

感謝



厳選本鮓

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、鮓の奥深さをご
堪能ください。

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
とぎゅぎゅみました。
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。



名物 釜飯

ご自身で煮つてお召
し上がりください。
立ち昇る香ばしい香
り、口に入れるご飯
のぬ汁と脂がアワツ
と押し寄せます。

店主厳選の調味料、蒸
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。



うお焼き

鮮魚を焼肉のように焼いて食べる

【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。

うお焼きの美味しいお召し上がり方

おすすめの焼き方！調味料！

マグロ

マグロメニュー全て

焼さ加減レア(5~10秒)で美味しいお召し上がり頂けます

● つくれ

ミディアム(10~20秒)
でも絶品!!



すだち | 塩わさび
特上カルビ(大トロ)



すだち | 塩わさび
上カルビ(中トロ)



とろすき

すだち | 塩わさび
カルビ筋(脛天)



すだち | ボン酢 | 醤油
ほほ肉



塩わさび | ボン酢 | 醤油
赤身

海鮮

ポン酢

カンパチ



塩わさび

国産うなぎ



すだち | 塩わさび

真鯛

たこ・いか



醤油 | 一味醤油 | ボン酢

たこ

[ミディアム(10~20秒)]



醤油 | 一味醤油

いか

[よく焼き(20~30秒)]

貝

帆立
醤油 | バター醤油



はまぐり

焼き加減ミディアム(10~20秒)
で美味しいお召し上がり頂けます

マヨネーズご希望の方はスタッフまで

炙り

ししゃも 肉厚ほっけの
たらこ 半身焼き

鮭とば

えいひれ 生麁田楽

焼き野菜

両面焼き目のついたタイミングで
塩orポン酢でお楽しみください



ポン酢



すだち | 塩わさび

カニ爪

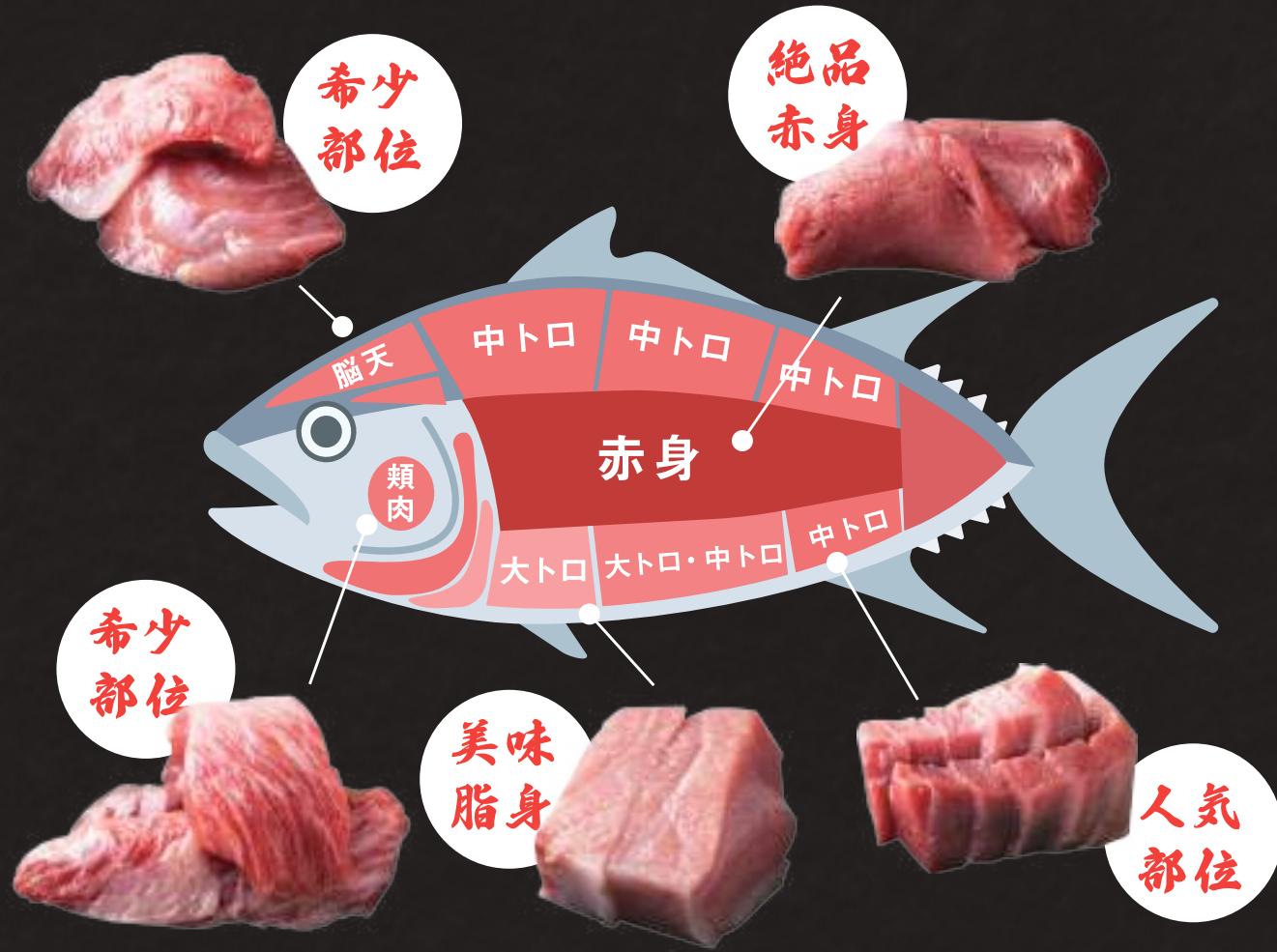
[よく焼き(20~30秒)]

