関西初
流れ鮨
三代目おとわ

秋

おしながき

2026

必食
推し魚



漬けサーモン 黄身ソースがけ
340円(税込374円)



スイートチリマグロの
サラダ寿司
500円
税込550円



さつまいも・舞茸・茄子
秋の天麩羅 三種盛り
500円(税込550円)

季節のお寿司・逸品

ひと味違う、秋のサーモン。

脂のり豊かな秋のご馳走を、さまざまな味わいで。



漬け
サーモン黄身ソースがけ
340円(税込374円)

当店のイチ押し!

とろサーモン
340円(税込374円)

サーモンチーズ
340円(税込374円)

サーモン
300円(税込330円)

イクラ一貫
360円(税込396円)

柚子香る
炭焼き鰹たたき握り
300円(税込330円)

大海老一貫握り
340円(税込374円)

アオリイカ
280円(税込308円)

秋の日替わり三昧
内容・価格は日によって異なります

季節を味わう五貫盛り

サーモン
鯛
活〆海老
アオリイカ
炭焼き鰹たたき

秋のお薦め五貫盛り
800円(税込880円)

秋の旬が織りなす、豊かな味わい。

選りすぐりの食材を和の技で丁寧に仕立て、その持ち味を余すことなく引き出しました。深まりゆく秋の趣を、それぞれの器に託して。



秋の造り五種盛り
1600円(税込1760円)

鰹たたき・ハマチ
鯛・赤海老・サーモン



大海老の天麩羅
680円(税込748円)



今が旬

柚子香る炭焼き鰹たたき
620円(税込682円)



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！



TikTokで話題の
mini甲イカの天麩羅
400円(税込440円)

まぐろ月見ハンバーグ寿司
200円(税込220円)

特選三種盛り天麩羅



秋限定！

サクッとした衣の中から茄子の柔らかな食感や舞茸のうまみホクホクしたさつまいもの甘さがたまらない秋野菜の三種盛りです。

秋の天麩羅 三種盛り
500円（税込550円）
さつまいも・舞茸・茄子



大人気！

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だす王道の人気トリオです！

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



単品価格より40円お得！

海鮮 三種盛り
630円（税込693円）
海老・キス・イカ



優しくてまろやかな味わいを揚げたてで。頑張った自分に贈るとろける美味しさ。

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



人気の揚げたて天麩羅。サクサク＆ほくほくとした美味しさを存分に。

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）

お好きなものをお好きなだけ

期間限定

秋の音、さくさく聴こえる旬天麩羅



まいたけ
240円（税込264円）



長芋
240円（税込264円）



うずら串天
120円（税込132円）

サクサク衣に肉厚穴子



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）

大人気！



カマンベールチーズ
240円（税込264円）



海老
190円（税込209円）



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）

寿司 sushi

- 甲イカ振りゆず
- 甲イカ レモン塩

税込220円 200円

- 納豆手巻
- 納豆細巻

税込209円 190円

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

税込198円 180円

- 納豆軍艦
- 海鮮ユッケ
- コーン

税込154円 140円

- 胡瓜浅漬け
- 玉子

税込143円 130円

- タイラギ貝炙り
- タイラギ貝
- まぐろ けんちゃん焼
- サーモン

税込330円 300円

- 鉄火手巻
- 鉄火細巻
- 姫葱

税込319円 290円

- アオリイカ 黒酢〆さば
- 活〆海老

税込308円 280円

- 白鳥貝
- まぐろ

税込286円 260円

- 梅しそ手巻
- 梅しそ細巻
- 海老

税込253円 230円

- 大海老一貫
- サーモンチーズ
- とろサーモン
- ウニ一貫

税込374円 340円

- 赤貝
- 生蛸
- 鯛

税込363円 330円

- 海老アボカド
- 海老チーズ
- サーモン レモン塩
- オニオン サーモン
- サーモン炙り

税込352円 320円

- カニ味噌
- ホタテ炙り一貫
- ホタテ一貫
- 大赤海老一貫

税込341円 310円

- みなみ鮪 大トロ一貫
- うなぎ

税込462円 420円

- みなみ鮪 赤身

税込429円 390円

- あわび一貫

税込418円 380円

- イクラ一貫

税込396円 360円

- 生蛸炙り
- 生蛸 振りゆず
- 生蛸 レモン塩
- ネギトロ軍艦
- ネギトロ手巻
- ネギトロ細巻
- 鯛 振りゆず
- 鯛 レモン塩
- 鯛ちり
- 鯛腹身
- 鯛炙り
- 赤海老炙り

税込385円 350円

- 穴子の一本握り

税込990円 900円

- トロ鉄火細巻

税込704円 640円

- 煮穴子

税込583円 530円

- 数の子
- 中とろ ステーキ
- みなみ鮪 中とろ

税込572円 520円

特選5貫盛り

1000円(税込1100円)

中トロ・鯛・赤海老・サーモン・穴子





秋のお薦め五貫盛り

800円(税込880円)

炭焼き鰹たたき・アオリイカ・活〆海老・鯛・サーモン

秋限定

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一汁



売り切れ御免

本日のあら汁
280円(税込308円)

浅利の赤だし
350円(税込385円)

茶碗蒸し
390円(税込429円)
茶碗蒸しの具材は中に入っております



揚げたて!



イカリング唐揚げ
500円(税込550円)



フライドポテト
260円(税込286円)

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)



きつねうどん
380円(税込418円)



鶏の唐揚げ〔3個〕
430円(税込473円)

※写真はイメージです

寿司屋のデザート



秋限定

季節のケーキ モンブラン
430円(税込473円)

2つのケーキの中からお選びください

平日限定



ケーキとコーヒーのセット
620円(税込682円)



極上チーズケーキ
420円(税込462円)

秋限定



Premium 北海道
プレミアムバニラ
420円(税込462円)

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



Premium
宇治抹茶
420円(税込462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 Premium Fruits
シャインマスカット
420円(税込462円)

上品な香りと甘さが特長の国産シャインマスカットを使用し、爽やかな味わいに仕上げました。



季節のソフト Premium Sweets
生キャラメル
420円(税込462円)

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