

# お好み握り

お好み握りは  
1貫の値段と  
なっております。

100円

- 玉子 コーン
- シーチキン いか
- とびっこ 納豆軍艦

160円

- 甘えび たこ
- 蒸しえび ほたて
- とろサーモン あじ
- ほっき貝ひも
- かれいえんがわ
- えんがわあぶり

(手巻)

- 納豆手巻
- 鉄火手巻
- かっぱ手巻
- 葉わさび手巻
- おしんこ手巻
- 山ごぼう手巻
- うめきゅう手巻
- かんぴょう手巻

220円

- まぐろ
- こはだ
- メさば
- かにみそ
- ボイルかに

280円

- 中とろ ひらめ
- 中とろあぶり
- 活つぶ貝
- 活ほっき貝
- 牡丹海老
- 穴子 いくら
- 生ずわい蟹

(細巻)

- 鉄火細巻
- 納豆細巻
- かっぱ細巻
- おしんこ細巻
- 山ごぼう細巻
- 葉わさび細巻
- ひもきゅう細巻
- うめきゅう細巻
- かんぴょう細巻

380円

- 大とろ うに
- あわび
- とろさば
- ねぎとろ軍艦

460円

(手巻)

- ねぎとろ手巻
- とろたく手巻
- いくら手巻
- 穴きゅう手巻

880円

(細巻)

- ねぎとろ細巻
- とろたく細巻
- いくら細巻
- 穴きゅう細巻

750円

(手巻)

- うにとろ手巻

1480円

(細巻)

- うにとろ細巻

## 涙巻!

- ・泣目 (レベル1)
- ・悔し泣き (レベル3)
- ・号泣 (レベル5)

お好みで (レベル1~5) までお作り致します。

380円

## 味噌汁

- 岩のり汁 ... 430円
- あさり汁 ... 480円
- あら汁 ... 480円
- かに汁 ... 480円
- えび頭汁 ... 480円

# 寿司

一人前  
盛合せ



特選にぎり 2800円



たけ

... 1380円



ぼたん

... 2100円



特選ハーフにぎり

1530円

## 奴盛り

(にぎり16貫 巻物2本)

(2人前)

3300円

## 大名盛り

(にぎり22貫 巻物3本)

(3人前)

4800円

## 大判盛り

(にぎり33貫 巻物4本)

(4人前)

6300円

二人前~  
盛合せ



大名盛り

## にぎり三昧

### まぐろ三昧

(大とろ・中とろ・赤身)

850円

### えび三昧

(牡丹海老・蒸し海老・甘海老)

560円

### 貝三昧

(あわび・ほっき・つぶ貝)

900円

### あぶり三昧

(中とろ・えんがわ・穴子)

680円

得

人気!



# 海鮮刺身

全国各地より水揚げされた新鮮な魚介類を厳選しました。旬の味をご賞味下さい。

**おまかせ1人前盛り 1650円**

**盛合せ**

**るず潮盛り (2人前) 3200円**

**大潮盛り (3人前) 4800円**

まぐろ刺身	980円
いか刺身	850円
たこ刺身	880円
あじ刺身	880円
メさば刺身	980円
とろサーモン刺身	880円
甘えび刺身	880円
ぼたん海老刺身	1100円
とろさば刺身	1380円
生うにつまみ	1880円

**単品**

**活**

つぶ貝刺身	1380円
帆立貝刺身	980円
ほっき貝刺身	980円
あわび刺身 (100g)	2000円～

【大きさにより異なりますので、大きさは係員まで】

その他、厳選された様々な旬の魚を取り揃えております。本日のおすすりもご覧ください。

## つまみ

人気!

**クリームチーズわさび 500円**

ちょっとしたつまみに大人気!

