

# お好み寿司

沼津港・海老寿司  
「富士丸」

## 極上天然南まぐろ

- 赤身(二貫) 四三〇
- 漬け鮪(二貫) 四五〇
- 中トロ(一貫) 四三〇
- 大トロ(一貫) 四九〇
- まぐろ三種 一、一〇〇



## まぐろ

- まぐろ赤身握り(二貫) 三六〇
- とろびんちよう握り(二貫) 三二〇



## 肉寿司

- 国産牛炙り(三貫) 一、一八〇
- ローストビーフ握り(二貫) 五四〇



## いか・たこ

- イカ三種盛り 五四〇
- 水たこ(二貫) 三八〇
- ヤリイカ(二貫) 三五〇
- マイカ(二貫) 三〇〇
- ヤリイカ姿にぎり(二貫) 三八〇



## カニ・海老・貝

- ずわい蟹 七〇〇
- 赤海老(二貫) 四二〇
- 寿司海老 三五〇
- ホタテ(一貫) 三八〇
- ホタテ(二貫) 七八〇
- つぶ貝(二貫) 三八〇
- 海老フライにぎり(一貫) 二五〇



## サーモン

- サーモン(二貫) 四二〇
- とろサーモン(二貫) 四四〇
- 富士山サーモン(二貫) 四八〇
- サーモン三種 六八〇
- サーモン旨皮炙り(二貫) 四〇〇



## 穴子と玉子

- 玉子(二貫) 三〇〇
- 穴子(二貫) 五八〇
- 穴子一本 一、一八〇



## 光り物・白身

- 鰯(二貫) 四〇〇
- メ鯖(二貫) 四三〇
- 炙りメいわし(二貫) 三六〇
- かんばち(二貫) 四八〇
- ブリ(二貫) 四五〇
- 真鯛(二貫) 四三〇
- えんがわ(二貫) 四八〇
- 太刀魚(二貫) 四四〇
- 小肌(二貫) 三〇〇
- 光り物三種 六〇〇
- うなぎ 四八〇
- 白身魚の天ぷら寿司(二貫) 四五〇
- にたりくじら(二貫) 四六〇



## 炙り

- 天然南まぐろ 五一〇
- 大トロ炙り(一貫) 四五〇
- 真鯛炙り(二貫) 四〇〇
- 金目鯛炙り(一貫) 四〇〇
- あぶらぼうず炙り(一貫) 四〇〇
- サーモン炙り(二貫) 四四〇
- とろサーモン炙り(二貫) 四六〇
- メ鯖炙り(二貫) 四五〇
- メいわし炙り(二貫) 三八〇
- ホタテ炙り(一貫) 四〇〇
- えんがわおろしポン酢(二貫) 五〇〇
- 赤海老炙り(二貫) 四四〇
- サーモン旨皮炙り(二貫) 四〇〇



## 深海魚

- 深海魚五種手巻き 一、六八〇
- あぶらぼうず(一貫) 三八〇
- 尾長鯛(二貫) 五四〇
- 目鯛(二貫) 四八〇
- 赤海老(二貫) 四二〇
- クロムツ炙り(二貫) 四六〇
- 金目鯛(一貫) 三八〇
- 深海三種 七八〇



## 食べ比べ

- 鮪三種 一、一〇〇
- 深海三種 七八〇
- 店長おすすめ三種 八八〇
- 光り物三種 六〇〇
- サーモン三種 六八〇
- しらすと桜えびのコンビ軍艦 五八〇
- イカ三種盛り 五四〇



## 軍艦・いなり

- 生しらす(二貫) 五四〇
- 生桜えび(二貫) 六〇〇
- サーモン軍艦(二貫) 三八〇
- ねぎとろ(二貫) 三八〇
- サラダ三種 四五〇
- ツナマヨ(二貫) 二六〇
- マヨコーン(二貫) 二二〇
- カニサラダ(二貫) 二六〇
- ホッキサラダ(二貫) 二八〇
- 納豆(二貫) 二〇〇
- 俵いなり(二貫) 二八〇
- 釜揚げしらすこぼれ盛り(二貫) 八〇〇



## 巻物

- 鉄火巻き 六二〇
- ねぎとろ 五八〇
- カツパ 二八〇
- かんぴよう 二八〇
- とろたく 六五〇
- ツナ 三二〇
- ホッキサラダ 三二〇
- 納豆 二八〇
- たくわん 二八〇
- 海老フライ細巻き 五四〇



## お重

- 特選2段重 (刺し盛りとバラチラス) 3,680
- 寿司屋のうなぎ (うなぎ一尾入り) 4,800
- 駿河湾の恵み2段重 (深海魚刺し盛りとバラチラス) 3,980
- 海鮮バラチラス 2,180



## 揚げ物・焼き物

- フィッシュ&チップス 830
- 鰻フライ 580
- フライドポテト 380
- 鰻の炙り焼き 1,980
- ホタテとキノコのバター焼き 880
- まぐろの唐揚げ 680
- 天然南まぐろのハラミステーキ 1,180



## おつまみ

- 釜揚げしらすおろし 400
- 厚焼き玉子 320
- 鯛だしスープえび餃子 (4個入り) 850
- 黒豚焼売 (3個入り) 720



## 汁物

- 沼津港深海汁 780
- 青のり磯汁 480
- 魚介たつぷり 海鮮茶わん蒸し 780

