



寿し和盛 (2~3人前)



おまかせ握り



上握り

にぎり

NIGIRI

かず
◎ 寿し和盛 (2~3人前) ¥7,800
(特選本まぐろ入り) (税込 ¥8,580)

【握り24貫 + 巻物2本】

本まぐろ中トロ、うに、いくら、赤海老、貝類など
特選ネタを使った豪華な盛込みにぎりセットです。

まるどく
◎ 丸特盛 (2~3人前) ¥4,500
【握り24貫 + 巻物2本】 (税込 ¥4,950)

赤身、白身、イカ、エビ、サーモンなどの
ネタを使った人気の盛込みにぎりセットです。

◎ おまかせ握り ¥2,200
(税込 ¥2,420)

【握り7貫 + 巻物1本 + お椀】

本まぐろ中トロ2貫・白身・赤海老・貝類・ウニ・
いくら・トロ裏巻1本・玉子つまみ

◎ 上握り 【握り7貫 + 巻物1本 + お椀】 ¥1,500
(税込 ¥1,650)

本まぐろ中トロ・本まぐろ赤身・白身・ほたて・
赤海老・いくら・玉子・鉄火巻1本

◎ 松握り 【握り7貫 + 巻物1本 + お椀】 ¥1,000
(税込 ¥1,100)

本まぐろ赤身2貫・白身・イカ・サーモン・エビ・
玉子・鉄火巻1/2本・かつぱ巻1/2本

◎ 本まぐろづくし5貫盛

大トロ・中トロ・赤身・炙りトロ・
ねぎとろ軍艦

¥1,700
(税込 ¥1,870)

◎ 炙り握り5貫盛

本まぐろ中トロ・えんがわ・帆立・
サーモン・牛赤身

¥1,200
(税込 ¥1,320)



本まぐろづくし5貫盛

※ 別紙にてお好み単品にぎりもご用意しております。

厳選肉寿司

BEEF SUSHI

肉職人が目利きした
こだわりの厳選肉を握りでご賞味あれ

◎ 炙りユッケ軍艦3貫

¥680
(税込 ¥748)

◎ 炙り赤身握り3貫

¥800
(税込 ¥880)

◎ 炙り黒毛和牛3貫

¥950
(税込 ¥1,045)

◎ 炙り霜降握り3貫

¥1,050
(税込 ¥1,155)



炙りユッケ軍艦3貫



炙り赤身握り3貫

※ 写真はイメージです。



おまかせ刺身盛 (4~5人前)



おまかせ刺身盛 (1人前)



つぶ貝刺

お造り

SASHIMI

板長自ら豊洲へ足を運び、厳選して
仕入れた上質な鮮魚を新鮮
そのままにご提供いたします。

● 本日のおまかせ刺身盛

【 1人前 】	¥1,800 (税込 ¥1,980)
【 2人前 】	¥3,200 (税込 ¥3,520)
【 4~5人前 】	¥6,800 (税込 ¥7,480)

※仕入れの状況によって写真と異なる場合があります。

● あわび活造り ¥2,100
(税込 ¥2,310)

● つぶ貝刺 ¥1,300
(税込 ¥1,430)



中トロ刺身

◎ 本まぐろ赤身刺身 ¥1,200
(税込 ¥1,320)

◎ 本まぐろ中トロ刺身 ¥2,000
(税込 ¥2,200)

多くの常連様に愛され
続けてきた「中トロ刺身」。
板長自らが選び抜いた上質なマグロを
是非お楽しみください。

◎ あじ活造り ¥850
(税込 ¥935)

◎ しまあじ刺身 ¥900
(税込 ¥990)

◎ 活赤貝刺身 ¥1,500
(税込 ¥1,650)

◎ 活たこ刺身 ¥900
(税込 ¥990)

あじ活造り



活たこ刺身

※ その他、旬魚のお刺身は別紙をご覧ください。

※写真はイメージです。

シーフードサラダ



アボカドサーモンサラダ

サラダ

SALAD

- シーフードサラダ ¥850
(税込 ¥935)

新鮮な赤身と白身、海の幸を豪快に盛り付けた人気のサラダです。

..... 【 ハーフサイズ 】 ¥650
(税込 ¥715)
- アボカドサーモンサラダ ¥950
(税込 ¥1,045)

～自家製生野菜ドレッシング～
- チョレギサラダ ¥700
(税込 ¥770)

