

天然南まぐろ

天然南まぐろ三種味比べ 1,100



■漬けまぐろ 430 ■赤身 430 ■中トロ一貫 430



■南まぐろぶつ切り軍艦 400

■大トロ一貫 490

にぎり

沼津港海天寿司
富士丸

深海魚



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

ひかりもの・白身



■自家製み鱈 380 ■炙りみ鱈 350 ■獲れたてピチピチ活鱈 380
■ブリ 380 ■活み真鯛 380 ■活みかんばち 380 ■小肌 280
■太刀魚 440 ■えんがわ 380 ■ひかりもの三種 580

肉寿司



■国産牛特上カルビ炙り三貫 1,180

穴子と玉子



■穴子の一本焼き ラクダ盛り 1,080

食べ比べ



■天然南まぐろ三種味比べ 1,100 ■店長おすすめ三種 880

かに・えび・貝



■ずわい蟹 580 ■帆立貝 500 ■つぶ貝 380 ■北寄貝 400 ■寿司海老 330 ■赤海老 420 ■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

いか・たこ



■真イカ 280 ■ヤリイカ 280 ■水たこ 380 ■海老フライ 350

手巻き



■うに 700 ■トロたく 380 ■うなぎゅう 380

軍艦・いなり

爆盛



■桜えび 580 ■生しらす 480 ■釜揚げしらす 480 ■いくら一貫 450 ■いくらダブル 880
■鱈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 ■南まぐろぶつ切り軍艦 400
■うなぎ 480 ■サーモンユッケ 380 ■鯖い軍艦 380 ■マヨコマシ 180 ■いなり 200 ■ツナマヨ 250 ■蟹味噌 480 ■納豆 180

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 380 ■大トロ炙り1貫 490
■み鱈炙り 380 ■炙りホタテ貝 500 ■えんがわ炙りおろしポン酢 380 ■トロサーモン炙り 420 ■炙りみ鱈 350 ■赤海老炙り 420