

刺身



刺身盛り合わせ

- お造り七種盛り 2400円 (+税)
(3~4人前)
- お造り五種盛り 1750円 (+税)
(2~3人前)
- お造り四種盛り 1150円 (+税)
(1~2人前)

～旬により内容が変わります～



- まぐろ刺身 750円 (+税)
- サ-モン刺身 600円 (+税)
- 真鯛刺身 620円 (+税)



まぐろ刺身

～季節のおすすめもご用意しております～

熊本千興ファーム直送



馬刺し

SQF2000習得の鮮馬刺し

880円 (+税)

本物の馬刺しは臭みがなく旨味があり牛肉に比べさっぱりとしてゐる為、女性にも人気です。



<赤身>

炙り



しまほつけ焼き

- いか一夜干 380円 (+税)
酒のつまみにどうぞ。
- しまほつけ焼き 550円 (+税)
脂がのつたしまほつけをお召し上がりください。
- ししゃも焼き 450円 (+税)
定番の人気商品。
- 本日のカマ塩焼き 670円 (+税)
数量限定。スタッフまでお尋ねください。

お車を運転される方、又、未成年のお客様へのアルコールの提供は、お断りしています。



炙りサ-モンおろしポン酢

サッパリおろしポン酢

680円(+税)



まぐろのカルパッチョ

クリームチーズと一緒にどうぞ

720円(+税)



～旬により内容が変わります～

海鮮丼

人気の海鮮丼。

850円(+税)

みそ汁・おしんこ付き +180円(+税)



人気

～旬により内容が変わります～

海鮮バラチラシ

彩り鮮やかな海鮮バラチラシ。

780円(+税)

みそ汁・おしんこ付き +180円(+税)



～旬により内容が変わります～

本日の8貫にぎり

おすすめ8貫にぎり！おためしください。

980円(+税)

みそ汁・おしんこ付き +180円(+税)



こぼれいくらの軍艦(3貫)

いくら好きにたまらない品！

390円(+税)

みそ汁・おしんこ付き +180円(+税)



～旬により内容が変わります～

海鮮手巻き寿司

手巻き寿司。1本から御注文できます。

1本 260円(+税)

みそ汁・おしんこ付き +180円(+税)



ネギトロ巻き

定番のネギトロ巻きをどうぞ。

480円(+税)

みそ汁・おしんこ付き +180円(+税)

土佐醤油

うまいもん処では土佐醤油を使用しています。

『土佐醤油』とは醤油に酒・味醂を加えて、さらに鰹節や昆布の旨味を足したものです。醤油の強い香りや塩辛さを和らげることで、うま味とまろみを出し、魚の本来の持ち味をひきだします。





炙りサ-モンおろしポン酢

ザッパリおろしポン酢

680円(+税)



まぐろのカルパッチョ

クリームチーズと一緒にどうぞ

720円(+税)



～旬により内容が変わります～

海鮮丼

人気の海鮮丼。

850円(+税)

みそ汁・おしんこ付き +180円(+税)



人気

～旬により内容が変わります～

海鮮バラチラシ

彩り鮮やかな海鮮バラチラシ。

780円(+税)

みそ汁・おしんこ付き +180円(+税)



～旬により内容が変わります～

本日の8貫にぎり

おすすめ8貫にぎり！おためしください。

950円(+税)

みそ汁・おしんこ付き +180円(+税)



こぼれいくらの軍艦(3貫)

いくら好きにたまらない品！

390円(+税)

みそ汁・おしんこ付き +180円(+税)



～旬により内容が変わります～

海鮮手巻き寿司

手巻き寿司。1本から御注文できます。

1本 260円(+税)

みそ汁・おしんこ付き +180円(+税)



ネギトロ巻き

定番のネギトロ巻きをどうぞ。

480円(+税)

みそ汁・おしんこ付き +180円(+税)

土佐醤油

うまいもん処では土佐醤油を使用しています。

『土佐醤油』とは醤油に酒・味醂を加えて、さらに鰹節や昆布の旨味を足したものです。醤油の強い香りや塩辛さを和らげることで、うま味とまろみを出し、魚の本来の持ち味をひきだします。

