

# 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。まろやかな香ばしい香り、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と幸いです。



## 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さるので、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。

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 /

焼き加減レア(5~10秒)で美味しくお召し上がり頂けます

### つくね

ミディアム(10~20秒)  
でも絶品!!



とろすき



すだち | 塩わさび  
カルビ筋(脇天)



すだち | 塩わさび  
特上カルビ(大トロ)



すだち | ポン酢 | 醤油  
ほほ肉



すだち | 塩わさび  
上カルビ(中トロ)



塩わさび | ポン酢 | 醤油  
赤身

## 炙り

鮭とば

ししやも  
たらこ

肉厚ほっけの  
半身焼き

えいひれ

生麩田楽

## 焼き野菜

焼き野菜

両面焼き目のついたタイミンクで  
塩orポン酢でお楽しみください

## 海老・蟹



ポン酢  
カニ爪  
【よく焼き(20~30秒)】



すだち | 塩わさび  
天使の海老  
【焼き加減レア(5~10秒)】

## 海鮮

ポン酢

カンパチ

ポン酢

ぶり



塩わさび

国産うなぎ

【焼き加減温め程度】



すだち | 塩わさび

真鯛

【焼き加減レア(5~10秒)】

## たこ・いか



醤油 | 一味醤油 | ポン酢

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)】

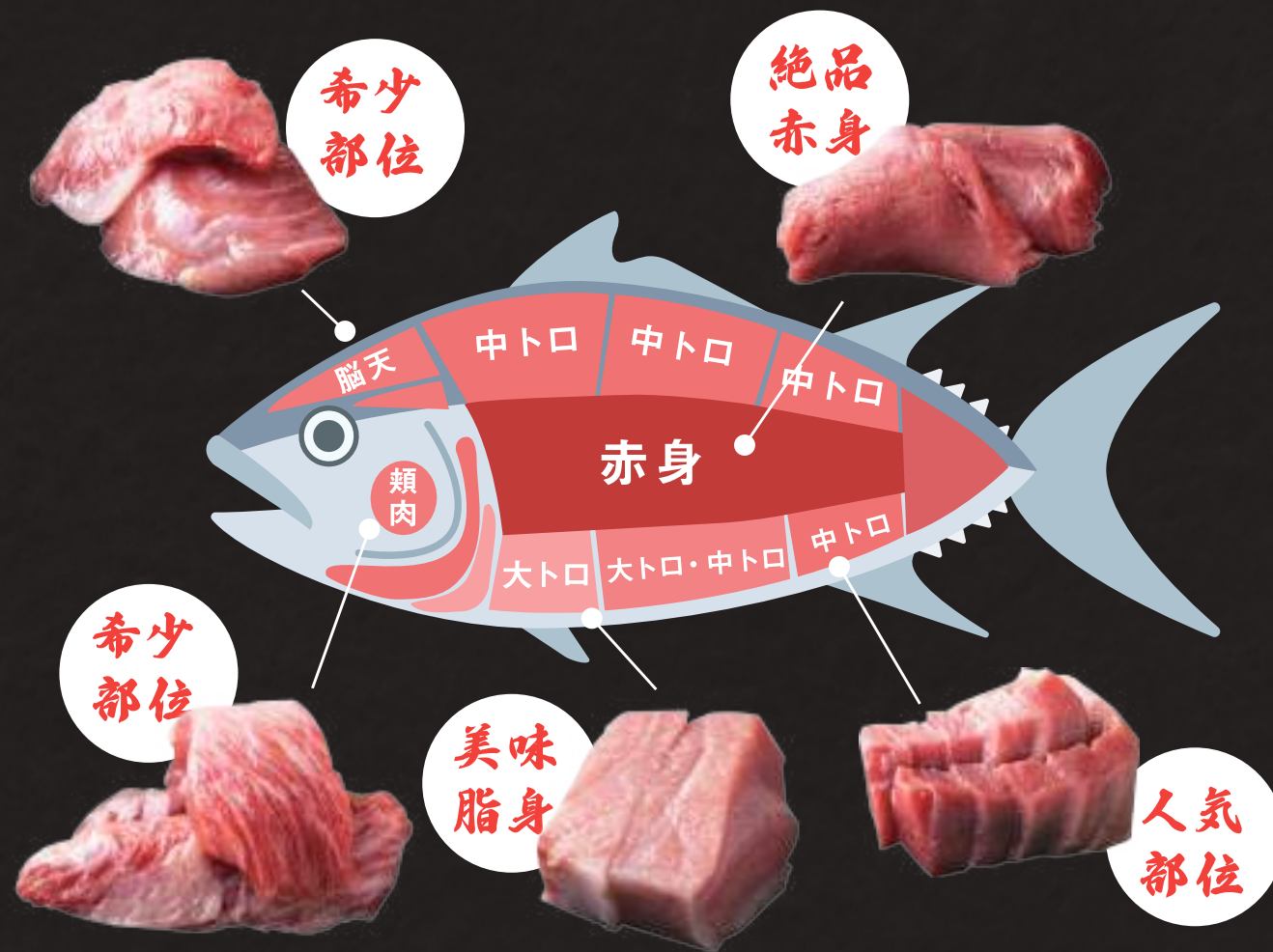


帆立  
醤油 | バター醤油

はまぐり

焼き加減ミディアム(10~20秒)  
で美味しくお召し上がり頂けます

## 貝



# 厳選本鮪

力強い旨みと味わい、とろける脂身

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！



★ マグロのとろすき焼き 780円  
(税込858円)

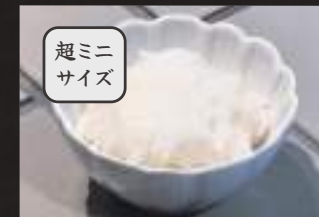
★ 焼まぐろ三種盛 1,580円  
(税込1,738円)

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)



### 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

★ 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

# 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



牡蠣のほうば味噌焼



はまぐり

## 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)

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)

二色生麩の田楽

680円  
(税込748円)

鮭とば

700円  
(税込770円)



たらこ



二色生麩の田楽



鮭とば

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!





二人前 1,980円  
(税込2,178円)

サーモンいくら  
親子釜飯



二人前 1,680円  
(税込1,848円)

国産うなぎ  
白焼きの釜飯



二人前 1,980円  
(税込2,178円)

★牛といくらの  
贅沢な釜飯



二人前 1,780円  
(税込1,958円)

★蟹爪・蟹身・蟹味噌の  
蟹尽くし釜飯



二人前 1,180円  
(税込1,298円)

梅としらすの  
さっぱり釜飯



二人前 1,680円  
(税込1,848円)

牡蠣と舞茸の釜飯



二人前 1,580円  
(税込1,738円)

鯛かま釜飯

## ● 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)

鱈白子醤油焼

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



本まぐろのどろたく



マグロユッケ



クリームチーズと  
クルミの蜂蜜がけ

## 逸品

★ 本まぐろのどろたく 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)

## 冷菜

海鮮サラダ 800円  
(税込880円)



トマトの塩昆布和え



蟹味噌きゅうり

## 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)