

1日限定
20食



氷見づくし盛り

粹鯧渾身の寿司盛り！

八貫 1320円

氷見浜5種盛り

氷見港直送の旬ネタ厳選5種！

1320円



自信を持ってお勧めする10貫盛り！

粹鯧おすすめ10種

10貫

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。

2013円



1日限定
20食



氷見づくし盛り

「特上」

八貫 2134円

ちょっと贅沢な粹鯧の厳選10種！

粹鯧特選10種

10貫

天然本マグロ大トロをはじめ氷見牛の炙りや
粹鯧のこだわりを贅沢な一皿です。

2640円



お子様
にどうぞ



お子様セット

うれしいおもちゃ付き！

550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



五五〇円



エビづくし

赤エビ
地甘エビ
白エビ

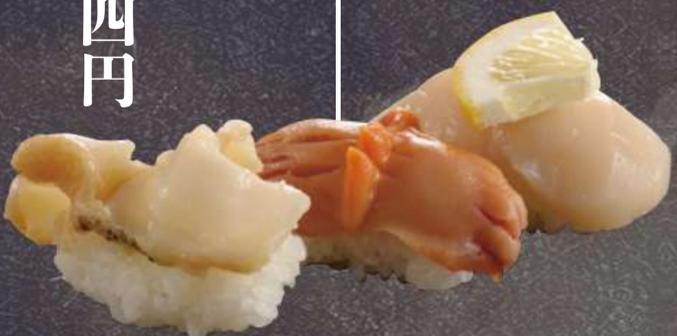
一三三〇円



貝三種

活ばい貝
ほたて
活赤貝

八一四円



軍艦三種

いくら
白エビ
うに

一三三〇円



エビ食べ比べ三種

赤エビ
蒸しエビ
甘エビ

五五〇円



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
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

五五〇円



人気三種

粋鮭人気の三種盛り

バチマグロ赤身、
紅ずわいがに、
地物甘エビ

六九三円



青物づくし

あじ、さば、こはだ、
いわし等日替わり

四〇七円



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

五五〇円



特選粹鮭三種

天然本まぐろ大トロ
氷見牛
うに

一三三〇円



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

一九五八円



地物三種

赤エビ
活ばい貝
白エビ

一三二一〇円



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

八八〇円



トロづくし

大トロ、
サーモントロ
ねぎトロ

八一四円



炙り三種

サーモン炙り
ほたて炙り
えんがわ炙り

五五〇円



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

八八〇円





おすすめ

天然本まぐろ中トロ

人気 No.1

八一四円



紅ずわいがに

人気 No.2

五五〇円



自家製煮穴子

人気 No.3

四六二円



特選氷見牛炙り

おすすめ!

七四八円



自家製かにみそ

おすすめ!

五五〇円



地物甘エビ

おすすめ!

五五〇円



まぐろ三種

粹鮫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 本まぐろ

おすすめ!

八八〇円



サーモン

おすすめ!

三五二円



炙り三種

サーモン炙り ほたて炙り えんがわ炙り

おすすめ!

五五〇円



食べ比べ北海軍艦

いくら・うに

おすすめ!

六九二円



磯の香り、心地よい歯ざわり

貝

活ばい貝

六九六円



活赤貝

六九三円



太物・光物：焼物・他

サーモン

三五二円



サーモンとろ

四〇七円



サーモンいくら

五五〇円



特選氷見牛炙り

七四八円



おすすめ!

つぶ貝

三五二円



ほたて

三五二円



自家製煮穴子

四六二円



人気 No.3

うなぎ

四〇七円



かんぱち

四六二円



自家製メさば

三五二円



おすすめ!

