



深海魚
五種手巻き
一、六八〇

富士丸 名物



36cm!!
ジャンボ海老フライ 二、一〇〇

太刀魚昇り龍一本揚げ 一、六八〇

揚げ物
揚げ物

海賊船の宝石箱
こぼれ盛り 1,680
※器からこぼれるほど贅沢に盛りつけています。



桜えびのかき揚げ 780



メヒカリから揚げ 680



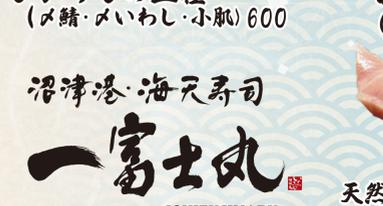
国産牛炙り三貫 1,180



ずわい蟹 700



金目鯛 一本煮付け 三、四八〇
※10分少々お時間頂きます



深海三種味比べ 780
※写真はイメージです。入荷によって内容が変わります。

店長おすすめ三種 880

ひかりもの三種 (み鱈・めいわし・小肌) 600

サーモン三種味比べ (サーモン・バラス・富士山) 680

天然南まぐろ三種味比べ (赤身・大トロ・中トロ) 1,100

サラダ三種 (ツナ・カニ・サラ・ホッケ) 450



三保松原焼き

登録商標
季節の三保松原焼きにぎり 四八〇

季節の三保松原焼き お造り 一、三六〇

三保松原焼き 五貫一、六八〇



駿河の恵み 金目鯛のお造り 一、六八〇

生桜えび 600

生しらす 五四〇

天然南まぐろ南まぐろぶつ切り軍艦 480

しらすと桜えびのコンビ軍艦 580

賄い軍艦 420

天然南まぐろ大トロ一貫 490

天然南まぐろ中トロ一貫 430

天然南まぐろ三種味比べ 1,100

天然南まぐろ赤身 430

天然南まぐろ漬けまぐろ 450

天然南まぐろ南まぐろぶつ切り軍艦 480

※ 魚の状況により内容が変わる場合がございます。