天使の海老

[焼き加減レア(5~10秒)]

厳選本鮓

力強い旨みと味わい、とろける脂身



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！



★マグロのとろすき焼き 780円
(税込858円)

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

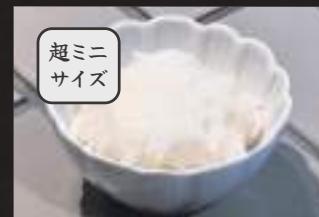
580円
(税込638円)

ハラミ(赤身)

600円
(税込660円)

★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)

これが道の
食べ方!
専用ダレ
つき

★ほほ肉

680円
(税込748円)

★カルビ筋(脳天)
希少部位

680円
(税込748円)

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)

カニ爪

一本 480円
(税込528円)

はまぐり

一枚 800円
(税込880円)

マグロつくね

一個 680円
(税込748円)

牡蠣のほうば味噌焼

900円
(税込990円)



天使の海老



マグロつくね

炙り

★ししゃも

三尾 700円
(税込770円)



たらこ

★たらこ

一本 450円
(税込495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)



鮭とば

二色生麺の田楽 680円
(税込748円)

鮭とば

700円
(税込770円)



牡蠣のほうば味噌焼



はまぐり

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！



★牛といくらの

贅沢な釜飯



二人前 1,980円
(税込2,178円)

国産うなぎ
白焼きの釜飯



二人前 1,680円
(税込1,848円)

牡蠣と舞茸の釜飯



二人前 1,680円
(税込1,848円)

梅どしらすの
さつぱり釜飯



二人前 1,180円
(税込1,298円)

サーモンいくら
親子釜飯



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)

鯛かま釜飯



二人前 1,580円
(税込1,738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)

★ まぐろ類肉ステーキ

880円
(税込968円)

うなぎの玉子とじ

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)

エビチリダイブ

780円
(税込858円)



エビマヨダイブ

780円
(税込858円)

鮭白子醤油焼

1,000円
(税込1,100円)

ブリの照り焼き

880円
(税込968円)



揚げ物

★ウニコロッケ(2個)

580円
(税込638円)

カニクリームコロッケ(2個)

700円
(税込770円)

フライドポテト

450円
(税込495円)

えびせん

450円
(税込495円)

★ちくわの磯辺チーズ春巻き

520円
(税込572円)



マグロの唐揚げ2個

880円
(税込968円)

★手羽スパイシー揚げ(6本)

620円
(税込682円)

★山芋の唐揚げ

450円
(税込495円)

タコ唐揚げ

700円
(税込770円)





ホタテチャンジャ



本まぐろのとろたく



マグロユッケ

クリームチーズと
クルミの蜂蜜がけ

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)

冷菓

海鮮サラダ 800円
(税込880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)

板わさ 450円
(税込495円)

クラゲポン酢 450円
(税込495円)

トマトの
塩昆布和え 450円
(税込495円)

★ピリ辛もやし
ナムル 400円
(税込440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)

クリームチーズと
クルミの蜂蜜がけ 680円
(税込748円)

ホタテチャンジャ 700円
(税込770円)

蟹味噌きゅうり 550円
(税込605円)