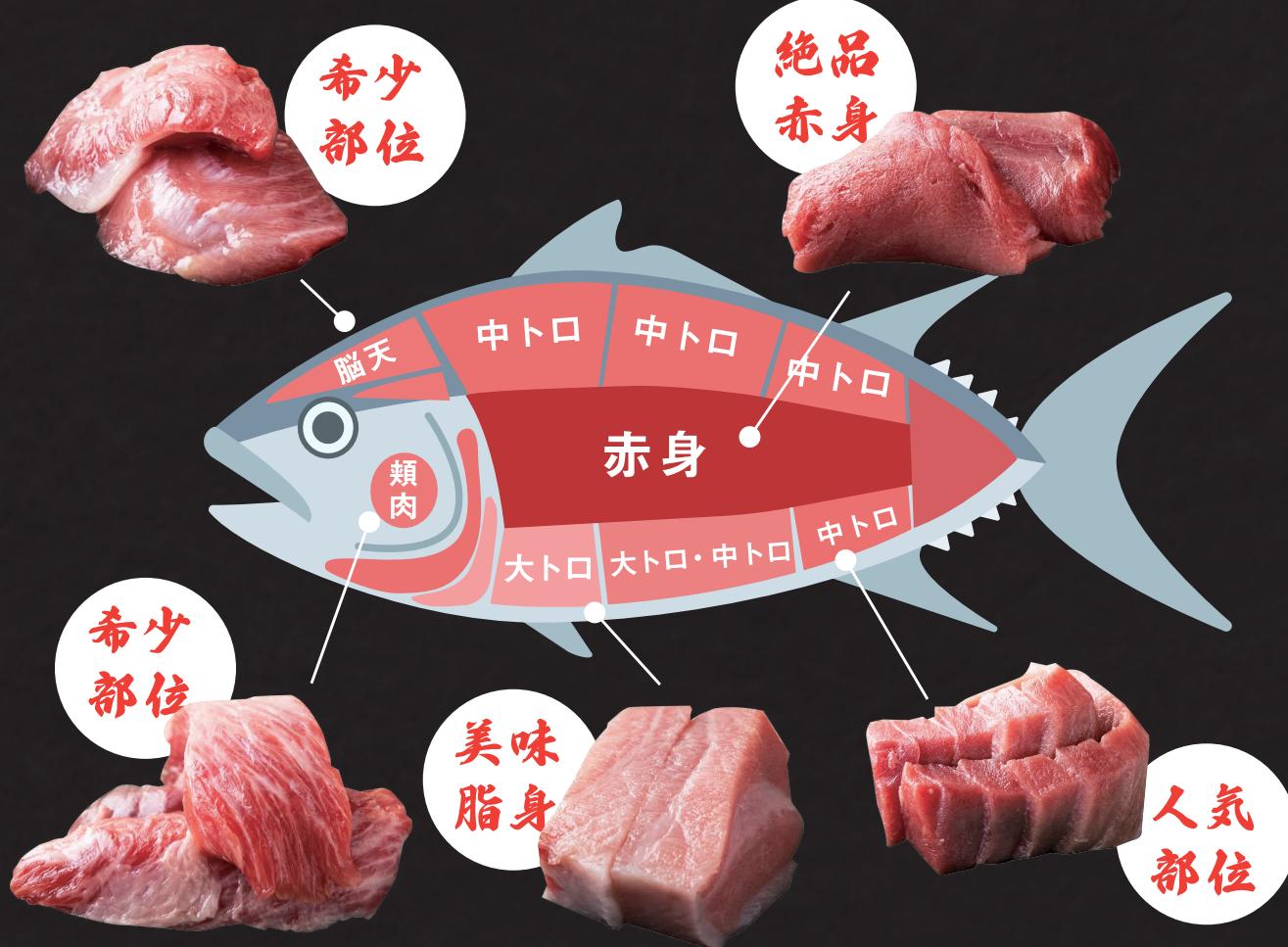


力強い旨みと味わい、とろける脂身

厳選本鮓



うおまつは本鮓に本気です

本鮓に本気の当店は、全ての工程で本気です。当店の体験でお客様に美味しい楽しく幸せになつていただきたい、その一心です。鮓にはそのパワーがあります！

★ 焼まぐろ三種盛 1,580円
(税込1,738円)



★ マグロのとろすき焼き 800円
(税込880円)

