

一富士五物

深海魚
五種手巻き
一、六八〇



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

揚げ物
ジャンボ海老フライ 三、二〇〇

太刀魚昇り龍一本揚げ 一、六八〇

爆盛

煮もの

金目鯛
一本煮付け 三、四八〇

※10分少々お時間頂きます

おすすめ
食べ比べ
三種盛り

店長おすすめ三種 880

深海三種味比べ 780

ひかりもの三種 (メヒカリ・メいわし・小肌) 600

サーモン三種味比べ (サーモン・ハラズ・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

名物

季節の
三保松原焼き
お造り
一、三六〇

季節の
三保松原焼き
にぎり 四八〇

※写真はイメージです。入荷によって内容が変わります。

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

刺身



生桜えび 600

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
ユニビ軍艦 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

天然南まぐろ三種お造り 1,880

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

極上
天然南まぐろ

沼津港・海天寿司
一富士丸

NUMAZUKO KAITENZUSHI ICHIFUJIMARU

※ 魚の状況により内容が変わる場合がございます。