福島県産

**会津馬刺し**

1650円

沖縄産

**ざるもずく**

500円



サッパリとヘルシーさが人気! 自家製の麺汁でつるつると召し上がって下さい。

厚焼き玉子つまみ	500円	煮穴子つまみ	1280円
お新香盛合せ	500円	焼き明太子	800円
冷奴	450円	筋子つまみ	680円
梅きゅう	500円	たい塩辛	680円
もろきゅう	500円	ほやこのわた	680円
もずく酢	500円	ほたるいか沖漬け	680円
かに味噌つまみ	680円	葉わさびつまみ	580円

# 焼物

## 魚



活

- ぎんむつかま焼き **人気!** 930円  
脂のり最高のかまの部分を使用しております。
- ぎんむつ味噌焼き 980円  
味噌漬けにすると旨さも格別！。
- 目光開焼き 750円  
1枚1枚ていねいに開いて1夜干しにしました。
- 柔らかか海老開き焼き 880円  
柔らかい海老を開き、丸ごと食べれます。
- 銀だら西京焼き 880円  
味噌漬けにし、より一層旨みを引き立てました。
- ほっき貝磯焼き 980円  
磯の香りを生かし、醤油たれで焼きあげました。。
- ほたて貝バター焼き 980円  
帆立の旨みをバターの香ばしさと共に・・・。
- いか丸焼き 680円  
真いかを丸ごと焼きあげました。柔らかく旨み抜群！
- ほっけ塩焼き 680円  
大きなほっけで脂の乗りも最高！どなたにも人気です。
- さざえ壺焼き 980円  
磯の香りとコリコリとした食感が人気です。

自慢!

## あわびステーキ (100g) 2000円~

【大きさにより異なりますので、大きさは係員まで】 活きたあわびを贅沢にステーキにしました。柔らかい食感と、磯の香りをご堪能下さい。

# 肉

## 黒毛和牛もも肉ステーキ 1880円

上質で柔らかいもも肉を使用した黒毛ブランド！

## 牛タン塩焼き 980円

鴨と冷やしトマトの和風カルパッチョ 780円

合鴨を柔らかく煮あげ和風仕立てに仕上げました。

麓山高原豚西京焼き 850円

味噌漬けにすると旨さも格別！旨みが甘みに・・・。

砂肝塩焼き 680円

ちょっとしたおつまみに・・・お酒のお供に・・・。

塩ネギ炙り豚トロ 780円

豚トロを塩焼した上にネギをたっぷり掛けました。。



黒毛和牛ももステーキ



# 海鮮たっぷりサラダ

980円

魚介類たっぷりで、刺身で召し上がれる人気の海鮮サラダです。

# 生ハムと冷やしトマトのシーザーサラダ

700円

生ハムとトマトのさっぱりとしたつけ合せが女性の方々に人気です。

## カリカリじゃこと大根・水菜のサラダ

680円

カリカリとシャキシャキの食感を同時にどうぞ・・・。

## 豆腐と塩昆布のパリパリサラダ

780円

豆腐と塩昆布・パリパリのチップとの相性が絶妙です。

## 鶏むね肉のチョレギサラダ

850円

カロリー少なめで、とってもヘルシー。

## スティックサラダ

580円

決めては自家製たれ。生野菜でとってもヘルシー。



## 天ぷら盛り合わせ

980円

## 季節の野菜天ぷら盛り合わせ

650円

## 海老天ぷら (4本)

1200円

## 近海穴子の天ぷら

800円

## 目光唐揚げ

750円

## ピリ辛ごぼう天

500円

## 若鳥唐揚げ

650円

## 柔らかかに唐揚げ

880円

## 生たこ唐揚げ

900円

## 柔らか海老唐揚げ

780円

## なんこつ唐揚げ

600円

## カキフライ

750円

ビールのお供などピッタリ。コリコリ感がたまりません。

## ぷりぷり海老真丈

750円

## おこぜ唐揚げ

880円

クリーミーさがたまりません。人気の1品です。

## かにクリームコロッケ(1ヶ)

400円

女性に大人気!サクサクの食感がつまみに最高です。

## カリカリチーズの和風包み揚げ

600円





茶碗蒸し 480円

プルプルあつあつの食感。

海鮮茶碗蒸し (大) 880円

海鮮たっぷりで旨み凝縮。

あさり酒蒸し 650円

あさりの旨みをぎゅっと閉じ込めました。

あさりバター 650円

あさりの旨みがバターでまろやかに。

## すし屋の海鮮ピザ

980円

すし屋ならではの新鮮な魚介類をたっぷり乗せた贅沢ピザ。

## 生ハムとトマトのピザ

830円

生ハムとトマトが相性抜群! 男女問わず人気のピザ。



## たっぷり海老グラタン

780円

海老をたっぷり使った人気のあつあつグラタン。

## 明太海老グラタン

850円

海老グラタンに明太子を練りこんだこちらも人気のグラタン。

## 海老グラタンパイ包み

880円

こんがり焼きあげたサクサクパイをグラタンと共に。

## 大鼓判!

さっぱり穴子の玉子とじ 880円

淡白な穴子を玉子でとじて梅を落してサッパリと。

いかゴロちゃんちゃん焼き 750円

いかのわたでちゃんちゃん風に仕上げました。人気です。

さっぱり揚げ出し豆腐 680円

揚げだし豆腐にとろろを掛けたサッパリ仕上げました。。



# 日の食事

更科そば 580円

讃岐うどん 580円

(温・冷どちらでもご用意致します。)

