

吟シヤリと

生本まぐろ

漁港 回転寿司

鯛かば



生本まぐろ

漁港回転寿司
鮭かば



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850円)

生本まぐろ
大とろ

580円
(税込630円)

生本まぐろ
炙り大とろ

580円
(税込630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
熟成させてあります。
生本まぐろだからこそ
できる、熟成感。
その味わいを是非、
ご堪能ください。

生本まぐろ

当店の名物

漁港回転寿司 鮭かば

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

580円
(税込638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
- わざとろ
- 中トロ
- 漬け

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

五点盛り

名物!
生本まぐろ三昧

580円
(税込638円)

●赤身
●まぐろとろ
●本気のねぎとろ

500円
(税込550円)

🍣 サイモン食べ比べ3貫盛り

●とろサーモン
●炙りマヨ
●炙りチーズ
●貝三昧
●北海帆立
●赤貝
●つぶ貝

450円
(税込495円)

500円
(税込550円)

🍣 炙り三昧

●生海老炙り
●とろサーモン炙りマヨ
●えんがわ焦かし醤油

500円
(税込550円)

🍣 生げそ三昧

●生げそ
●沖漬け
●げそ納豆

280円
(税込308円)



匠の穴子

一本握り

580円
(税込638円)

手仕込み

匠



匠の玉

手巻ま玉子

130円
(税込143円)

蒸し大海老

400円
(税込440円)

店内串打ち蒸し調理

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
(税込198円)

茹て海老炙りチーズ

240円
(税込264円)

生海老

280円
(税込308円)

生海老藻塩レモン

280円
(税込308円)

生海老藻塩レモン炙り

280円
(税込308円)



えび
アボカドマヨ

240円
(税込264円)



貝

赤貝

280円
(税込308円)

つぶ貝

280円
(税込308円)

つぶ貝
藻塩レモン

280円
(税込308円)

北海帆立

450円
(税込495円)

北海帆立
藻塩レモン

450円
(税込495円)

北海帆立
焦がし醤油

450円
(税込495円)

北海帆立いくらのつけ巻き

680円
(税込728円)



大海老天
のつけ巻き

350円
(税込385円)

蒸し大海老

400円
(税込440円)

特大生海老

400円
(税込440円)



とろみさは

240円
(税込264円)

とろみさは炙り

240円
(税込264円)

えんがわ

えんがわ
焦がし醤油

350円
(税込385円)

海老

サーモン



大山のほ流水で育った
上質な味わい。
生鮮とっとり育ち
琴浦
グランサーモン

琴浦グランサーモン(生)

350円
(税込385円)

とろサーモン

280円
(税込308円)

炙りとろサーモン

280円
(税込308円)

炙りとろサーモンマヨ

280円
(税込308円)

アトランティックサーモン

琴浦グランサーモン

限定ハラミ

450円
(税込495円)

大切りサーモン

240円
(税込264円)

大切りサーモン
オニオンマヨ

240円
(税込264円)

大切りサーモン
アホカドマヨ

280円
(税込308円)

炙りとろ
サーモンチーズ

280円
(税込308円)

サーモン
食べ比べ
3貫盛り

- ・琴浦グランサーモン(生)
- ・大切りサーモン
- ・とろサーモン

500円
(税込550円)



軍艦



蟹



漁茹で溢れ
名物! かに軍艦

680円
(税込748円)

生ずわいかに

2貫

580円
(税込628円)

かにみそ軍艦

山陰産
紅スワイカニ

450円
(税込495円)

大人のカニサラダ
フランクベーパー入り

180円
(税込198円)

あかもくとろろ軍艦

180円
(税込198円)

とびっこ軍艦

180円
(税込198円)

明太マヨ軍艦

180円
(税込198円)

生本まぐろ入り
まくろとろたく軍艦

350円
(税込385円)

いくら軍艦

450円
(税込495円)

コーンマヨ軍艦

130円
(税込143円)

ハンバーグ

130円
(税込143円)

納豆軍艦

130円
(税込143円)

いなり寿司

130円
(税込143円)

カニサラダ

180円
(税込198円)

サイドメニュー

おすすめ!
本場の味



特製甘だれとり唐揚げ
鰯かばザンギ

280円
(税込308円)

修行先、本場函館の味。



境港の
白いか天

580円
(税込638円)

すぐそば境港で水揚げ!
鳥取名産の、弾力と甘み。

■ 匠の鰯玉

130円
(税込143円)



■ 大海老天

450円
(税込495円)



■ 茶碗蒸し

280円
(税込308円)



■ たこから

450円
(税込495円)



■ 境港の
カニクリーム
コロッケ

180円
(税込198円)



■ 健康アカモク

280円
(税込308円)



■ 境港の
アジフライ

180円
(税込198円)



■ 藻塩ポテト

240円
(税込264円)



■ 牡蠣ぼん

580円
(税込638円)



甘味



Rich milk 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。

280円
(税込308円)

■ カフェソフト

コーヒーゼリーとリッチミルクソフト

350円
(税込378円)

■ 抹茶ソフト

抹茶ソースかけリッチミルクソフト

350円
(税込378円)



濃厚生カスタードソース

白バラ牛乳プリン

180円
(税込198円)



汁・麺

宍道湖産しじみ赤だし

280円
(税込308円)

あつさり牛骨ラーメン

450円
(税込495円)

きつねうどん

280円
(税込308円)

えび天うどん

350円
(税込378円)



お子様

■ おこさまセット

580円
(税込638円)



■ ミニにぎり

(1貫の半分サイズ)

450円
(税込495円)

■ まぐろ半分2貫

■ えび半分2貫

■ サイモン半分2貫



保育園児さん向けに
ご用意しました。