

お好み 握り

お好みは一貫のおすすめを
尚、紙別

180円

たこ ほたて
メイプルサーモン
かれいえんがわ
いか
いんがわあぶり
とびっこ



330円

本まぐろ中とろ
本まぐろ中とろあぶり
活ほつき貝 穴子 いくら



230円

豆手巻 手巻手巻
火ばさんき
かわしめん
納火手巻 手巻手巻手巻手巻

(手巻) (細巻)

330円

鉄豆 納豆
火ばんさき
かわしづめん
火手巻 手巻手巻手巻手巻

(手巻) (細巻)

380円

活つぶ貝 ぼたんえび
とろさば ねぎとろ軍艦
生ずわいがに



330円

鉄火 納豆
豆火 納豆
豆火 納豆
豆火 納豆

(手巻) (細巻)

430円

本まぐろ大とろ
うに 赤貝
あわび



280円

甘えび むしえび
とろあじ 貝ひも
めさば かにみそ



280円

本まぐろ赤身
こはだ
ひらめ



★ 泣目
★ 悔し泣き
★ 号泣

... (レベル1)
... (レベル3)
... (レベル5)

好みで(レベル1~5)
おまで作り致します。

380円

寿司

一人前
盛合せ



たけ

... 1630円 ...

ほたん

... 2380円 ...



特選にぎり 3300円



特選ハーフにぎり

1780円

奴盛り

(2人前)

3600円

(にぎり 16貫 卷物 2本)

大名盛り

(3人前)

5300円

(にぎり 22貫 卷物 3本)

大判盛り

(4人前)

6800円

(にぎり 33貫 卷物 4本)



二人前
盛合せ

大名盛り

人気!

昂

にぎり三昧

まぐろ三昧

元び三昧

貝三昧

あぶり三昧

本まぐろ (大とろ・中とろ・赤身)
元び (牡丹海老・蒸し海老・甘海老)
貝 (あわび・ほっき・つぶ貝)
あぶり (本まぐろ中とろ・えんがわ・穴子)

780円
780円
1080円
780円

海鮮

全国各地に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 ノーマル 1680円
★熟成魚入りスペシャル 2300円

うず潮盛り(2人前) ノーマル 3300円
★熟成魚入りスペシャル 4500円

大潮盛り(3人前) ノーマル 5000円
★熟成魚入りスペシャル 6800円

赤身刺身	1380円	赤身刺身刺身	2300円
ろろろ身	2300円	ぐぐ刺身	880円
じ刺身	980円	あばさ	980円
と	1380円	と	1580円
つぶ	980円	つき貝刺身	980円

福島県白河阿武隈川

刺身

メイプルサーモン

刺身 980円

生につけまみ

2300円 (100g)

【大きさにより異なりますので、大きさは係員まで】



★ガリきばばつまみ 880円

メサバにガリを合わせた一品！人気です！

厚焼き玉子つまみ

500円

500円

500円

500円

クリムチーズわさび

500円



当店では先端の
血抜き方法で
魚の臭みを消し、
旨味を引き出す
津本式を
取り入れております。
まずはご賞味
くださいませ。

福島県産

★会津馬刺し

1680円



煮穴子つまみ	1280円	かに味噌つまみ	680円
葉わさびつまみ	580円	ほたるいか沖漬け	680円
ほたるいか沖漬け	680円	焼明太子	880円
筋子つまみ	680円		

880円

500円

500円

500円

500円

500円

500円

焼物

人気！

930円

780円

880円

980円

980円

680円

730円

980円

980円

730円

980円

2000円～

2000円～

2580円

1280円

1580円

780円

牛タンローストビーフ

牛タ

牛

脂のり最高のかま部分を使用しております。

光開焼き 1枚1枚ていねいに開いて1夜干しにしました。

目銀だら焼き 滅漬けにし、より一層旨みを引き立てました。

銀だら焼き 磯焼 味噌漬けにし、帆立の旨みをバターの香ばしさと共に・・・。

ほつつき貝焼 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 帆立の旨みをバターの香ばしさと共に・・・。