氷見産バター (3切)

二五三円



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

五五〇円



人気 No.2

真鯛

四〇七円



えんがわ

三五二円



真だこ

二五三円



やりいか

二五三円



生げそ

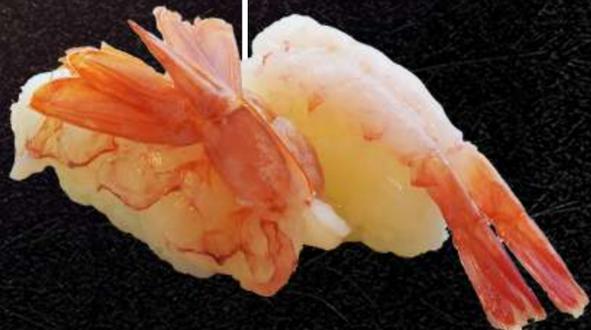
一五四円



エビ食べ比べ二種

赤エビ、甘エビ

四〇七円



地物甘エビ

五五〇円

おすすめ!



甘エビ

二五三円



赤エビ

五五〇円



白えびの昆布メ

一三二一〇円



蒸しエビ

二五三円



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

四六二円



天然本まぐろ中トロ

八一四円



人気 No.2

天然本まぐろ大トロ (二貫)

五五〇円



天然本まぐろ大トロ

一〇四五円



まぐろづけ

四六二円



かじきまぐろ

一五三円



バチまぐろ

三五二円



かじき昆布メ

三五二円



おすすめ!

まぐろ三種

粹鮭自慢の

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

八八〇円



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

1958円



富山の地物

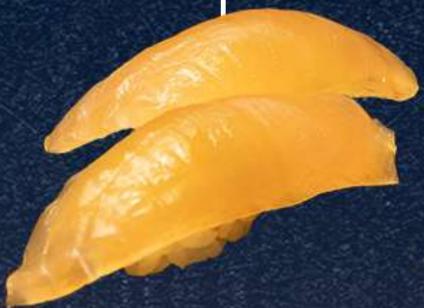
真鯛昆布メ

四六二円



かじき昆布メ

三五二円



白えびの昆布メ

一三三〇円



粹鮭自家製三種

六三八円



ホタルイカ沖漬軍艦

一五三三円



活ばい貝

六九三円



白エビ

一三三〇円



地物三種

一三三〇円



赤エビ
活ばい貝
白エビ

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
日替わりネタ!

氷見産あじ、まじはた、
めじまぐろ、ふくらぎ等
日替わり

五五〇円



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

五五〇円



引き立つ風味 増す旨味

炙りシリーズ

サーモン炙り

四〇七円



サーモンマヨ炙り

四〇七円



サーモンチーズ炙り

四〇七円



ほたてマヨ炙り

四〇七円



ほたてチーズ炙り

四〇七円



えんがわ炙り

四〇七円



ウニ炙り

八八〇円



本マグロ中トロ炙り

八一四円



本マグロ大トロ炙り

一〇四五円



蒸しエビチーズ炙り

三五二円



氷見さば炙り

四〇七円



手軽に楽しむ。多彩に味わう。

巻物



細巻かつぱ

一五四円



おしんこ

一五四円



かんぴょう

一五四円



うめ

一五四円



納豆

一五四円



なみだ巻

一五三円



あなきゅう

四六二円



うなきゅう

四六二円



細巻鉄火

四〇七円



細巻中トロ鉄火

八一四円



細巻大トロ鉄火

一〇四五円



とろたく

一〇四五円



細巻ねぎとろ

一五三円



うれしいネタをたっぷり

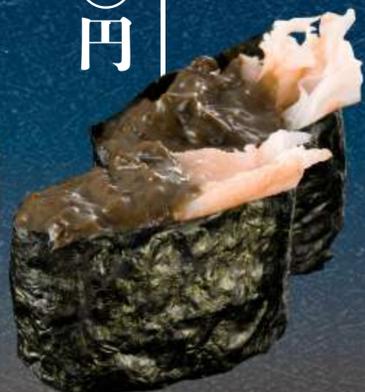
軍艦



自家製かにみそ

おすすめ!

