

## 瓶ビール

キリンラガー〈中瓶〉

六八〇円

(税込七四八円)

アサヒスーパードライ〈中瓶〉

七〇〇円

(税込七七〇円)

## 生ビール

一番搾り〈中ジョッキ〉

六八〇円

(税込七四八円)

〈グラス〉

五五〇円

(税込六〇五円)

## サワー各種

ウーロンハイ

各五五〇円

(税込六〇五円)

寿司茶ハイ

レモンサワー

梅サワー

あんずサワー

柚子サワー

グレープフルーツサワー

## ウイスキー

陸

ハイボール

五八〇円

(税込六三八円)

ロック〈ダブル〉

八五〇円

(税込九三五円)

竹鶴

ハイボール

九〇〇円

(税込九九〇円)

ロック〈ダブル〉

一、五〇〇円

(税込一六五〇円)

## ワイン〈フルボトル〉

デューキンエステート

(赤・白) 各三、八〇〇円

(税込四、一八〇円)

## ハウスワイン

グラス (赤・白)

各六〇〇円

(税込六六〇円)

デカンタ(赤・白)

各二、五〇〇円

(税込二、七五〇円)

## ノンアルコール各種

各四八〇円

(税込五二八円)

ノンアルコールビール

梅酒

カシスオレンジ

シャルドネスパークリング

## ソフトドリンク各種

各三〇〇円

(税込三三〇円)

ウーロン茶

コココーラ

ジンジャエール

オレンジジュース



# 特選地酒

手取川

純米大吟醸

石川

九五〇円

(税込二、〇四五円)

黒龍

純米吟醸

福井

九五〇円

(税込二、〇四五円)

香り華やか味まろやか。

ばくれん超辛口

純米吟醸

山形

九五〇円

(税込二、〇四五円)

淡麗極上辛口

吉乃川

純米吟醸

新潟

八〇〇円

(税込八八〇円)

而今

特別純米

三重

九五〇円

(税込二、〇四五円)

瀬祭

純米大吟醸

山口

九八〇円

(税込二、〇七八円)

甘口フルーティー

# 地酒



各 八五〇円

(税込九三五円)

出羽桜

でわぎくら 純米吟醸

山形

さらりと上品で澄んだ味わい。女性に人気。

天青

てんせい 風露

神奈川

雨上がりの青空のような澄んだ味わい。

八海山

本醸造

新潟

上品で澄んだ味わい。人気NO1

久保田

千寿

新潟

越後酒の代表。すっきり辛口

# 燗酒

一合

四五〇円

(税込四九五円)

二合

九〇〇円

(税込九九〇円)

メニューに無いプレミアム地酒は、スタッフにお声掛けください。

お通し

※アルコール類ご注文の方に、三五〇円(税込三八五円)にてお出し致します。

米と水。

日本酒はこの二つから造られています。

ふくよかで、奥深く、

豊潤なるその味わい。

ほろほろと穏やかに

心ほどける寛ぎの充足感。

米の国、日本に生まれた幸せを

あらためて感じてみませんか





# 本格焼酎

芋

シヨット

佐藤 (黒)

鹿兒島

八〇〇円  
(税込八八〇円)

甚六

宮崎

五〇〇円  
(税込五五〇円)

赤兎馬

鹿兒島

六〇〇円  
(税込六六〇円)

黒霧島

宮崎

五〇〇円  
(税込五五〇円)

米

シヨット

十四代

山形

九〇〇円  
(税込九九〇円)

よろしく

新潟

六五〇円  
(税込七一五円)

麦

シヨット

佐藤

鹿兒島

六五〇円  
(税込七一五円)

中々

宮崎

六五〇円  
(税込七一五円)

情け嶋

八丈島

六〇〇円  
(税込六六〇円)

黒糖

シヨット

朝日

鹿兒島

六〇〇円  
(税込六六〇円)

ロック・水割り・お湯割り  
ソーダ割り・ストレート  
お好きな飲み方をご用意いたします。

## 焼酎ボトル

中々

〔麦〕

三、五〇〇円  
(税込三、八五〇円)