いか丸貝焼 真いかを丸ごと焼あげました。柔らかく旨み抜群！

ほつけ塩焼き 大きなほっかけで脂の乗りも最高！どなたにも人気です。

★ 美味！福島県白河阿武隈川メイプルサーモン西京焼き 活きたかいわ食感をとどめます。

上品なサーモンを味噌漬けにするど旨さも格別！。

あわびステーキ (100g) 活きたいわ食感をとどめます。

2000円～ 活きたかいわ食感をとどめます。

程よい脂と甘味を感じられる柔らか希少部位。

黒毛和牛 イチボ肉ステーキ 活きたかいわ食感をとどめます。

1980円 活きたかいわ食感をとどめます。

黒毛和牛 リブロースステーキ 活きたかいわ食感をとどめます。

2580円 活きたかいわ食感をとどめます。

★ 人気！牛タンローストビーフ 一度食べたらやみつきに！人気の一品です。

★ 極旨！スペアリブ 自家製の特製タレに漬け込み低温調理し焼き上げます。

★ 厚切り牛タン塩焼き おすすめ！ 男女共に人気です。

合鴨ローストの和風カルバッチャ 人気の大堂！和風仕立てに仕上げました。

合鴨ローストビーフ 合鴨を低温調理で柔かくし、和風仕立てに仕上げました。



活



【塩又は、ステーキタレで】



黒毛和牛

イチボ肉ステーキ

1980円



黒毛和牛

リブロースステーキ

2580円

イチボ肉ステーキ



リブロースステーキ

1280円

牛タンローストビーフ

一度食べたらやみつきに！人気の一品です。

おすすめ！

1580円

牛タンローストビーフ

人気の大堂！男女共に人気です。



780円

牛タンローストビーフ

合鴨を低温調理で柔かくし、和風仕立てに仕上げました。



★ 海魚羊たつぶりサラダ

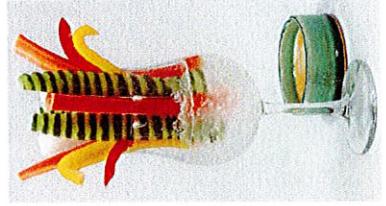
780円

魚介類たっぷりで、刺身で召し上が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。



カリカリじやこと大根・水菜のサラダ

680円

カリカリヒ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。

ステイツクサラダ

決めては自家製たれ。生野菜でとってもヘルシー。

580円



★ 天ぶら盛り合わせ

980円



海老天ぶら (4本)

1280円

近海穴子の天ぶら

980円

目光唐揚げ

780円

若鳥唐揚げ

680円

★ 生たこ唐揚げ

930円

カキフライ

780円

★ ぶりぶり海老真丈

780円

なんこつ唐揚げ

630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。
★ 力りカリチーズの和風包み揚げ

600円

★ メイパルサーモンのレアカツ

780円

福島県白河阿武隈川

福島県が誇るメイプルサーモンをレアカツで…。

自家製のタルタルソースでどうぞ。



★ 究極のアジフライ 美味!
津本式究極の血抜きで仕立てたアジをミディアムで揚げた人気の1品です。780円



茶碗蒸し

ブルブルあつあつの食感。

480円

★ 海鮮茶碗蒸し (大) 880円

海鮮の旨みが凝縮！とろとろあんかけ。

あさり酒蒸し 680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 680円

あさりの旨みがバターでまるやかに。

★ 厚揚げ豆腐 480円

ご注文頂いてから揚げます。アツアツをどうぞ。



♪

すし屋の海鮮ピザ

780円

すし屋ならではの新鮮な魚介をたっぷりのせた贅沢ピザ。

★ アンチョビヨビ香る和風シラスのピザ 830円

アンチョビの香りとシラスの相性が抜群！サッパリと和風仕立てに…。

★ 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。

海老グラタン

780円

海老をたっぷり練り込んだ人気のあつあつグラタン。

★ 海老もぐラタトックパイ包み 830円

こんがりと焼きあげたサクサクパイをグラタンと共に。

かにみそグラタン

830円

かにみそを贅沢に使った濃厚グラタン。

★ かにみそグラタントマトパイ包み 830円

こんがりと焼きあげたサクサクパイをグラタンと共に。



更科そば



580円

讃岐うどん

(温・冷どちらでもご用意致します。)

