

数量限定



## 氷見づくし盛り

粹鮭渾身の寿司盛り！

八貫 1210円

数量限定



## 氷見づくし盛り 「特上」

八貫 1980円

お子様  
にどうぞ



## お子様セット

うれしいおもちゃ付き！

528円

## 氷見浜5種盛り

氷見港直送の旬ネタ厳選5種！

1210円



自信を持ってお勧めする10貫盛り！

## 粹鮭おすすめ10種

氷見の朝とれの旬ネタ氷見牛炙り、  
自家製カニ味噌を盛り込んだ自信作。

1870円



ちょっと贅沢な粹鮭の厳選10種！

## 粹鮭特選10種

天然本マグロ大トロをはじめ氷見牛の炙りや  
粹鮭のこだわりを贅沢な一皿です。

2420円



店長  
おすすめ

一皿で三つのおいしさ

三種盛り

青春三種

サーモン  
ねぎトロ  
紅ずわいがに



五二八円

エビ食べ比べ三種

赤エビ  
蒸しエビ  
甘エビ



五二八円

氷見朝とれ三種

氷見港直送の朝とれ三品  
いいものを選び抜いた  
目替わりネタ!

氷見産あじ、きじはた、  
めじまぐろ、ふくらぎ等  
日替わり



五二八円

エビづくし

赤エビ  
地甘エビ  
白エビ



八四七円

人気三種

粋鮎人気の三種盛り  
バチマクロ赤身、  
紅ずわいがに、  
地物甘エビ



六六〇円

貝三種

活ばい貝  
ほたて  
活赤貝



七七〇円

軍艦三種

いくら  
白エビ  
うに



九九〇円

青物づくし

あじ、さば、こはだ、  
いわし等日替わり



三八五円

季節を味わえるお得な一皿  
盛合わせ各種

### 氷見の白身三種

氷見産ひらめ、真鯛、  
あいなめ、そいばちめ等  
日替わり

五二八円



### 地物三種

赤エビ  
活ばい貝  
白エビ

九九〇円



### トロづくし

大トロ、  
サーモントロ  
ねぎトロ

七七〇円



### 炙り三種

サーモン炙り  
ほたて炙り  
えんがわ炙り

五二八円



### 特選粹鮭三種

天然本まぐろ大トロ  
氷見牛  
うに

一二一〇円



### 天然まぐろ五種

本まぐろ大トロ  
本まぐろ中トロ  
大トロ炙り  
本まぐろ赤身  
バチまぐろ

一八一五円



### サーモン五種

サーモントロ  
サーモン  
オニオンサーモン  
サーモンマヨ炙り  
親子サーモン

八四七円



### 店長オススメ 五種盛り

朝どれから五品を厳選。  
どれも絶品の旬のネタを  
ご用意いたしました。

あじ、さば、こはだ、  
いわし等日替わり

八四七円

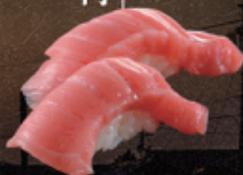


# おすすめ

天然本まぐろ中トロ

七七〇円

人気  
No.1



紅ずわいがに

五二八円

人気  
No.2



自家製煮穴子

四四〇円

人気  
No.3



特選氷見牛炙り

七二五円

おすすめ!



自家製かにみそ

五二八円

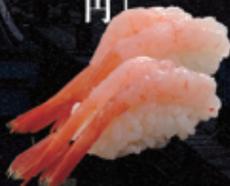
おすすめ!



地物甘エビ

五二八円

おすすめ!



まぐろ三種

粋鮓自慢の

天然本まぐろ大トロ。

三種の味で食べ比べ!

本まぐろ大トロ

本まぐろ赤身

パチまぐろ

八四七円

おすすめ!



サーモン

三三〇円

おすすめ!



炙り三種

サーモン炙り

ほたて炙り

えんがわ炙り

五二八円

おすすめ!



食べ比べ北海道軍艦

いくら・うに

六六〇円

おすすめ!



磯の香り、心地よい歯ざわり

貝

活ばい貝

六六〇円



活赤貝

六六〇円



太物・光物・焼物・他

サーモン

三三〇円



サーモンとろ

三八五円



サーモンいくら

五二八円



特選氷見牛炙り

七一五円



つぶ貝

三三〇円



ほたて

三三〇円



自家製煮穴子

四四〇円



人気 No.3

うなぎ

三八五円



かんばち

四四〇円



自家製メサバ

三三〇円



氷見産バターテラ(2個)

二四二円



おすすめ!

