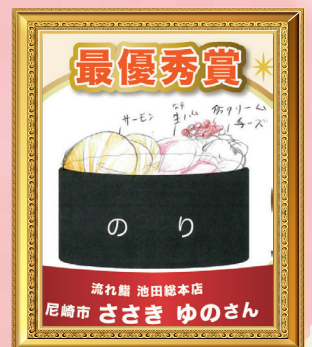
サーモン・生ハム・いぐら  
クリームチーズ

400円 (税込 440円)

**第15回**

**おすしコンテスト**

流れ鮎・とれとれ屋全店にて  
春休み期間中に開催された  
第15回おすしコンテスト。  
応募総数 142 作品の中から  
最優秀賞に輝いたおすしを商品化し  
8月に限定販売いたします!  
キッズの想像力を味わってください!



**最優秀賞**



流れ鮎 池田総本店  
尼崎市 ささぎ ゆのさん

# 特選三種盛り天麩羅



**夏限定!**

**夏の天麩羅三種盛り**  
360円(税込396円)  
ヤングコーン・オクラ・茄子

サクッとした衣の中から、オクラと茄子の柔らかな食感に、ヤングコーンが小気味いい。夏野菜の三種盛りです。



**大人気!**

**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

自慢の海老天麩羅に、カマンベールの濃厚さ、しっとりホクホクな鯛の旨みがあふれます。王道の人気トリオです!



**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!**



**ごぼうび三種盛り**  
520円(税込572円)  
粟麩・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、頑張った自分に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。



**サクッとフリットエビ天マヨ**

**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

期間限定

旬彩を揚げる、夏天麩羅

サクサク衣に肉厚穴子



**鱧の天麩羅**  
420円(税込462円)



**鰻の天麩羅**  
440円(税込484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)



**粟麩**  
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)

税込143円  
**130円**

- 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**

- 甲イカ振りゆず
- 甲イカレモン塩

税込253円  
**230円**

- 海老
- 梅しそ細巻
- 梅しそ手巻

税込286円  
**260円**

- まぐろ
- 活〆海老
- 白鳥貝

税込297円  
**270円**

- アオリイカ

税込308円  
**280円**

- サイモン
- 黒酢〆さば
- 姫葱
- 鉄火細巻
- 鉄火手巻

税込330円  
**300円**

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

税込352円  
**320円**

- 生たこ
- 鯛
- 赤貝
- トロサイモン
- サイモンチーズ
- 海老チーズ
- 海老アボカド

税込374円  
**340円**

- ウニ一貫
- 鯛炙り
- 鯛腹身
- 鯛ちり
- 鯛レモン塩
- 赤海老炙り
- 大海老一貫
- 生蛸レモン塩
- 生蛸振りゆず
- 生蛸炙り
- ネギトロ細巻
- ネギトロ手巻
- ネギトロ軍艦

税込396円  
**360円**

- イクラ一貫

税込418円  
**380円**

- みなみ鯖赤身
- あわび一貫

税込462円  
**420円**

- うなぎ
- 大トロ一貫
- みなみ鯖

税込572円  
**520円**

- 中とろ
- ステーキ
- 煮穴子
- 数の子
- みなみ鯖

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・サイモン・穴子



**夏のお薦め五貫盛り**  
780円(税込858円)  
スズキ・鰯・生湯葉・活〆海老・白焼きうなぎ



**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

鮮魚自店さばき  
ならではの二汁



本日のあら汁

280円(税込308円)

売り切れ御免



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



後のせサクッと

当店特製  
出汁使用!



エビ天うどん

420円(税込462円)



フライドポテト

250円(税込275円)

揚げたて!

鶏の唐揚げ [3個]

420円(税込462円)



※写真はイメージです

寿司屋のデザート



瀬戸内産のレモンと日向夏で仕上げた、さわやかな味わいのケーキです。

夏限定

季節のケーキ

瀬戸内レモンケーキ

420円(税込462円)



話題の  
啖スweets

とろーり  
エスプレッソソースをかけて  
お召し上がりください

夏限定

プレミアムソフト

アフォガート風

450円(税込495円)

イタリア北部発祥のドルチェ  
affogato 風に仕上げた、  
苦味と甘味の大人な味わいです。



極上チーズケーキ

420円(税込462円)

2つのケーキの中から  
お選びください

平日  
限定

選べるケーキと  
コーヒーセット

620円(税込682円)



北海道  
プレミアムバニラ

410円(税込451円)

北海道産生クリームを100%使用。  
ミルクの風味を大切に仕上げた、  
コクのある味わいに仕上げました。



プレミアム  
宇治抹茶

410円(税込451円)

石臼で丁寧に挽いた宇治抹茶を選定。  
まろやかな乳感に程良い苦みが残る  
上品な味わいに仕上げました。



季節のソフト  
宮崎マンゴー

410円(税込451円)

宮崎のマンゴーを100%  
使用し、上品な味わいに  
仕上げました。

夏  
限定