## 日の定番!

### 茶漬け



梅茶漬け 480円

鮭茶漬け 480円

明太茶漬け 580円

なめろう茶漬け 780円

## おにぎり

各種

(梅・鮭・明太・おかか・塩昆布)

280円

焼きおにぎり

1ヶ

280円

銀しゃり

(ライス)

230円



## デザート

本日のアイスクリーム 550円

季節のシャーベット 550円

# おまかせご宴会コース

## さざ波料理

3300円

小鉢・刺身・焼物・揚物・他1品・食事・デザート

## 白浜料理

4400円

小鉢・刺身・焼物・揚物・他2品・食事・デザート

## 七浜料理

5500円

前菜・刺身・焼物・揚物・他3品・食事・デザート

## 筑波料理

7700円

旬の素材を厳選したコースとなっております。

◆その他、ご予算に応じて料理を承ります◆

## 寿し会席コース

会席コースのお食事を寿しに変更し、寿しを入れたコースに変更の場合、プラス500円で寿し会席コースとなります。

3800円より

## 飲み放題のご案内

コース料理をご注文された方についてプラス2200円で飲み放題をご用意しております。尚、4名様以上で2時間（ラストオーダー1時間40分）とさせていただきます。

## 営業時間のご案内

### 営業時間

夜 pm 17:00 ~ pm 23:00

料理ラストオーダー pm 22:00

飲物ラストオーダー pm 22:30

定休日 年中無休

ご宴会・ご会合・ご法要・お祝事  
など常時お受け致しております。



三代目源太

電話 0246-25-5455

# 麦酒

アサヒプレミアム生

熟選

七三〇円



アサヒスーパードライ

生ビール (小) 四八〇円

生ビール (中) 六五〇円

瓶ビール 七〇〇円

ノンアルコールビール

サントリー

オールフリー 五五〇円

## 酎ハイ・サワー

ウーロンハイ

緑茶ハイ 各・五〇〇円

梅干しサワー

巨峰サワー

完熟マンゴーサワー

カルピスサワー 各・五五〇円



沖縄産 シークワーサーサワー

ガリサワー 各・六〇〇円

おすすめ!

## 生搾り

生グレープフルーツサワー

生レモンサワー

各・六〇〇円



カシス生グレープフルーツ

巨峰生グレープフルーツ

各・六八〇円

## スタンダードカクテル

カシスオレنج

カシスソーダー

カシスウーロン

レゲエパンチ

各・五五〇円



## オリジナルカクテル

アロハオーシャン

(ブルーハワイ+梅酒のソーダ割り)

クールバブル

(カルピスのソーダ割り+クールリキュール)

ファイズスキヤッチ

(ヨーグルトリキュール+オレنج)

情熱のフラガール

(克蘭ベリーキュール+カシスリソーダ)

各・六〇〇円

## ノンアルコールカクテル

情熱の華

(カシスベースのソーダ割り)

桃色吐息

(カシスベースのオレنجジュース割り)

果実の誘惑

(ピーチベースのオレنجジュース割り)

源ミュール

(ピーチベースのジンジャエール割り)

マリンブル

(ブルーハワイベースのカクテル)

牧場の果実

(つぶつぶ苺のミルクカクテル)

各・五〇〇円

## ソフトドリンク

オレنجジュース

グレープフルーツジュース (一〇〇%)