580円

おにぎり

各種

280円

(鮭・鯛・明太子・おかか・塩昆布)

ライス

200円



梅茶漬け

480円
鮭茶漬け

480円



580円

明太茶漬け
★なめろう茶漬け

780円

白鰐真鯛のごま茶漬け

880円



岩のり汁

430円

あさり汁

480円

あら汁

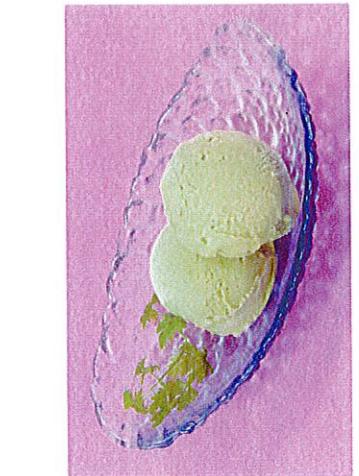
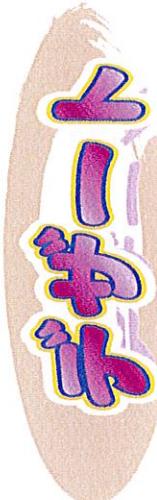
480円

かに汁

480円

えび頭汁

480円



本日のアイスクリーム

550円

季節のシャーベット

550円

おまかせ会席コース

おせち料理

小鉢・刺身・焼物・揚物・他1品・食事・デザート

3300円

白 漢料理

小鉢・刺身・焼物・揚物・他2品・食事・デザート

4400円

白 寿司料理

前菜・刺身・焼物・揚物・他3品・食事・デザート

5500円

白 寿司放題

旬の素材を厳選したコースとなっています。

7700円

◆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についてプラス2200円で飲み放題をござります。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 pm17:00 ~ pm23:00
料理ラストオーダー pm22:00
飲物ラストオーダー pm22:30

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



熟成選
七六〇円

★アサヒスーパードライ

生ビール(小) 五〇〇円
瓶ビール(中) 六八〇円
七三〇円

ノンアルコールビール

アサヒドライゼロ 五八〇円



角ハイボール 五三〇円

シンジャーハイボール 六八〇円

コークハイボール 六八〇円

★ガリハイボール ガリガリ 六八〇円

★岩井ハイボール 七〇〇円

ウイスキー



岩井
ボトル
ダブル
シングル
六八〇円
七八〇円
八八〇円

生搾り



生グレープフルーツサワー
生レモンサワー 各・六三〇円

酎ハイ。サワー



ウーロンハイ 五三〇円
梅干しサワー
カルピスサワー
ガリサワー ガリガリ 各・五八〇円

人気! ニューコウバッシュ搾り



2杯目からお買得です。
たっぷり大容量
自分でチャウチャウドリンク
おわりには焼酎どん水を
お入れいたします。

580円
380円

一杯目
(ホタテ貝 & 水) 中おかり

コウベシ茶搾り

特製煎茶
国産抹茶
たっぷり大容量
自分でチャウチャウドリンク
おわりには焼酎どん水を
お入れいたします。

スタンダードカクテル



カシスオレンジ

カシソーダ

カシスウーロン

レモンエパンチ
(アビーチリキュール+ウーロン茶)
(ビーチリキュール+オレンジジュース)

各・五八〇円

オリジナルカクテル



アロハオーシャン

クールバブル

(カルピスのソーダ割り+クーリキュール)

ビフィズスキヤツチ

(ヨーグルトリキュール+オレンジ)

