

【平日限定ランチ】



寿司御膳1,480円 (税込1,628円)

+55円 (税込) で温そば・温うどんに変更できます
+110円 (税込) でミニコーヒーまたは・紅茶 付き



華籠御膳 はなごごぜん2,100円 (税込2,310円)

●刺身 ●天婦羅 ●旬菜鉢 2 種 ●サラダ ●茶碗蒸し ●御飯 ●香の物 ●汁物
※旬菜鉢につきましては、季節により内容が異なります。



かぐや姫3,600円 (税込3,960円) ●寿司 ●刺身 ●天婦羅 ●旬菜鉢 ●茶碗蒸し ●汁物 ●デザート ※旬菜鉢につきましては、季節により内容が異なります。



**アボカドと
海老サラダ&鮪漬け丼**

...2,100円 (税込2,310円)



最後はだし汁で
お茶漬けに...
二度楽しめる

まかない丼...1,500円 (税込1,650円)



人気の三色丼
海鮮丼&天丼

...1,790円 (税込1,969円)



魚1種・野菜3種

華天丼1,250円 (税込1,375円)



その日の新鮮な魚介類を
程よく炙った丼は絶品。

おまかせ炙り丼 ...1,500円 (税込 1,650円)



みそ汁
香の物
付

江戸前穴子一本揚げ&海老天丼
...2,100円 (税込 2,310円)



うどんに
変更可

天ざるそば.....1,600円 (税込1,760円)

温天ぷらそば.....1,600円 (税込1,760円)

(海老2本・魚1種・野菜3種)



キッズプレート

778円 (税込856円)

ピラフ・エビフライ・唐揚げ・
ポテトフライ・フルーツ・他

※お子様メニューには、エビ・小麦・卵・乳が含まれております。

Side Menu プラスもう1品に!

ミニざるうどんorそば
.....400円(税込440円)



肉質きめこまやかな
脂に甘みのあるヒレ肉です

ヒレカツ御膳 ... 2,200円 (税込 2,420円)

(ごはん・みそ汁・香物 付き)



鮭は健康食材
頭の働きを良くするDHA
動脈硬化を防ぐタウリン
成人病を予防するEPA
良質のタンパク質ビタミン・ミネラル
豊富に含んだ健康食
鮭

三崎鮭
使用

自家製
タルタルソース
をつけて...

鮭トロカツ御膳... 2,400円 (税込2,640円)

(ごはん・みそ汁・香物 付き)

◆単品ミニサラダ 200円 (税込)

令和6年11月

●仕入れの都合によりまして、ご提供できないメニューが生じる場合がございます。

※サビ入り・サビヌキは別シートに記入して下さい。

150円 (税込165円)
(1カン)

たまご
なっとう軍カン
ヤリイカ
真鯛
いなり

250円 (税込275円)
(1カン)

エビ
サーモン
トロサーモン
カンパチ
エンガワ
炙りエンガワ
ネギトロ軍艦

300円 (税込330円)
(1カン)

活生ダコ
活生ダコ炙り
ボイルダコ
平目
地あじ
小肌

手を抜かない
味へのこだわり

銘々寿司

天然魚使用

1カンよりお席でオーダー

テーブルにある専用シートにご記入下さい。

380円 (税込418円)
(1カン)

ホタテ
甘エビ
ズワイガニ
イクラ
江戸前穴子
メサバ
炙りメサバ

時価 (1カン)

生うに ※本日の価格は
スタッフにお尋ねください

汁もの (1人前)

みそ汁 200円 (税込220円)

600円 (税込660円)
(1カン)

ボタンエビ
活ホッキ貝
活青柳
とり貝

680円 (税込748円)
(1カン)

平貝
活赤貝

999円 (税込1,099円)
(1カン)

江戸前アナゴ1本握り
活アワビ

天然鮪

1カン
より

バチ鮪赤身	250円 (税込275円)
バチ鮪中トロ	300円 (税込330円)
バチ鮪大トロ	450円 (税込495円)
バチ鮪炙り中トロ	300円 (税込330円)
バチ鮪炙り大トロ	450円 (税込495円)
本鮪赤身	450円 (税込495円)
本鮪中トロ	590円 (税込649円)
本鮪大トロ	650円 (税込715円)

三旬盛り

おまかせ

白身三味	600円 (税込660円)
バチ鮪三味	950円 (税込1,045円)
サーモン三味	730円 (税込803円)
ひかりもの三味 (サバ、アジ、コハダ)	950円 (税込1,045円)

