

吟シヤリと

生本まぐろ

漁港 回転寿司

鯛かば



生本まぐろ

鰯かば

漁業 回転寿司



生本まぐろ

赤身

350円
(税込385円)

生本まぐろ
漬けまぐろ

350円
(税込385円)

生本まぐろ

中とろ

450円
(税込495円)

生本まぐろ
アボカド

400円
(税込440円)

別格大とろ
生本まぐろ
蛇腹大とろ

780円
(税込858円)

生本まぐろ

大とろ

580円
(税込638円)

生本まぐろ
炙り大とろ

580円
(税込638円)

すべて完全生。

生本まぐろ

当店の生本まぐろは、
1週間程度寝かせて
熟成させております。
生本まぐろだからこそ
でさる、熟成感。
その味わいを是非、
ご堪能ください。



生本まぐろ

漁港回転寿司
鯛かば



名物!
 当店の
 おすすすめ
 詰め合わせ。

- ・赤身
- ・まぐろとろ
- ・本気のねぎとろ

生本まぐろ三昧



500円
 (税込550円)

はみだす
 とろの
 巻寿司

**生本まぐろ
 とろはみだしもん**



680円
 (税込748円)

名物!
 当店の
 おすすすめ
 “上詰め合わせ”。

- ・上とろ
- ・赤身
- ・とろたく

生本まぐろ上三昧



680円
 (税込748円)

生本まぐろ5種盛り

- ・赤身
- ・大トロ
- ・おまかせ
- ・中トロ
- ・塩け



1,100円
 (税込1,210円)

生本まぐろ入り
 とろたく軍艦

350円
 (税込385円)

生本まぐろ入り
 本気のねぎとろ

350円
 (税込385円)

生本まぐろ
 まぐろ山掛け

350円
 (税込385円)

わざとろの
 本気!



鮭かばの奥義五箇条



一、まずは、当店名物の
生本まぐろを食すべし



一、板長厳選、
本日のおすすめネタから
選ぶべし



一、自家製の昆布醤油で
ネタと旨いシヤリを堪能



一、ひとつ味わったら、
「鮭に合う緑茶」で
味を切るべし
(薄めがおすすめ)



一、寿司の友、
お味噌汁もお忘れなく。

これを頼めば
間違いない。

奥義

三味盛り

とろサーモン

三味

- ・とろサーモン
- ・炙りマヨ
- ・炙りチーズ

450円
(税込495円)

貝三味

- ・北海道立
- ・赤貝
- ・つぶ貝

500円
(税込550円)

炙り三味

- ・生焼き炙り
- ・とろサーモンをりマヨ
- ・天かかわれやし醤油

500円
(税込550円)

生げそ三味

- ・生げそ
- ・沖漬け
- ・げそ納豆

280円
(税込308円)

名物!

生本まぐろ三味

- ・牛身
- ・まぐろとろ
- ・本まのねまぐろ

500円
(税込550円)

サーモン食べ比べ3貫盛り

- ・琴通クラランサーモン(生)
- ・大切りサーモン
- ・とろサーモン

500円
(税込550円)

やわらか煮

匠の穴子

一本握り

580円
(税込638円)

手仕込み

匠

匠の玉

手巻かま玉子

130円
(税込143円)

蒸し大海老

400円
(税込440円)

店内半打ち蒸し調理

イカ

生げそ

生げそ藻塩レモン

生げそ藻塩レモン炙り

生げそ沖漬け

生げそ納豆

お祭りげそ焼き

真いか

真いか藻塩レモン

180円
(税込198円)

たこ

生たこ

生たこ藻塩レモン

280円
(税込308円)

真鯛

真鯛

真鯛藻塩レモン

真鯛藻塩レモン炙り

350円
(税込385円)





茹て海老

180円
(税別)

茹て海老炙りチーズ

240円
(税別)

生海老

280円
(税別)

生海老 藻塩レモン

280円
(税別)

生海老 藻塩レモン炙り

280円
(税別)



元び
アボカドマヨ

240円
(税別)