★ ほほ肉

★ カルビ筋(脳天)

希少部位

680円
(税込748円)

680円
(税込748円)

特上カルビ(大トロ)

上カルビ(中トロ)

★ 漬けマグロ

ハラミ(赤身)

730円
(税込803円)

650円
(税込715円)

580円
(税込638円)

600円
(税込660円)



オプション

焼いたまぐろを乗せて食べる酢飯
まぐろ飯 200円
(税込220円)

これが通の
食べ方!
専用ダレ
つき

美味しいお召し上がり方

おすすめの調味料

塩・わさび

国産うなぎ
特上カルビ(大トロ)
上カルビ(中トロ)
カルビ筋(脳天)
真鯛
天使の海老

すだち

ほほ肉
特上カルビ(大トロ)
上カルビ(中トロ)
カルビ筋(脳天)
真鯛
天使の海老

ポン酢

ほほ肉
赤身
カルビ筋(脳天)
たこ
カニ爪

醤油

たこ
いか
赤身
帆立

一味醤油

たこ
いか

マヨネーズご希望の方は
スタッフまで

おすすめの焼き方

温め程度



レア 5~10秒



ミディアム 10~20秒



よく焼き 20~30秒

国産うなぎ

上カルビ
(中トロ) 赤身 カルビ筋
(脳天)

特上カルビ
(大トロ)
とろすき
真鯛
天使の海老

ほほ肉

帆立
たこ

いか
牡蠣
ゲソ
カニ爪

一推うお焼き

鮮魚を焼肉のように
焼いて食べる

ご自身で炙ってお召し上がりください
立ち昇る香ばしい香り、
口に入れると旨みの肉汁と脂が
クワッと押し寄せます
店主厳選の調味料、薬味でご自身の
ベストな組み合わせを発見頂く楽し
さもございます



旬の5種盛

★旬の3種盛

二人前 1,500円
(税込1,650円)

★旬の5種盛

二人前 2,000円
(税込2,200円)



旬の3種盛

焼き魚介たち

★ 天使の海老

一尾 450円
(税込495円)



真鯛

二切れ 500円
(税込550円)



国産うなぎ

二切れ 700円
(税込770円)

★ 水たこ

二切れ 500円
(税込550円)

ほたて

一枚 800円
(税込880円)

★ 一杯まるごと!
イカ姿焼き(ゲソつき)

1,200円
(税込1,320円)

カニ爪

一本 480円
(税込528円)



天使の海老

炙り

★ ししゃも

三尾 700円
(税込770円)



★たらこ

一本 450円
(税込495円)

ハタハタ

二尾 480円
(税込528円)



えいひれ

530円
(税込583円)

肉厚ほっけ
の半身焼き

半身 900円
(税込990円)

ハタハタ

当店名物の釜飯は、店主厳選の食材を贅沢に入れ、
溢れる旨みをぎゅっと炊き込みました。
絶妙な温度加減で炊き上げた釜飯は奥深い味わいを楽しめます。
釜飯にお出汁もお付けできるので、全て茶漬けにもできます。



絶品！ 釜飯

その1
立ち昇る湯気と香り！
まずは、そのまま



その2
〆は絶品！
出汁茶漬け！
お好みで本わさび、
5色あられを
トッピングして下さい！





★サーモンいくら親子釜飯

二人前 1,880円
(税込2,068円)



梅としらすのさっぱり釜飯

二人前 1,180円
(税込1,298円)



国産うなぎ白焼きの釜飯

二人前 1,680円
(税込1,848円)



鯛とアスパラの釜飯

二人前 1,380円
(税込1,518円)



★牛といくらの贅沢な釜飯

二人前 1,980円
(税込2,178円)



★蟹爪・蟹身・蟹味噌の

蟹尽くし釜飯 二人前 1,780円
(税込1,958円)

日替わり海鮮釜飯

おすすめメニューを
ご覧ください

美味しい炊き上げるために30分ほど
お時間頂戴いたします

ロースター料理

★ イカゲソバター

牡蠣バター

★ まぐろ頬肉ステーキ

うなぎの柳川風

★ サーモンときのこの和風バターソテー

600円
(税込660円)

800円
(税込880円)

880円
(税込968円)

700円
(税込770円)

660円
(税込748円)



牡蠣バター



イカゲソバター



うなぎの柳川風



まぐろ頬肉ステーキ

揚げ物

★ ウニコロッケ(2個)