ゴマ油のきいた、定番のサラダです。

漬物

PICKLED DISHES

- | | |
|--|--|
| ● きゅうり 1 本漬 ¥400
(税込 ¥440) | ● 白菜キムチ ¥550
(税込 ¥605) |
| ● お新香盛 ¥650
(税込 ¥715)
程よく漬かった定番の一品です。 | ● オイキムチ ¥550
(税込 ¥605) |
| ● まぐろチャンジャ ¥680
(税込 ¥748) | ● カクテキ ¥550
(税込 ¥605) |
| ● クリームチーズチャンジャ ¥580
(税込 ¥638)
タラの内臓をピリ辛に味付けし、
コリコリした食感が楽しめます。 | ● キムチ 3 種盛 ¥950
(税込 ¥1,045) |
| | ● ナムル 4 種盛 ¥680
(税込 ¥748) |

一品料理

APPETISERS

- まぐろ山かけ
¥680
(税込 ¥748)
- 茶碗蒸し
¥500
(税込 ¥550)
- 海鮮チヂミ
¥850
(税込 ¥935)
- 板わさ
¥400
(税込 ¥440)
- かに身とかに味噌
¥700
(税込 ¥770)
- ぼくだん納豆
¥900
(税込 ¥990)
海の幸をふんだんに入れました。
- 馬刺赤身
¥1,100
(税込 ¥1,210)
- 馬ユッケ
¥1,150
(税込 ¥1,265)
肉質、旨味、甘味が一体となった、さくら肉のユッケです。よく混ぜてお召し上げりください。
- 牛たたき
¥1,500
(税込 ¥1,650)
赤身肉の美味しさをさっぱりとしたポン酢ソースで味わえます。



まぐろ山かけ



海鮮チヂミ



ぼくだん納豆



牛たたき

※写真はイメージです。



銀ダラ照り焼



かきバター焼



穴子白焼

焼物

GRILLED DISHES

- 銀だら照り焼 ¥1,100
(税込 ¥1,210)
脂がよくのったタラを「照り焼き」にすることで
ホクホクとした旨みが楽しめる人気の一品です。
- げそ七味焼 ¥680
(税込 ¥748)
- かきバター焼 ¥850
(税込 ¥935)
ジュワッと濃厚な旨みと、醤油バターの香り
に お酒がすすむ一品です。
- 海老塩焼 ¥850
(税込 ¥935)
- サザエ壺焼 ¥980
(税込 ¥1,078)
- 穴子白焼 ¥1,480
(税込 ¥1,628)
香ばしさと、ふっくらとした食感、
あっさりとした甘みが楽しめます。

私たちが目指すのは、食材の特徴や旨みを
最大限に引き出すこだわりの「焼物」。心を込めて「旬」を焼き上げます。

揚げ物

FRIED DISHES

◉ 天婦羅盛り合せ

海老や野菜などの旨みをサクサク衣に閉じ込めました。

¥1,200
(税込 ¥1,320)



天婦羅盛り合せ

◉ 鶏の唐揚

¥700
(税込 ¥770)



まぐろの唐揚

◉ まぐろの唐揚

希少部位を漬けにして、絶妙な加減で揚げました。

¥750
(税込 ¥825)

◉ げそ磯辺揚

海の香りいっぱいの定番の一品です。

¥750
(税込 ¥825)



かきフライ

◉ かきフライ

¥880
(税込 ¥968)

揚げることにより「香り」「甘味」「コク」がしっかり上がります。
表面はカリッ! サクッ!と、中はふわふわ・しっとりと揚げる時間や素材によって
揚げ方を変えて心を込めて調理いたします。

※写真はイメージです。

盛り合わせ

MEAT PLATTER

KAZ.

かず
和盛

- ・タン塩・黒毛和牛カルビ
- ・国産牛ロース・豚カルビ

.....【 2~3人前 】 ¥4,500
(税込 ¥4,950)

.....【 4~5人前 】 ¥7,800
(税込 ¥8,580)



じゅん
純盛

- ・上タン塩・黒毛和牛上カルビ
- ・国産牛上ロース・ハラミ

.....【 2~3人前 】 ¥6,000
(税込 ¥6,600)

.....【 4~5人前 】 ¥9,800
(税込 ¥10,780)

JUN.