赤貝

280円
(税別)

つぶ貝

280円
(税別)

つぶ貝
藻塩レモン

280円
(税別)

北海道立

400円
(税別)

北海道立
藻塩レモン

400円
(税別)

北海道立
焦がし醤油

400円
(税別)

北海道立いくらのつけ巻き

680円
(税別)



大海老天
のつけ巻き

350円
(税別)

蒸し大海老

400円
(税別)

特大生海老

400円
(税別)



とろみさば

240円
(税別)



とろみさば炙り

240円
(税別)

えんがわ

えんがわ
焦がし醤油

350円
(税別)



海老



サーモン

大山の伏流水で育った
上質な味わい。
生鮮とっせう育ち
琴浦
ダランサーモン

琴浦گرانサーモン(生)

350円
(税別396円)

琴浦گرانサーモン
限定ハラミ

450円
(税別495円)

アトランティックサーモン

大切りサーモン
270円
(税別297円)

大切りサーモン
オニオンマヨ
270円
(税別297円)

サーモン
食べ比べ
3貫盛り

琴浦گرانサーモン(生)
大切りサーモン
500円
(税別550円)



とろサーモン
280円
(税別308円)

炙りとろサーモン
280円
(税別308円)

炙りとろサーモンマヨ
280円
(税別308円)

炙りとろ
サーモンチーズ
280円
(税別308円)

大切りサーモン
アボカドマヨ
280円
(税別308円)



軍艦



聖

漁始て溢れ
名物! かに軍艦
680円
(税別748円)

生ずわいかに
2貫
580円
(税別628円)

かにみそ軍艦
山陰産
紅アワガニ
450円
(税別495円)

大人のかにサラダ
アラカクヘッパ入り
180円
(税別198円)

あかもくとろろ軍艦
180円
(税別198円)

とびっこ軍艦
180円
(税別198円)

明太マヨ軍艦
180円
(税別198円)

生本まぐろ入り
まぐろとろたく軍艦
350円
(税別385円)

いくら軍艦
450円
(税別495円)

コーンマヨ軍艦
130円
(税別143円)

ハンバーグ
130円
(税別143円)

納豆軍艦
130円
(税別143円)

いなり寿司
130円
(税別143円)

カニサラダ
180円
(税別198円)

タイムドメニュー

おすすめ!
本場の味



特製甘だれとり唐揚げ
鶏かばザンギ

280円
(税込308円)

修行先、本場函館の味。



境港の
白いか天

すぐその港で水揚げ!
鳥取名産の、弾力と甘み。

500円
(税込550円)



匠の鰯玉

130円
(税込143円)



茶碗蒸し

280円
(税込308円)



境港の
カニクリーム
コロッケ

180円
(税込198円)



境港の
アジフライ

180円
(税込198円)



菜塩ホテト

240円
(税込264円)



コーン
かき揚げ

240円
(税込264円)



大湾老天

450円
(税込495円)



たこから

450円
(税込495円)



健康アカモク

280円
(税込308円)



牡蠣ぼん

580円
(税込638円)

甘味



Rich mille soft

大山牛乳

リッチミルクソフト

お持ち帰りもできます。
お申し付けください。

2280円
(税込2308円)

カフェソフト

コーヒーゼリーとリッチミルクソフト

3350円
(税込3435円)

抹茶ソフト

抹茶ソースかけリッチミルクソフト

3350円
(税込3435円)



濃厚生カスタードソース

白バラ牛乳プリン180円
(税込1854円)



汁・麺

穴道湖産しじみ赤だし 2280円
(税込2308円)

あつさり牛骨ラーメン 450円
(税込4635円)

きつねうどん 2280円
(税込2308円)

えび天うどん 350円
(税込3575円)



お子様

おこさまセット

580円
(税込598円)



ミニにぎり

(1貫の半分サイズ)

450円
(税込4635円)

まぐろ半分2貫

えび半分2貫

サーモン半分2貫



保育園児さん向けに
ご利用しました。