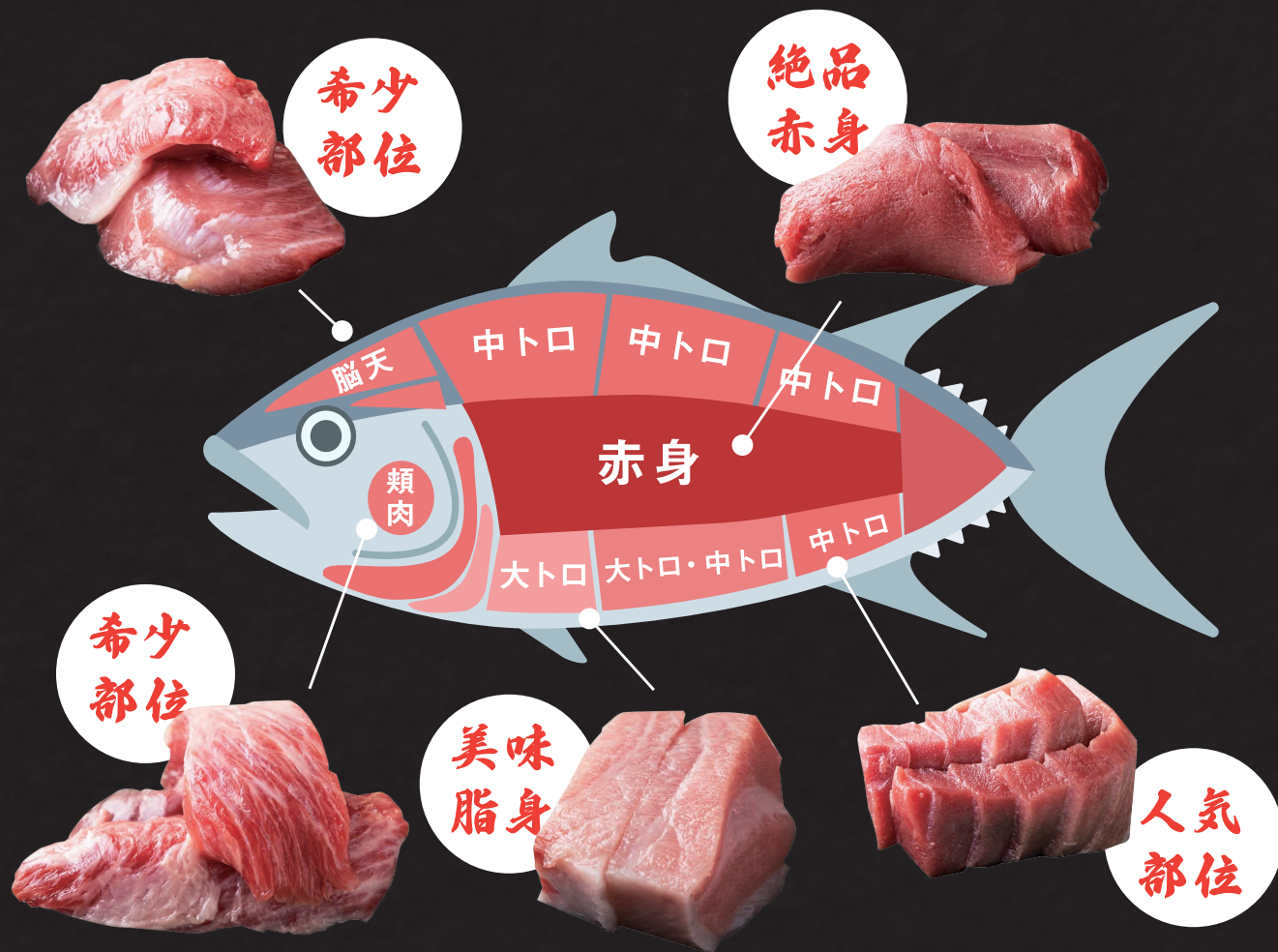


力強い旨みと味わい、とろける脂身

# 厳選本鮪



うおまつは本鮪に本気です

本鮪に本気の当店は、全ての工程で本気です。当店の体験でお客様に美味しく楽しく幸せになっていただきたい、その一心です。鮪にはその**パワー**があります！

★ 焼まぐろ三種盛 1,580円  
(税込1,738円)



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

★ マグロのトロすき焼き 800円  
(税込880円)

★ ほほ肉 680円  
(税込748円)

★ カルビ筋(脳天) 680円  
(税込748円)

希少部位

特上カルビ(大トロ) 730円  
(税込803円)

上カルビ(中トロ) 650円  
(税込715円)

★ 漬けマグロ 580円  
(税込638円)

ハラミ(赤身) 600円  
(税込660円)

# 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 赤身 カルビ筋  
(中トロ) (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  
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  
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



ほたて



真鯛

## 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)



たらこ



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

めは絶品!  
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!

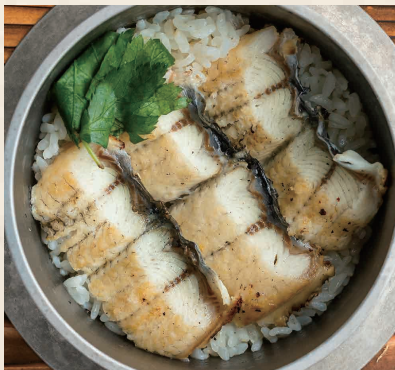






★サーモンいくら親子釜飯

二人前 1,880円  
(税込2,068円)



国産うなぎ白焼きの釜飯

二人前 1,680円  
(税込1,848円)



★牛といくらの贅沢な釜飯

二人前 1,980円  
(税込2,178円)



梅としらすのさっぱり釜飯

二人前 1,180円  
(税込1,298円)



鯛とアスパラの釜飯

二人前 1,380円  
(税込1,518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

美味しく炊き上げるために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

600円  
(税込660円)

牡蠣バター

800円  
(税込880円)

★ まぐろ頬肉ステーキ

880円  
(税込968円)

うなぎの柳川風

700円  
(税込770円)

★ サーモンときのこの  
和風バターソテー

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 赤だしつき	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)	クラゲポン酢	450円 (税込 495円)
梅水晶	450円 (税込 495円)	★ 自家製龍の 煮卵いくら乗せ	530円 (税込 583円)
★ 沖縄もずく酢	450円 (税込 495円)	★ マグロ燻製の ポテトサラダ	550円 (税込 605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)		

## 冷蔵

海鮮サラダ	800円 (税込 880円)
-------	-------------------



# 感謝

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

## 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ケワツと押し寄せます  
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



## 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。釜飯にお出汁もお付けできるので、全て茶漬けにもできます。



## 厳選本鮪

赤身の旨み、脂の甘み、一尾からわず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、鮪の奥深さをご堪能ください。



【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。ご理解とご協力をお願い申し上げます。