情熱のフラガール

(カシスリキュール+シンジャーエール)

アナスクーラー

(ペイントリキュール+シンジャーエール)

ハワイアンクーラー

(ペイントリキュール+オレンジジュース)

各・六五〇円

ワイン

★イタリア（赤）【ライトボディ】
サンジョベーゼ グラス 六〇〇円
カラフェ 一八〇〇円

★イタリア（白）【やや辛口】
トレビアーノ グラス 六〇〇円
カラフェ 一八〇〇円

フルボトル 《750ml》

★チリ（赤）【フルボディ】
カリテラ・トリビュート。
カベルネ・ソーヴィニヨン 四六〇〇円
豊かなコクをもつた深みのあるエレガントなワイン

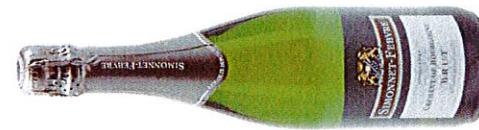
★フランス（白）【辛口】
アルテシュー・シャルドネ 四六〇〇円
ラブルゴーニュ地方を代表する造りで「ルイ・
ソラトルール」社の商品です。フルーティな香りと
すっきりとした洗練された逸品です。

ハーフボトル 《375ml》

★チリ（赤）【フルボディ】一八〇〇円
カリテラ・セラヴァ・カベルネ・ソーヴィニヨン

★チリ（白）【辛口】一八〇〇円
カリテラ・セラヴァ・シャルドネ

スパークリングワイン



★フランス（白）
ド・モネ・フェブル・クレマン・
ブルゴーニュ・クレマン・

きめ細かい泡立ち、柑橘系果実の香りと
力強さが見事に調和しています。アルの
力強さが見事に調和しています。アルの
香りと柑橘系果実の香りと

【辛口】ボトル 五八〇〇円

梅酒

本格焼酎仕込み

★小正の梅酒



上本格焼酎仕込みの
梅酒です。

ロック 六〇〇円
ソーダ割り 六〇〇円

★白加賀で作った梅酒



飲みやすい梅酒です。後味で

ロック 六〇〇円
ソーダ割り 六〇〇円

ノンアルコール カクテル

情熱の華
カルピスのグレープフルーツジュース割り

桃色吐息
カシスのオレンジジュース割り

果実の誘惑
ピーチのオレンジジュース割り

源ミユール
ビーチのシンジャエール割り

ママブル
ブルーハワイベースのカクテル

みのりの華
ペイナップルのシンジャエール割り

みのりの果実
ペイナップルのオレンジジュース割り

牧場の果実
つぶつぶ苺のミルクカクテル

各・五〇〇円

ソフードリック
オレンジジュース
ジンジャエール コーラ
メロンソーダ カルピス
ウーロン茶 各・三五〇円

クリムソーダ
コーラフロート 各・五〇〇円

焼酎 麦

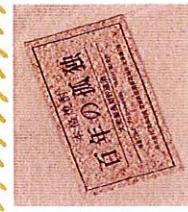
本格焼酎製造元



一階堂 ボトル 三八〇〇円
お水・ソーダ割り・ロック 五八〇円
飲みやすいため、麦焼酎で
飲みつきりとした味わいで



一刻者 ボトル 三八〇〇円
お湯・ソーダ割り・ロック 五八〇円
旨辛麺を使用し、甘みと
旨みのある味わい。



百年の孤独 長期熟成四十度
お水・ソーダ割り・ロック 九八〇円
甘三年中の原酒を檜樽で
コクをも成させたで
麦焼酎。



麦冠 情け島 ボトル 四〇〇〇円
お水・ソーダ割り・ロック 六〇〇円
麦の香ばしさと、独特の旨味
も贈答品で東京地酒として
も販売されています。



赤霧島 ボトル 四〇〇〇円
お水・ソーダ割り・ロック 六〇〇円
で、コクのある芋焼酎。
どろりとした舌触りから



佐藤 (黒) ボトル 五八〇〇円
お水・ソーダ割り・ロック 七八〇円
甘しつかりとしたボディーで
甘みと香りが楽しめる芋焼酎。



天の刻印 ボトル 四二〇〇円
お水・ソーダ割り・ロック 六三〇円