盛り合わせ

MEAT PLATTER



◎ 本日の箱盛り希少部位

職人が目利きしたおすすめ希少部位を松花堂風に贅沢に盛り合わせました。

.....【 3種 】 ¥2,500
(税込 ¥2,750)

.....【 6種 】 ¥4,800
(税込 ¥5,280)

◎ 黒毛和牛カルビ3点盛

¥2,000
(税込 ¥2,200)

きわみ

◎ 極盛【2~3人前】

¥8,500
(税込 ¥9,350)

- ・厚切り特上タン塩
- ・黒毛和牛特選カルビ
- ・上ハラミ
- ・特選赤身トモサンカク
- ・黒毛和牛リブローズ

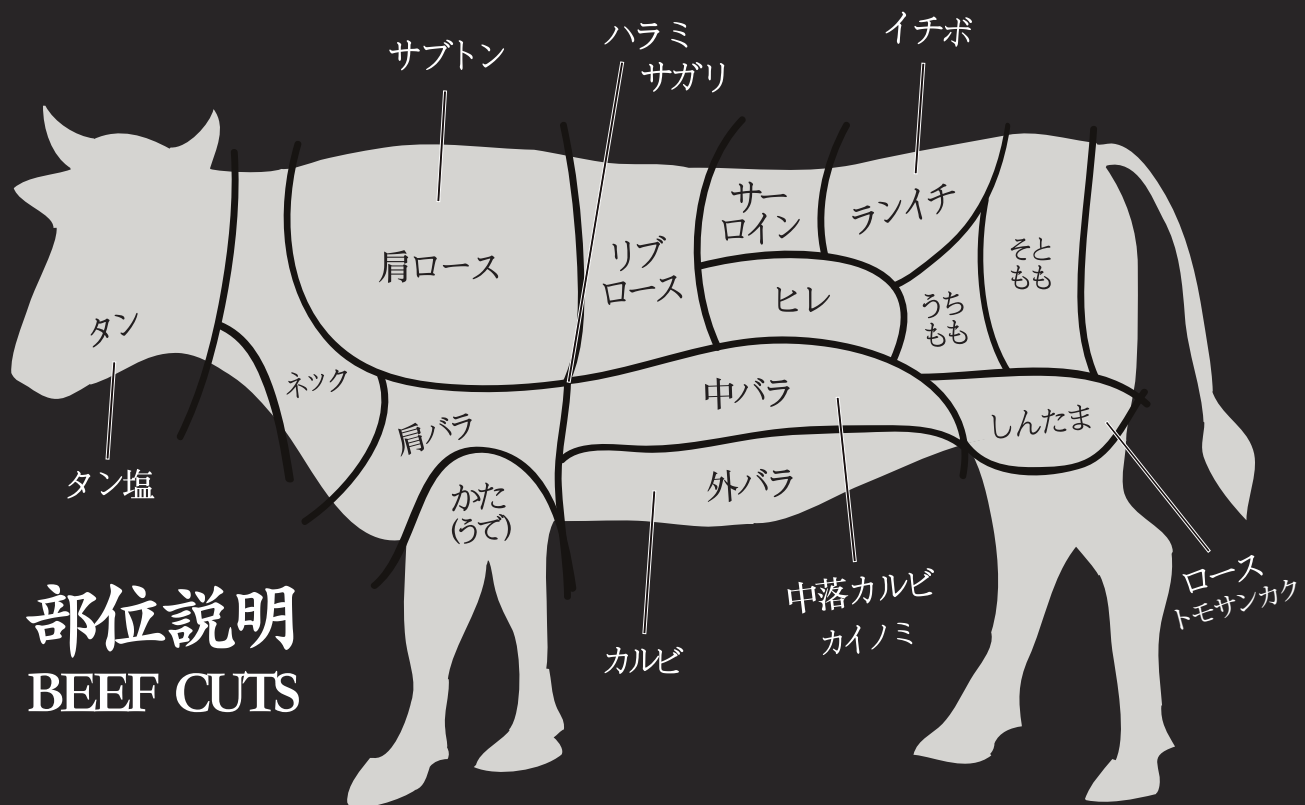


KIWAMI

希少部位

PRIME CUT

- **黒毛和牛カイノミ** ￥1,880
(税込 ¥2,068)
赤身とサシのバランスが非常によく、
牛肉本来の濃厚な旨味とやわらかい肉質が特徴です。
- **特選赤身トモサンカク** ￥1,880
(税込 ¥2,068)
牛1頭からたった1~2キロしか取れない
希少部位。もも肉にコクを加えた甘さのある霜降り肉。
- **黒毛和牛リブローズ** ￥2,280
(税込 ¥2,508)
サーロインと並ぶ最高部位の一つ。
柔らかくて、濃厚な旨味、上品な甘みが特徴の贅沢な部位。
- **黒毛和牛ザブトン** ￥2,580
(税込 ¥2,838)
ローズの中でもっとも綺麗な霜降りが入っていて、上品でとろける食感とコクのある味わいです。
- **数量限定 国産特上ハラミ** ￥2,680
(税込 ¥2,948)
適度な脂とやわらかさを持ち、
甘味・旨味豊かでジューシーなお肉。