580円
(税込638円)

まぐろの竜田揚げ

650円
(税込715円)

カニクリームコロッケ(2個) 600円
(税込660円)

★ 手羽スパイシー揚げ(6本)

620円
(税込682円)

特大エビフライ

530円
(税込583円)

★ 山芋の唐揚げ

450円
(税込495円)

フライドポテト

450円
(税込495円)

タコ唐揚げ

700円
(税込770円)

えびせん

450円
(税込495円)

ホタテの磯辺揚げ

730円
(税込803円)

★ ちくわの磯辺チーズ春巻き

520円
(税込572円)

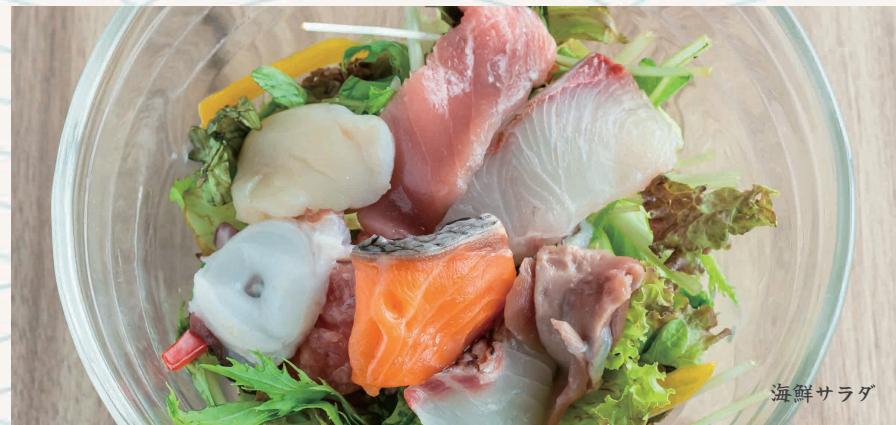
サーモンと
クリームチーズ春巻き

620円
(税込682円)





マグロユッケ



海鮮サラダ

逸品

★ 本まぐろのとろたく

800円
(税込 880円)

マグロユッケ

850円
(税込 935円)

あんきも

680円
(税込 748円)

ミニ海鮮丼 赤だししき

700円
(税込 770円)

生しらす

890円
(税込 979円)

スピードメニュー

★ やみつききゅうり

450円
(税込495円)

梅水晶

450円
(税込495円)

★ 沖縄もずく酢

450円
(税込495円)

子持ちこんにゃく

450円
(税込495円)

★ ピリ辛もやし
ナムル

400円
(税込440円)

クラゲポン酢

450円
(税込495円)

★ 自家製龍の
煮卵いくら乗せ

530円
(税込583円)

★ マグロ燻製の
ポテトサラダ

550円
(税込605円)

冷菜

海鮮サラダ

800円
(税込880円)

感謝



厳選本鮓

赤身の旨み、脂の甘み、
一尾からわすかしか取
れない希少部位を贅沢
にご提供します
口に広がる濃厚な旨
みと繊細な脂のバラ
ンス、鮓の奥深さをご
堪能ください。

本日はご来店くださり、誠にありがとうございます。

旬の魚と香り立つ釜飯、選び抜いたまぐろを心ゆくまでご堪能ください。

今日の素敵なお時間が、明日の活力となりますように。

スタッフ一同、最高のサービスをご提供することをお約束いたします。

店主 敬白

名物釜飯



当店名物の釜飯は、店
主厳選の食材を贅沢
に入れ、
溢れる旨みをぎゅっ
と炊き込みました。
絶妙な温度加減で炊
き上げた釜飯は奥深
い味わいを楽しめます。
釜飯のお出汁もお付
けでさるのと、全て茶
漬けにもできます。

ご自身で笑ってお召
し上がりください
立ち昇る香ばしい香
り、口に入れるご旨み
の内汁ごと脂がグワッ
と押し寄せます。
店主厳選の調味料、薬
味でご自身のペスト
な組み合せを発見
頂く楽しさもござい
ます。

鮮魚を焼肉のように焼いて食べよ

うお焼き



【ご来店のお客様へ】 当店では、皆さまにより良いお食事体験をお楽しみいただくため、お一人様につき《お通し》と《ワンドリンクのご注文》をお願いしております。
ご理解とご協力を願い申し上げます。