ジンジャエール

メロンソーダ

コーラ

カルピス

ウーロン茶

緑茶

各・三五〇円

クリームソーダ

コーラフロート

各・五〇〇円

# ハイボール

角ハイボール 五〇〇円

ジンジャーハイボール 六〇〇円

コークハイボール 六〇〇円

ガリハイボール おすすめ! 六五〇円

竹鶴ハイボール 六五〇円

# ウイスキー



竹鶴ピュアモルト

ボトル 六〇〇円

シングル 六八〇円

ダブル 八五〇円

# 梅酒

本格焼酎仕込み

小正の梅酒

本格焼酎仕込みの梅酒です。上品な飲み口の梅酒です。

ロック 五八〇円

ソーダ割り 五八〇円



白加賀で作った梅酒

すっきりとした後味で飲みやすい梅酒です。

ロック 五八〇円

ソーダ割り 五八〇円

# Sparkling Wine

## スパークリングワイン



フランス (白)

南フランス産の軽やかなタイプ。

フルール・ド・フランス

【やや甘口】

ボトル 三八〇〇円

# Still Wine

# ワイン



イタリア (赤)

サンジョベーゼ

【ライトボディ】 グラス 五〇〇円

カラフェ 一五〇〇円

イタリア (白)

トレッピアーノ

【やや辛口】 グラス 五〇〇円

カラフェ 一五〇〇円

## ハーフボトル



《375ml》

チリ (赤) 【ミディアムボディ】

シエント・ベインテ・カベルネ・ソーヴィニヨン

凝縮感のあるエレガントなワインです。

一六八〇円

チリ (白) 【辛口】

シエント・ベインテ・ソーヴィニヨン・ブラン

すっきりとした爽やかな味わいと心地よい酸味と果実味。余韻が長く引き立ちます。

一六八〇円

## フルボトル

《750ml》

スペイン (赤)

マルケス・デ・リスカル・リスカル・テプラエーリョ

樽熟成と果実味が楽しめます。

【ミディアムボディ】

フルボトル 三八〇〇円

イタリア (白)

トレッピアーノ・ダブルツツオ

やわらかでまろやかな酸が楽しめます。

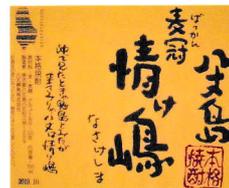
【辛口】

フルボトル 三八〇〇円

# 焼酎 麦



**二階堂** ボトル 三八〇〇円  
 水・お湯割り・ロック 五五〇円  
 すつきりとした味わいで  
 飲みやすい大分麦焼酎。



**情け島** ボトル 四〇〇〇円  
 水・お湯割り・ロック 五八〇円  
 麦の香ばしさと、独特の旨味  
 が特徴。東京地酒としても  
 贈答品でMMAで機内販売  
 もされております。



**天の刻印** ボトル 四二〇〇円  
 水・お湯割り・ロック 六〇〇円  
 麦の香ばしさと旨みのある  
 こだわりの焼酎。



**中々** ボトル 四二〇〇円  
 水・お湯割り・ロック 六〇〇円  
 口当たりの軽さと、しっかり  
 としたコクがあります。



**山猿** ボトル 四二〇〇円  
 水・お湯割り・ロック 六〇〇円  
 深いコクとまろやかな  
 風味が特長の麦焼酎。



**一刻者** ボトル 三八〇〇円  
 水・お湯割り・ロック 五五〇円  
 芋麹を使用し、甘みと  
 旨みのある味わい。



**赤霧島** ボトル 四〇〇〇円  
 水・お湯割り・ロック 五八〇円  
 コクのある芋焼酎。なめらか  
 で、とろりとした舌触り。



**芋** ボトル 四二〇〇円  
 水・お湯割り・ロック 六〇〇円  
 さつま芋の風味がダイレクト  
 に味わえる芋焼酎。



**きろく** ボトル 四二〇〇円  
 水・お湯割り・ロック 六〇〇円  
 かめ仕込みでしっかりと  
 熟成させた芋焼酎。



**山ねこ** ボトル 四二〇〇円  
 水・お湯割り・ロック 六〇〇円  
 芳醇で豊かな香りをもつ  
 清涼感のある芋焼酎。

# 芋



**百年の孤独** 長期熟成四十度  
 水・お湯割り・ロック 九八〇円  
 中々の原酒を樽で  
 三年以上熟成させた  
 甘いコクをもつ麦焼酎。



**佐藤** (黒) ボトル 五八〇〇円  
 水・お湯割り・ロック 七八〇円  
 しつかりとしたポディーで芋の  
 甘みと香りが楽しめる芋焼酎。

# 芋

## ボトルのお供

- アルカリイオン水 二五〇円
- デイキヤンタウロン 五八〇円
- デイキヤンタ緑茶 五八〇円
- デイキヤンタ炭酸 五八〇円
- 氷 二五〇円
- お湯 二五〇円
- 紀州梅 一八〇円
- カットレモン 一八〇円
- グレープ 一八〇円

