

# 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

沼津港海産物 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

# 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

# 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鮭 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

# 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  
■鯖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  
■うなぎ 480 ■サーモンユッケ 380 ■鯖い軍艦 380  
■いなり 200 ■ツナマヨ 250 ■蟹味噌 480 ■納豆 180  
■いくら一貫 450 ■いくらダブル 880  
■南まぐろぶつ切り軍艦 400  
■まヨコマシ 180  
■いくら一貫 450 ■いくらダブル 880  
■南まぐろぶつ切り軍艦 400  
■まヨコマシ 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