佐藤

〔麦〕

四、五〇〇円  
(税込四、九五〇円)

黒霧島

〔芋〕

三、二〇〇円  
(税込三、五二〇円)

佐藤黒

〔芋〕

六、〇〇〇円  
(税込六、六〇〇円)

赤兎馬

〔芋〕

四、〇〇〇円  
(税込四、四〇〇円)

## ボトルセット

ウーロン茶

三〇〇円 (税込三三〇円)

寿司茶

三〇〇円 (税込三三〇円)

ミネラルウォーター

二〇〇円 (税込二二〇円)

氷 ※氷は二回目から無料です。

三〇〇円 (税込三三〇円)

梅 (一個)

一〇〇円 (税込一一〇円)

レモン (四切れ)

一五〇円 (税込一六五円)

ボトルキープ期間は  
三か月です。



# お造り盛り合わせ

一人盛り

一、八〇〇円  
(税込一、九八〇円)

二人盛り (赤身入り)

三、八〇〇円  
(税込四、一八〇円)

(中とろ入り)

四、五〇〇円  
(税込四、九五〇円)

三人盛り (赤身入り)

五、五〇〇円  
(税込六、〇五〇円)

(中とろ入り)

六、〇〇〇円  
(税込六、六〇〇円)

本まぐろ 中とろ造り

〈五切れ〉

二、八〇〇円  
(税込三、〇八〇円)

〈三切れ〉

一、七〇〇円  
(税込一、八七〇円)

本まぐろ 赤身造り

〈五切れ〉

一、八〇〇円  
(税込一、九八〇円)

〈三切れ〉

一、一〇〇円  
(税込一、二二〇円)



お造り三人盛り

# 欲張り食べ比べ

本マグロ食べ比べ

大トロ・中トロ・赤身・ネギトロ

〈三切れ〉三、七〇〇円

(税込四、〇七〇円)

〈三切れ〉二、五〇〇円

(税込二、七五〇円)

〈二切れ〉一、三〇〇円

(税込一、四三〇円)

白身魚三点盛り

おすすめメニユーの中から

お選びください。

〈三切れ〉一、九〇〇円

(税込二、〇九〇円)

〈二切れ〉一、三〇〇円

(税込一、四三〇円)

活貝類三点盛り

おすすめメニユーの中から

お選びください。

二、五〇〇円

(税込二、七五〇円)

鯖小肌 (小肌・とろメさば)

一、四〇〇円

(税込一、五四〇円)

大光物 (青魚盛り合わせ)

一、六〇〇円

(税込一、七六〇円)



白身魚三点盛り



本マグロ食べ比べ



# 天ぷら

天ぷら盛り合わせ〈大〉

海老・キス・穴子・イカ  
その他季節野菜

一、八〇〇円  
(税込一、九八〇円)

天ぷら盛り合わせ〈小〉

海老・キス・穴子・イカ  
その他季節野菜

一、二〇〇円  
(税込一、三二〇円)

板長おすすめ  
天ぷら盛り合わせ

一、六〇〇円  
(税込一、七六〇円)



天ぷら盛り合わせ



板長おすすめ天ぷら盛り合わせ

## 単品天ぷら

・大海老 四〇〇円

(税込四四〇円)

・茄子 一五〇円

(税込一六五円)

・椎茸 一五〇円

(税込一六五円)

・キス 二五〇円

(税込二七五円)

・しし唐 一〇〇円

(税込一一〇円)

・イカ 二〇〇円

(税込二二〇円)

・南瓜 一〇〇円

(税込一一〇円)

・穴子 二五〇円

(税込二七五円)

# サラダ

海の幸のサラダ

新鮮な魚介類の入った  
ボリユーム満点の海鮮サラダ。  
自慢の和風醤油ドレッシングで。

九〇〇円  
(税込九九〇円)

ハーフ 六〇〇円  
(税込六六〇円)

和牛焼きしゃぶサラダ

一、二〇〇円  
(税込一、三二〇円)

ハーフ 八〇〇円  
(税込八八〇円)