【あの牛肉メニューはココ！】

※写真はイメージです。

定番

MEAT

カルビ

- 中落ちカルビの壺漬け ¥1,650
(税込 ¥1,815)



中落ちカルビ壺漬け

- 黒毛和牛カルビ

.....【並】 ¥1,250
(税込 ¥1,375)

.....【上】 ¥1,850
(税込 ¥2,035)

.....【特選】 ¥2,350
(税込 ¥2,585)

職人が厳選した黒毛和牛をスペシャル価格で!

ロース

- 国産牛ロース ¥1,050
(税込 ¥1,155)
主にもも肉を使用しております。
焼きすぎないのが美味しさの秘訣です。

- 国産牛上ロース ¥1,650
(税込 ¥1,815)

ハラミ

- ハラミ ¥1,250
(税込 ¥1,375)
適度な脂肪とやわらかい肉質が
人気の焼肉店の定番メニュー。

- 上ハラミ ¥1,850
(税込 ¥2,035)



厚切り特上タン塩

タン

BEEF TONGUE

- タン塩 ¥1,250
(税込 ¥1,375)

- 上タン塩 ¥1,850
(税込 ¥2,035)

- 厚切り特上タン塩 ¥2,350
(税込 ¥2,585)

当店の名物でもあるタン元の一番やわらかい部位!
特製梅ダレとからめてどうぞ。アミ外側の低温部で
じっくり焼くのが美味しさの秘訣です。

- ネギ塩 ¥300
(税込 ¥330)



ホルモン

BEEF OFFALS

● 牛ホルモン3種盛

¥1,380

(税込 ¥1,518)

その日おすすめホルモン盛です。
内容はスタッフまでお尋ねください。

● 牛上ミノ

¥1,180

(税込 ¥1,298)

【第1胃袋】コリコリとした食感を楽しめ、
クセがなく食べやすいお肉です。

● 国産牛ハツ

¥880

(税込 ¥968)

【心臓】脂は少なめでうま味が多く、コリコリとした食感
が特徴。栄養価も高く、ホルモン初心者にも人気!

● 国産牛ホルモン

¥780

(税込 ¥858)

【小腸】欲をそそるプルプルで
ジューシーな味わい。焼きすぎにはご注意ください。

● 牛レバー焼

¥780

(税込 ¥858)

【肝臓】レバーならではの歯触りと甘味、
コクがあり、栄養素もたっぷり。

※写真はイメージです。



豚 & 鶏

PORK & CHICKEN

- トントロ ¥700
(税込 ¥770)
- 豚カルビ ¥700
(税込 ¥770)
- 鶏塩焼 ¥700
(税込 ¥770)
- ウインナー ¥500
(税込 ¥550)

海鮮

SEAFOOD

熟練の寿司職人が目利きした
こだわりの海鮮をぜひ!

- 殻付きホタテ ¥550
(税込 ¥605)
- 海老塩 ¥850
(税込 ¥935)
- あわび ¥1,900
(税込 ¥2,090)



海老塩

野菜

VEGETABLES

- にんにくオイル焼 ¥450
(税込 ¥495)
- 野菜盛 ¥700
(税込 ¥770)
- シイタケ ¥500
(税込 ¥550)

全て ¥300 (税込 ¥330)
玉ネギ・長ネギ・ヤングコーン・
エリンギ・ピーマン・かぼちゃ



漬物

PICKLED DISHES

- きゅうり 1 本漬 ¥400
(税込 ¥440)
- お新香盛 ¥650
(税込 ¥715)
程よく漬かった定番の一品です。
- まぐろチャンジャ ¥680
(税込 ¥748)
- クリームチーズチャンジャ ¥580
(税込 ¥638)
タラの内臓をピリ辛に味付けし、
コリコリした食感が楽しめます。
- 白菜キムチ ¥550
(税込 ¥605)
- オイキムチ ¥550
(税込 ¥605)
- カクテキ ¥550
(税込 ¥605)
- キムチ 3 種盛 ¥950
(税込 ¥1,045)
- ナムル 4 種盛 ¥680
(税込 ¥748)