おすすめ!

甘味と滋味があふれだす

白身・イカ・エビ、タコ

紅ずわいがに

五二八円



人気  
No.2

真鯛

三八五円



えんがわ

三三〇円



真だこ

二四二円



やりいか

一四二円



生けそ

一四三円



エビ食べ比べ二種

赤エビ、甘エビ

三八五円



地物甘エビ

五二八円



おすすめ!

甘エビ

一四二円



赤エビ

五二八円



白えびの昆布メ

七二五円



蒸しエビ

二四二円



うまさ格別、天然もの

こだわりのまぐろ

天然本まぐろ赤身

四四〇円



天然本まぐろ中トロ

七七〇円



人気  
No.2

天然本まぐろ大トロ (2匹)

五二八円



天然本まぐろ大トロ

九九〇円



まぐろづけ

四四〇円



かじきまぐろ

二四二円



バチまぐろ

三三〇円



かじき昆布メ

三三〇円



おすすめ!

まぐろ三種

粋鮭自慢の

天然本まぐろ大トロ。

三種の味で食べ比べ!

本まぐろ大トロ

本まぐろ赤身

バチまぐろ

八四七円



天然本まぐろ五種盛り

本まぐろ大トロ、本まぐろ中トロ、  
大トロ炙り、本まぐろ赤身、バチまぐろ

1815円

# 富山の地物

真鯛昆布×

四四〇円



かじき昆布×

三三〇円



白えびの昆布×

七二五円



粹鮭自家製三種

六〇五円



ホタルイカ沖漬軍艦

二四二円



活ばい貝

六六〇円



白エビ

七二五円



地物三種

九九〇円



赤エビ  
活ばい貝  
白エビ

氷見朝とれ三種

五二八円



氷見港直送の朝とれ三種  
いいものを選び抜いた  
日替わりネタ！

氷見産あじ、きじはた、  
めじまぐろ、ふくらぎ等  
日替わり

氷見の自身三種

五二八円



氷見産ひらめ、真鯛、  
あいなめ、そいばちめ等  
日替わり

引き立つ風味 増す旨味

炙りシリーズ

サーモン炙り

三八五円



サーモンマヨ炙り

三八五円



サーモンチーズ炙り

三八五円



ほたてマヨ炙り

三八五円



ほたてチーズ炙り

三八五円



えんがわ炙り

三八五円



ウニ炙り

八四七円



本マグロ中トロ炙り

七七〇円



本マグロ大トロ炙り

九九〇円



蒸しエビチーズ炙り

三三〇円



氷見さば炙り

三八五円



うれしいネタをたっぷりと

軍艦

自家製かにみそ

おすすめ!

五二八円



かに軍艦

三三〇円



いくら

五二八円



白エビ

七二五円



うに

八四七円



食べ比べ北海軍艦

いくら・うに

六六〇円



花咲サラダ

一四三円



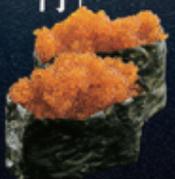
ツナコーン

一四三円



とびっこ

三三〇円



なす漬け

二四二円



ねぎトロ

二四二円



まぐろ山かけ

三三〇円



ねぎトロ山かけ

三三〇円



いか納豆

二四二円



いか明太子

二四二円



手軽に楽しむ。多彩に味わう。

巻物

細巻かつば

一四三円



おしんこ

一四三円



かんぴょう

一四三円



うめ

一四三円



納豆

一四三円



なみだ巻

二四二円



あなきゅう

四四〇円



うなきゅう

四四〇円



細巻鉄火

三八五円



細巻中トロ鉄火

七七〇円



細巻大トロ鉄火

九九〇円



とろたく

九九〇円



細巻ねぎとろ

二四二円



手軽に楽しむ。多彩に味わう。

手巻・お子様向け

手巻花咲サラダ

一四三円



手巻シーチキン

一四三円



手巻納豆

一四三円



手巻ねぎトロ

二四二円



手巻鉄火

三八五円



手巻いくら

四四〇円



粹鮭まかない巻(二切)

一四三円



たまご

一四三円



きゅうり漬け

一四三円



いなり(三個)

一四三円



お子様三種

紅ずわいかに、甘エビ、たまご

385円



お子様セット

うれしいおもちゃ付き!