その他、各種、焼酎を取り揃えております。  
 御気軽に係員にお尋ねください。

# 日本酒

## いわきの地酒

**又兵衛 吟醸** (吟醸酒) 九八〇円

又兵衛 吟醸

+3 いわきを代表する日本酒。飲み口さっぱりのお酒です。やや辛口の吟醸酒。

**いわきろまん** (純米酒) 八八〇円

いわきろまん

+3 いわき湯本の地酒。さらりとした味わいで、余談を楽しめます。

**又兵衛 (大吟醸)** 一六八〇円

又兵衛

+4 又兵衛の最高峰酒。山田錦使用の大吟醸。

## 福島の地酒

**栄川** (辛口) 七八〇円

栄川

+4 会津若松の磐梯名水仕込みの辛口酒。どんな料理にも合うお酒です。

**花泉** (辛口) 九八〇円

花泉

+4 すっきりした味わいの奥会津の地酒。まぼろしの地酒と言われた辛口の本醸造酒。

**会津娘** (純米酒) 九八〇円

会津娘

+4 冷酒でよし、燗で良しの食中酒。飾らない味わいで、飲み飽きることはないお酒。

## 新潟県

**会津中將** (純米吟醸) 九八〇円

会津中將

+4 夢の香を55%まで磨き福島県ブランドにとことんこだわった純米吟醸です。

**八海山** (本醸造) 八八〇円

八海山

+4 バランスのとれた、淡麗な味わいの新潟の地酒。

**越乃影虎** (純米酒) 八八〇円

越乃影虎

+3 淡麗な味わいの純米酒。米の旨みを感じられ、口当たりはやわらかい。

**久保田** (千寿) 八八〇円

久保田

+3 透明感のある味わい。ほのかな苦みが心地よい。

**張鶴 純** (純米酒) 九八〇円

張鶴 純

+3 おだやかな純米酒。上品で清々しい旨みのある村上市の地酒。

## 宮城県

**浦霞** (辛口) 九八〇円

浦霞

+4 すっきりした味わいの辛口本醸造。お燗でも美味しいです。

## 青森県

**田酒** (純米酒) 九八〇円

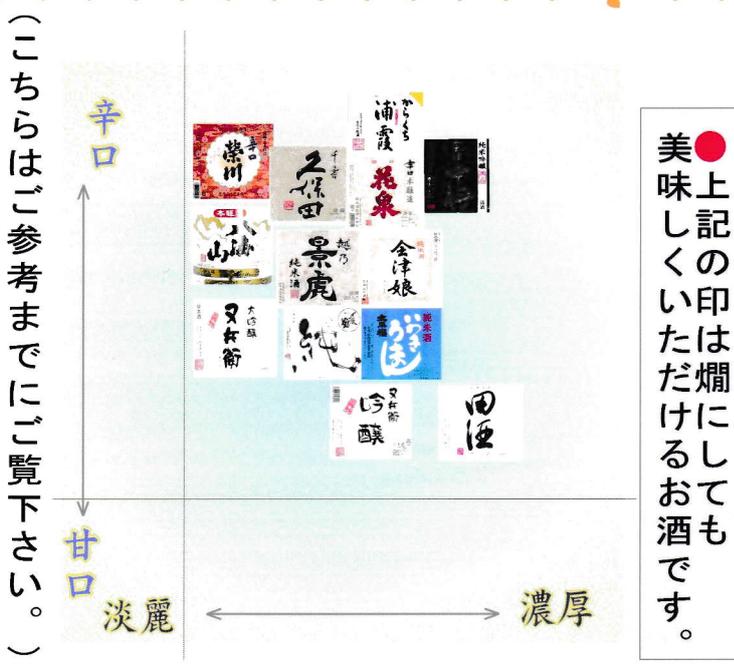
田酒

+2 旨口でコクがあり、飲み飽きしない。スッキリとした味わい。

**燗酒 栄川** (辛口) 七八〇円

燗酒

+4 お酒好きにはたまりません。熱き香りに酔いしれてみてはいかがですか。



その他、各種、銘酒を取り揃えております。御気軽に係員にお尋ねください。