にぎり

沼津港・海天寿司
一富士丸

天然 南まぐろ

おすすめ

- 南まぐろ三種味比べ 1,100
- 漬けまぐろ 430
- 赤身 430
- 大トロ一貫 490
- 中トロ一貫 430

ひかりもの・白身

おすすめ

- 自家製〆鯖 380
- 炙り〆鰯 350
- 獲れたて ピチピチ活鯵 380
- ブリ 380
- 活〆真鯛 380
- 活〆かんぱち 380
- 小肌 280
- 太刀魚 440
- えんがわ 380
- ひかりもの三種 580

かに・えび・貝

- ずわい蟹 580
- 帆立貝 500
- つぶ貝 380
- 寿司海老 330
- 赤海老 420

いか・たこ

- 真イカ 280
- ヤリイカ 280
- 水たこ 380

軍艦・いなり

駿河湾産

- 桜えび 580
- 生しらす 480
- 釜揚げしらす 480
- 鯵一夜干し こぼれ盛り軍艦 380
- 鯖一夜干し こぼれ盛り軍艦 380
- いくら一貫 450
- いくらダブル 880
- 数の子 380
- うなぎ 480
- サーモンユッケ 380
- ねぎとろ 380
- マヨコーン 180
- いなり 200
- ツナマヨ 250
- 蟹味噌 480
- 納豆 180

深海魚

- 深海三種味比べ 780
- 目鯛 380
- 金目鯛一貫 380
- 尾長鯛 440
- 赤海老 420

穴子と玉子

- 玉子 250
- 穴子の一本焼き ラクダ盛り 1,080

肉寿司

- 黒毛和牛みすじ炙り三貫 1,180

食べ比べ

- 南まぐろ三種味比べ 1,100
- 店長おすすめ三種 880
- 深海三種味比べ 780
- サーモン三種味比べ 620
- しらす桜えびコンビ軍艦 550

手巻き

- 海老フライ 350
- うに 700
- トロたく 380
- うなきゅう 380

サーモン

- サーモン三種 味比べ 620
- 富士山 サーモン 450
- トロサーモン 420
- サーモン 380

炙り

- 金目鯛 炙り1貫 380
- 真鯛炙り 380
- サーモン炙り 350
- 〆鯖炙り 380
- 炙りホタテ貝 500
- 大トロ炙り 1貫 490
- えんがわ炙り おろしポン酢 380
- トロサーモン 炙り 380
- 炙り〆鰯 350
- 赤海老炙り 380