季節のおすすめサラダ  
旬のおすすめメニューをご覧ください。

## 一品・つまみ

たたみイワシ

炙り焼き

五八〇円  
(税込六三八円)

山芋磯辺揚げ

五五〇円  
(税込六〇五円)

里芋唐揚げ

六五〇円  
(税込七一五円)

ねぎぬた

四八〇円  
(税込五二八円)

川海老唐揚げ

五五〇円  
(税込六〇五円)

マグロぬた

六九〇円  
(税込七五九円)



海の幸のサラダ



和牛焼きしゃぶサラダ



# 焼き物

銀鱈の西京焼き

一、二〇〇円  
(税込一、三三〇円)

脂の乗った銀鱈を  
白味噌に漬け込み焼いた、  
ほんのり甘い味噌の香りの逸品。

米茄子田楽焼き

六〇〇円  
(税込六六〇円)

じっくり焼き上げる為お時間をいただきます。

若鶏の岩塩焼き

六五〇円  
(税込七二五円)

マグロ腹身ステーキ

七〇〇円  
(税込七七〇円)

二枚  
一、三〇〇円  
(税込一、四三〇円)

厚切り豚ロース味噌漬け

八五〇円  
(税込九三五円)

カマ塩焼き

六八〇円  
(税込七四八円)

本日おすすすめ鮮魚のカブトを  
丁寧に仕上げます。

じっくり焼き上げる為お時間をいただきます。



厚切り豚ロース味噌漬け



マグロ腹身ステーキ



銀鱈の西京焼き

# 煮物

金目鯛の煮付け

一、八〇〇円  
(税込一、九八〇円)

脂の乗った金目鯛を  
甘辛く煮付けました。  
金目鯛の代表的な料理です。  
(税込一、一〇〇円)

注文を受けてから煮付ける為お時間をいただきます。

カマ煮付け

六八〇円  
(税込七四八円)

本日のおすすすめ鮮魚のカマを  
丁寧に仕上げます。

じっくり煮付ける為お時間をいただきます。

あさり酒蒸し

六〇〇円  
(税込六六〇円)

人気の定番メニュー。

牛すじ大根

六五〇円  
(税込七二五円)

お寿司と

一緒に...

しじみ汁

四〇〇円  
(税込四四〇円)

あら汁

四五〇円  
(税込四九五円)

茶碗蒸し

五五〇円  
(税込六〇五円)

注文を受けてから蒸し上げる為多少お時間をいただきます。



牛すじ大根



あさり酒蒸し



金目鯛の煮付け



# 特選握り寿司



和  
なごみ  
二、七〇〇円  
(税込二、九七〇円)



義  
ぎ  
三、五〇〇円  
(税込三、八五〇円)



◆ 店長お任せ  
四、〇〇〇円  
(税込四、四〇〇円)

こだわり握り

マグロづくし

二、八〇〇円

(税込三、〇八〇円)

大トロ・中トロ・赤身  
ネギトロ・炙りトロ・鉄火巻き

オリジナル

ロール寿司

サーモンハラスロール

〈八切れ〉一、七五〇円

(税込一、九二五円)

〈四切れ〉九八〇円

(税込一、〇七八円)

海鮮大乃巻き

〈八切れ〉三、〇〇〇円

(税込三、三〇〇円)

〈四切れ〉一、八〇〇円

(税込一、九八〇円)



海鮮大乃巻き



# 四季の和膳

和膳の内容は仕入れの状況により  
内容が変更する場合がございます。



## 芙蓉

ふよう

二、八〇〇円

(税込三、〇八〇円)



## 睡蓮

すいれん

四、二〇〇円

(税込四、六二〇円)

## 大乃和膳

旬の素材を活かした  
季節のおすすめ和膳

三、五〇〇円

(税込三、八五〇円)

季節メニューをご覧下さい

## デザート

バニラアイス

三五〇円

(税込三八五円)

抹茶アイス

三五〇円

(税込三八五円)

黒ごまアイス

三五〇円

(税込三八五円)

ゆずシャーベット

三五〇円

(税込三八五円)

季節のアイス

三五〇円

(税込三八五円)