麦の香ばしさと旨みのある
こだわりの焼酎。

芋 ボトル 四二〇〇円
お水・ソーダ割り・ロック 六三〇円
さつまいの風味がダイレクト
に味わえる芋焼酎。



ボトルのお供



中々 ボトル 四二〇〇円
お水・ソーダ割り・ロック 六三〇円
と口当たりの軽さと、
したコクがあります。しかし

きろく ボトル 四二〇〇円
お水・ソーダ割り・ロック 六三〇円
熟かめ仕込みでしつかりと
熟成させた芋焼酎。

アルカリイオン水	二八〇円
ティキヤンタウロン	六〇〇円
ティキヤンタ炭酸	六〇〇円
お湯	二八〇円
紀州梅	二〇〇円
カットレモン	一八〇円
グレープ	一八〇円



山ねこ ボトル 四二〇〇円
お水・ソーダ割り・ロック 六三〇円
熟成させた芋焼酎。



山猿 ボトル 四二〇〇円
お水・ソーダ割り・ロック 六三〇円
風深いコクとまろやか
な味が特長の麦焼酎。

山ねこ ボトル 四二〇〇円
お水・ソーダ割り・ロック 六三〇円
清涼感のある芋焼酎。

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 (吟醸酒)

や飲み口を代表する日本酒です。辛口の吟醸酒。

や飲み口さっぱりとした味わい。

や飲み口を代表する日本酒です。辛口の吟醸酒。

いわきろまん (純米酒)

余談を楽しめます。いわき湯本の地酒。

余談を楽しめます。いわき湯本の地酒。

福島の地酒



栄川 (辛口)

うお津若松の磐梯名水仕込みで、どんな料理にも合います。辛口酒。



花泉 (辛口)

われ地酒。辛口の本醸造地酒。お津と申す。お津と言津と申す。



会津娘 (純米酒)

ことのない味わいで、良しの食中酒。飲み飽きる。



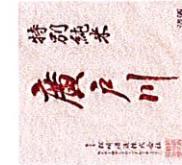
会津中将 (純米吟醸)

こだま県の香を55%まで純米吟醸でこどん。

こだま県を55%まで純米吟醸でこどん。

★グラスでご注文の場合
一〇〇円引き致します。

福島の地酒



廣戸川

(特別純米)

グラス
六六〇円
九一合

+4
口に含むとふんわりと優しいバナナの
ら口の中で米の旨みがひろがります。が

秋田県



刈穂 (山廃純米)

グラス
六六〇円
九一合

+22
刈穂伝承の山廃仕込み。
辛さだけではないきめ細やかに凝縮

された上質の旨味がひろがります。

山形県



ばくれん (超辛口)

グラス
六六〇円
九一合

+20
ほのかに感じるフルーティーな吟醸香。
上品で軽快な味わいの辛口酒です。超辛口

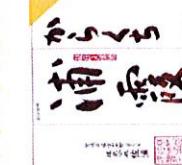


くじき上手 (純米吟醸)

グラス
六六〇円
九一合

+10
軽やかで柔らかい繊細な香味の
感じられる旨口タイプ。甘みを感じる。

宮城県



浦霞

(辛口)

グラス
六六〇円
九一合

+4
お燶で本醸造した味わいの
でも美味しいです。

青森県



田酒

(純米酒)

グラス
六六〇円
九一合

ス飲旨+
ツみ口2
キでコクが
りとした味
わい。

燐酒



栄川 (辛口)

九八〇円
七八〇円
つき酒

い熱お+4
いかが好きには
ですか。酔いたま
しまれません。

●
美味しくて
しい印は燐に
しても
たけるお酒です。

濃厚

麗淡



辛口

甘口

(こちらは参考までにご覧下さい。)
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。