



色とりどりの
美味しさを少しずつ

水わらびもち

彩り御膳

写真 みそ汁付

1,880円
(税抜)

蟹汁付

2,180円
(税抜)

六ツ仕切

- ・海老と野菜の天ぷら
- ・まぐろのサーモンのお刺身
- ・合鴨炙りと厚焼玉子
- ・季節の煮物
- ・茶碗蒸し
- ・牛蒡サラダ



水わらびもち

彩り大海老 天ぷら御膳

1,980円(税抜)

六ツ仕切

- ・大海老と野菜の天ぷら
- ・まぐろのサーモンのお刺身
- ・茶碗蒸し
- ・牛蒡サラダ

彩り 牛すきやき 御膳

2,280円(税抜)

六ツ仕切

- ・海老と野菜の天ぷら
- ・まぐろのサーモンのお刺身
- ・合鴨炙りと厚焼玉子
- ・季節の煮物
- ・茶碗蒸し
- ・牛蒡サラダ



水わらびもち

厳選
素材



かつじめ
活メ真穴子と
にぎり寿司御膳
1,880円(税抜)

活メ真穴子
いくら
まぐろ
北海道真いわし
境港サーモン
いか
海老

にぎり寿司御膳
(5貫)
まぐろ・北海道真いわし・
境港サーモン・いか・海老
1,480円(税抜)

活メ真穴子一本にぎり(1貫) 490円(税抜)



大海老天ぶら寿司御膳
1,580円(税抜)



牡蠣フライ寿司御膳
1,430円(税抜)

刺身

お刺身
天ぷら御膳

1,780円
(税抜)



まぐろ
焼
サ
ー
モ
ン
北
海
道
産
は
た
て
北
海
道
産
い
わ
し
い
か

お刺身
5種盛御膳

みそ汁付
1,580円
(税抜)

写真 蟹汁付
1,880円
(税抜)



まぐろ
焼
サ
ー
モ
ン
北
海
道
産
は
た
て
北
海
道
産
い
わ
し
い
か

たっぷり
いくらと
サーモン重

みそ汁付
1,980円
(税抜)

写真 蟹汁付
2,280円
(税抜)



活メ
真穴子重

写真 みそ汁付
1,480円
(税抜)

蟹汁付
1,780円
(税抜)



とろろ汁
牡蠣フライ御膳

1,680円
(税抜)

からだに
おいしい

そばめし
ふっくら炊き上げた
蕎麦の実入りごはん

本島産
大根牡蠣

大和芋には消化酵素の
アミラーゼが多く
含まれており、米の消化を
助ける働きがあります。

とろろ汁

天ぷら御膳

1,580円
(税抜)

そばめし

大和芋
とろろ

北海道真いわしと
しらすのお櫃めし

1,380円
(税抜)

ふのり
蕎麦

とろろ汁
相のり蕎麦

1,030円(税抜)

ふのり蕎麦御膳

1,280円(税抜)

追加 ふのり蕎麦 1枚

200円(税抜)





からだに
おいし
い

さばいわし

DHAでおなじみですが、EPA、
ビタミン類も豊富です。
記憶力の向上、骨や歯の育成
促進、また血液をサラサラにする
とされています。

焼さば

天ぷら御膳 1,580円(税抜)



大和芋とろろ

北海道真いわしと
しらすのお櫃めし

1,380円(税抜)



焼さば御膳

1,380円(税抜)

真
鯖



北海道真いわしの
にぎり寿司
(3貫)

390円(税抜)



北海道真いわしの
お刺身

490円(税抜)

焼魚

銀だらお刺身御膳

1,880円
(税抜)

厳選
素材



銀だら

「白身のトロ」と言われるほど脂がのった銀ダラを精漬けで仕上げました。うなぎよりも多く含まれるビタミンAには、抵抗力を高め、病気を予防する働きがあります。

銀だら御膳

1,580円
(税抜)



かつ重

写真 みそ汁付

蟹汁付

1,180円(税抜) 1,480円(税抜)



大海老天重と蟹汁

写真 大海老2尾

大海老1尾

1,780円(税抜) 1,480円(税抜)

※みそ汁の場合 各-300円

すき焼き

すき焼き御膳

1,880円
(税抜)

追加牛肉
680円(税抜)

追加豚肉
480円(税抜)

追加うどん
200円(税抜)



しゃぶしゃぶ

御膳

1,880円
(税抜)

追加牛肉
680円(税抜)

追加豚肉
480円(税抜)

追加うどん
200円(税抜)

しゃぶしゃぶ



しゃぶしゃぶ会席

3,056円(税抜)

牛しゃぶしゃぶ
口取り
まぐろと
サーモンのお刺身
海老と
野菜の天ぷら
茶碗蒸し
うどん



うなぎとお刺身御膳

3,600円(税抜)

鹿児島県産

なぎ



うなぎ

3,000円
(税抜)

ひつまぶし 虎の巻

美味しい
お召し上がり方

器に入ったまま、しゃもじで
四〜五回かき混ぜます。



そのまま茶碗によそって
お召し上がりください。



好みの薬味を添えて
お召し上がりください。



好みの薬味を添えて
お茶漬け用の出汁を
多めにかけてお召し上がり
ください。



うなぎひつまぶし

3,800円
(税抜)

香ばしく柔らかくに
焼き上げました
うなぎは、ビタミンB1をほじの
DHA・ミネラルなど
身体に大切な栄養素が豊富です
国産うなぎなら、はのふくらとした
おいしさを堪能してください。



大海老天ぷら
相のり蕎麦
1,380円(税抜)



大海老 天ぷら御膳

大海老2尾
1,580円
(税抜)

大海老1尾
1,280円
(税抜)



ポリユームたっぷり！
とんかつ御膳

1,280円
(税抜)



本島産
大枝牡蠣

牡蠣
フライ
御膳

1,480円(税抜)

お食事を少し贅沢に



蟹汁

390円(税抜)

みそ汁を蟹汁に変更
+300円(税抜)

しゃぶしゃぶ
すき焼き

120分食べ放題

※ラストオーダー90分 ※ご注文はテーブル単位をお願い致します。

コク
旨!!

すき焼きコース

大人

2,590円(税抜)

牛肩ロース・豚ロース

◆野菜盛り合わせ ◆うどん ◆ごはん

シニア 2,090円(税抜)

※シニア料金の対象者は60歳以上の方です。

小学生 1,290円(税抜)

※小学生未満の方は無料です。



さっ
ぱり

しゃぶしゃぶコース

大人

2,590円(税抜)

牛肩ロース・豚ロース

◆野菜盛り合わせ ◆うどん ◆ごはん

シニア 2,090円(税抜)

※シニア料金の対象者は60歳以上の方です。

小学生 1,290円(税抜)

※小学生未満の方は無料です。



4種類の中から
お好みのだしを
2種類
お選びください。

昆布
だし

すき焼き
だし

シャンタン
だし

チゲ
だし

おこさまメニュー

このマークのメニューは
おもちゃ付き!!

おもちゃ付



お子様セット

690円(税抜)



お寿司屋さんセット

890円(税抜)



おこさま御膳

1,700円(税抜)

六ツ仕切
・ハンバーグ
・まぐろの
お刺身
・いくらご飯
・天ぷら
・からあげ
・茶碗蒸し

おもちゃ付

おこさま
カレーごはん
300円(税抜)



一品・サイドメニュー

おこさまうどん
200円(税抜)



おこさま
カレーうどん
300円(税抜)



フライドポテト
290円(税抜)



山盛りポテト
390円(税抜)