528円



# 粋 鮫

Iki-zushi 鮫

カラリとうまい、選べるおいしさ

## 揚げ物

フライドポテト

一四二円



レンコン挟み揚げ

一四三円



ゲツ唐揚げ

五二八円



氷見牛コロツケ

二三〇円



氷見牛メンチカツ

三八五円



串カツ

三八五円



チーズステイック

四四〇円



牡蠣フライ

五二八円



若鶏唐揚げ

五二八円



白えび唐揚げ

五二八円



エビフライ

七七〇円



肉の旨さ、ここに極まる

## 肉料理

氷見牛鉄板焼き

一八七〇円



魚介のだし、たっぷり

## 味噌汁

あさり汁

三三〇円



かに汁

三八五円



氷見のオツケ 三三〇円

数量限定



カラリとうまい、選べるおいしさ

## 揚げ物

フライドポテト

一二四二円



レンコン挟み揚げ

一二四三円



ゲツ唐揚げ

五二八円



氷見牛コロツケ

三三〇円



氷見牛メンチカツ

三八五円



串カツ

三八五円



チーズステイック

四四〇円



牡蠣フライ

五二八円



若鶏唐揚げ

五二八円



粹銘名物カマ揚げ

四四〇円



白えび唐揚げ

五二八円



エビフライ

七七〇円



肉の旨さ、ここに極まる

## 肉料理

氷見牛鉄板焼き

一八七〇円



魚介のだし、たっぷり

## 味噌汁

あさり汁

三三〇円



かに汁

三八五円



氷見のオツケ

数量限定

三三〇円





自信を持ってお勧めする10貫盛り！

## 富山湾お造盛り

天然の生簀 富山湾を代表する味覚  
白えび、パイ貝、甘エビと氷見港直送ネタ

2420円

氷見産のアジ・メダカ・ガンドや地物イカなど氷見の季節を感じられる刺身の盛り合わせとなっております。

季節のお造り一人前 847円～

※市場の人荷状況により、内容が異なる場合がございます。



氷見浜朝とれ  
お造り三種

990円

天然まぐろ大トロ 一四二〇円  
天然まぐろ中トロ 一六五〇円  
天然まぐろ 九九〇円



お造盛り合わせ

1210円

活パイ貝 一二一〇円  
白えび 九九〇円  
うに 一二一〇円

刺身

魚がうまいと、お酒も美味しい



ばい貝肝蓋付

三八五円



うどん

四四〇円



漬物盛り合わせ

三八五円



豆腐サラダ

三三〇円



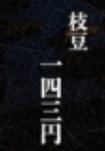
海藻サラダ

三三〇円



和風サラダ

三三〇円



枝豆

一四三円



冷奴

一四三円



特製出汁巻卵

四四〇円



自家製茶碗蒸し

三三〇円



ホテルイカの沖漬け

三三〇円



自家製かにみそ

六六〇円

アラカルト

好みに合わせて替な一品



うさぐ

五二八円



かに酢

七二五円

酢の物

さっぱりとおつまみに

笑顔はつづく最後まで

デザート

ソフトクリーム各種  
パニラ、抹茶、  
黒ゴマ、ミックス 二四二円



パフェ各種

いちご、和風、  
チョコ 五二八円



ミルクレープ

五二八円



フォンダンショコラ

五二八円



わらびもち

三八五円



パイナップル

二四二円



丸ごとアイスピーチ

六六〇円



丸ごとアイスりんご

六六〇円



シューアイス 三個

三八五円



笑顔はつづく最後まで

デザート

ソフトクリーム各種  
バナナ、抹茶、  
黒ゴマ、ミックス 二四二円



パフェ各種  
いちご、和風、  
チョコ 五二八円



ミルクレープ  
五二八円



フォンダンショコラ  
五二八円



自家製プリン

三三〇円



パイナップル

二四二円



丸ごとアイスビーチ  
六六〇円



丸ごとアイスりんご  
六六〇円



シューアイス 三個  
三八五円



わらびもち

三八五円