巻もの

(すだれ1本)

かつぱ巻	150円 (税込165円)	てっか巻	450円 (税込495円)
なっとう巻	150円 (税込165円)	ネギトロ巻	500円 (税込550円)
お新香巻	150円 (税込165円)	トロタタ巻	500円 (税込550円)
うめしそ巻	150円 (税込165円)		
うめきゅう巻	150円 (税込165円)		
かんぴょう巻	200円 (税込220円)		
わさびかんぴょう巻	200円 (税込220円)		

※天候等仕込により入荷の無い物もございますのでご了承下さい。※お持ち帰りご遠慮申し上げます。



いちおしご飯

海鮮丼 & 旬の野菜天丼 (味噌汁付き)

☆仕入れにより内容が異なります



税抜 1,680円 (税込 1,848円)

20cm超の
大海老を使用!!



特大海老天いくら盛り丼

(味噌汁・香物付)

本体価格 2,480円 税込2,728円

大満足のW丼
みそ汁付!

生サーモンと
地アジフライの
ダブル丼

[自家製タルタルソース添え]

2,650円

(税込 2,915円)

生サーモン丼と
地アジフライハーフ
(半身) のダブル丼

[自家製タルタルソース添え]

2,150円

(税込 2,365円)

お出汁をかけて
2度美味しい!

生サーモンと
イクラの
贅沢盛り丼

[塩昆布胡麻油添え]

1,850円

(税込2,035円)

南アルプス・八ヶ岳の天然氷使用



ふわふわ とろ〜り かき氷



ブルーベリー (ビッグサイズ)



マンゴー (ビッグサイズ)

フレーバー

 ① とちおとめ使用
つぶつぶいちご

 ② 伊勢原産
生ブルーベリー

 ③ フレッシュで濃厚
マンゴー

 ④ 自家製
宇治抹茶

 ⑤ 自家製
黒蜜きなこ

 ⑥ レアチーズ

サイズ

ハーフサイズ 980円 (税込)

ビッグサイズ 1,430円 (税込)

上記価格にプラスで

ダブルフレーバー +220円 (税込)

お好きなフレーバー2種類をお選び下さい

プラスで
トッピング

・濃厚練乳

・自家製つぶあん

各プラス330円 (税込)

自家製デザート

— 手作りにこだわり、やさしい味に仕上げました —



スイートポテトの
塩ミルク添え

670円 (税込 737円)



お抹茶アイスと
わらび餅

790円 (税込 869円)



なつかしの
白玉クリームあんみつ

690円 (税込 759円)



コーヒーゼリー
十勝あんことクリーム添え

650円 (税込 715円)

こだわりの

ジェラートアイス

素材にこだわった

美味しいジェラートアイスができました。

コーヒーと一緒に、お食事の最後に

至極のジェラートタイムは

いかがですか。

京都府産
一番茶使用



お抹茶 Matcha

京都府産一番茶を使用しており、
抹茶本来の旨みが味わえる本格お抹茶スイーツです。
一口食べれば、茶葉の香りが口いっぱいに広がります。

各種491円
(税込540円)



バニラミルク

Vanilla Milk

バニラビーンズがたっぷり入った
超贅沢なバニラミルクです。



無香料
無着色

ホワイトコーヒー

White Coffee

独自製法で作られた真っ白
なのにコーヒー味の驚きアイス。



チョコレート

Chocolate

まるで生チョコのような
濃厚さで、大人リッチな味わい。



塩ミルク

Salt Milk

天然塩を使用した
ミネラルたっぷりアイス。

Drink Menu

BREWED COFFEE (税込)

+オリジナル
HOTコーヒー ¥580

+オリジナル
アイスコーヒー ¥580



ESPRESSO (税込)



+カフェラテ (HOT/ICE) ¥680

+エスプレッソ ¥500

+エスプレッソソーダ ¥580

+アメリカーノ (HOT/ICE) ¥600

ARRANGED LATTE (HOT/ICE)

ALL ¥680 (税込)

+チャイティーラテ

+キャラメルラテ

+バニララテ

+ハニーラテ

+ヘーゼルナッツラテ

+ほうじ茶ラテ

+抹茶ラテ

+カフェモカ

+ホワイトモカ



(チャイティにはシナモンを使用しております。苦手な方はお声掛けください。)