※写真はイメージです。



シーフードサラダ



アボカドサーモンサラダ

サラダ

SALAD

- アボカドサーモンサラダ
～自家製生野菜ドレッシング～

¥950
(税込 ¥1,045)
- シーフードサラダ

¥850
(税込 ¥935)

新鮮な赤身と白身、海の幸を豪快に盛り付けた人気のサラダです。

..... 【 ハーフサイズ 】

¥650
(税込 ¥715)
- チョレギサラダ

¥700
(税込 ¥770)

ゴマ油のきいた、定番のサラダです。
- 彩りサンチュ

¥580
(税込 ¥638)



海鮮漬け丼



石焼ビビンパ

ご飯

RICE

- ◎ ライス (山形県産つや姫使用)

.....【小】 ￥200 (税込 ¥220)

.....【中】 ￥300 (税込 ¥330)

.....【大】 ￥400 (税込 ¥440)
- ◎ 韓国のり ￥200 (税込 ¥220)
- ◎ 海鮮漬け丼 【お椀付き】 ￥980 (税込 ¥1,078)
- ◎ カルビクッパ ￥850 (税込 ¥935)

柔らかく煮込んだカルビがゴロっと入ったピリ辛の定番スープ。

.....【小】 ￥700 (税込 ¥770)
- ◎ ユッケジャンクッパ ￥850 (税込 ¥935)

牛肉入りで、自家製コチュジャンを使用したあっさり辛口スープがやみつきになる味

.....【小】 ￥700 (税込 ¥770)
- ◎ コムタンクッパ ￥850 (税込 ¥935)

柔らかく煮込んだ牛テールのコクと旨味をベースにした、あっさりとした味わい。
- ◎ クッパ ￥700 (税込 ¥770)
- ◎ ビビンパ 【ミニスープ付き】 ￥700 (税込 ¥770)
- ◎ 石焼ビビンパ 【ミニスープ付き】 ￥1,100 (税込 ¥1,210)

あつあつの石焼で卵と野菜とご飯を混ぜて、お好みでおこげを作ってお召し上がりください。



梅しそ冷麺

麺

NOODLES

- 梅しそ冷麺 ¥1,000
(税込 ¥1,100)
梅とシソのこの上ないさっぱりとした
組み合わせを特徴梅スープと一緒にどうぞ。
..... 【小】 ¥800
(税込 ¥880)
- 盛岡冷麺 ¥1,000
(税込 ¥1,100)
コシが強く表面はツルツと喉ごしが良いのが
特徴です。お好みでお酢を入れて召し上がりください。
..... 【小】 ¥800
(税込 ¥880)

汁物

SOUP

全て ¥300 (税込 ¥330)
岩のり汁・エビ頭汁・
魚のあら汁・あさり汁

- カルビスープ ¥700
(税込 ¥770)
- ユッケジャンスープ ¥700
(税込 ¥770)
- コムタンスープ ¥700
(税込 ¥770)
- 玉子スープ ¥550
(税込 ¥605)
- 野菜スープ ¥550
(税込 ¥605)



※写真はイメージです。

デザート

DESSERT

- ホットク ~バニラアイス添え~
韓国風ホットケーキを
熱々の鉄板にのせて提供!

¥600
(税込 ¥660)



- くろみつ抹茶アイス

¥480
(税込 ¥528)

- 生チョコアイス

¥400
(税込 ¥440)

- ミックスベリーアイス

¥480
(税込 ¥528)

- 杏仁豆腐

¥400
(税込 ¥440)

- マンゴ&バニラアイス

¥480
(税込 ¥528)

- ゆずシャーベット

¥350
(税込 ¥385)

- コーヒーゼリー&バニラアイス

¥480
(税込 ¥528)

- アイス
(バニラ・抹茶・ストロベリー)

各 ¥350
(税込 ¥385)

キッズメニュー

KIDS MENU

- お寿司セット

¥850
(税込 ¥935)

お寿司(まぐろ、えび、いくら、納豆巻)と
ポテトフライ、チキンナゲットなどが入った
お子様定番セット。オレンジジュースとおもちゃ付

- ハンバーグセット

¥850
(税込 ¥935)

ハンバーグとライス、ポテトフライ、
チキンナゲットなどが入ったセット。
オレンジジュースとおもちゃ付

- 単品たまごうどん

¥450
(税込 ¥495)



おもちゃ
付き!