五五〇円



かに軍艦

三五二円



いくら

五五〇円



白エビ

一三二〇円



うに

八八〇円



食べ比べ北海軍艦

いくら・うに

六九三円



花咲サラダ

一五四円



ツナコーン

一五四円



とびっこ

三五二円



なす漬け

一五三円



ねぎトロ

一五三円



まぐろ山かけ

三五二円



ねぎトロ山かけ

三五二円



いか納豆

一五三円



いか明太子

一五三円



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

一五四円



手巻シーチキン

一五四円



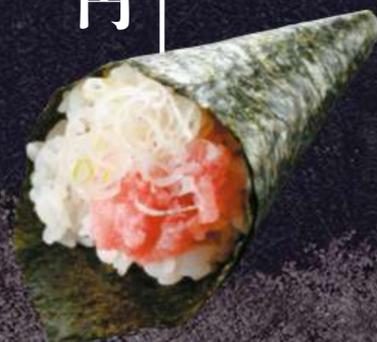
手巻納豆

一五四円



手巻ねぎトロ

一五三円



手巻鉄火

四〇七円



手巻いくら

四六二円



お子様三種

紅ずわいがに、甘エビ、たまご

407円



粹鮭まかない巻(二切)

一五四円



たまご

一五四円



きゅうり漬け

一五四円



いなり(三個)

一五四円



お子様セット

うれしいおもちゃ付き!

550円



カラリとうまい、選べるおいしさ

揚げ物

フライドポテト

一五三円



レンコン挟み揚げ

一五三円



ゲン唐揚げ

五五〇円



肉の旨さ、ここに極まる

肉料理

氷見牛鉄板焼き

一〇一三円



氷見牛コロッケ

三五二円



氷見牛メンチカツ

四〇七円



串カツ

四〇七円



チーズステーキ

四六二円



牡蠣フライ

五五〇円



若鶏唐揚げ

五五〇円



粹鯨名物カマ揚げ

四六二円



白えび唐揚げ

六九三円



エビフライ

八一四円



魚介のだし、たっぷり

味噌汁

あさり汁

三五二円



かに汁

四〇七円



氷見のオツケ 三五二円



粋 鮨

Iki-zushi 鮨

揚げ物
カラリとうまい、選べるおいしさ



フライドポテト
一五三円



レンコン挟み揚げ
一五三円



ゲン唐揚げ
五五〇円



氷見牛コロツケ
三五二円



氷見牛メンチカツ
四〇七円



串カツ
四〇七円



チーズスティック
四六二円



牡蠣フライ
五五〇円



若鶏唐揚げ
五五〇円



白えび唐揚げ
六九三円



エビフライ
八一四円

肉料理
肉の旨さ、ここに極まる



氷見牛鉄板焼き
一〇一三円

味噌汁

魚介のだし、たっぷり



あさり汁
三五二円



かに汁
四〇七円



氷見のオツケ
三五二円

数量限定



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、バイ貝、甘エビと氷見港直送ネタ

2640円

氷見産のアジ・メ鯖・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 880円~

※市場の入荷状況により、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

1045円

- 天然まぐろ 一〇四五円
- 天然まぐろ中トロ 一九五八円
- 天然まぐろ大トロ 一六四〇円



お造盛り合わせ

1320円

- 活バイ貝 一三三〇円
- 白えび 一九五八円
- うに 一三三〇円

刺身

魚がうまいと、お酒も美味しい



ばい貝肝煮付
四〇七円



うどん
四六二円



漬物盛り合わせ
四〇七円



豆腐サラダ
三五二円



海藻サラダ
三五二円



和風サラダ
三五二円

アラカルト

好みに合わせて粹な一品



冷奴
一五四円



特製出汁巻卵
四六二円



自家製茶碗蒸し
三五二円



ホタルイカの沖漬
三五二円



自家製かにみそ
六九三円



まぐろの山かけ
五五〇円



うざく
五五〇円



かに酔
七四八円

酔の物

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

バナナ、抹茶、
黒ゴマ、ミックス 二五三円



パフエ各種

いちご、和風、
チョコ 五五〇円



ミルクレープ

五五〇円



フォンダンショコラ

五五〇円



自家製プリン

三五二円



パイナップル

二五三円



丸ごとアイス。ピーチ

八八〇円



丸ごとアイスりんご

八八〇円



シューアイス 三個

四〇七円



わらびもち

四〇七円



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 二五三円



パフェ各種

いちご、和風、
チョコ 五五〇円



ミルクレープ

五五〇円



フォンダンショコラ

五五〇円



わらびもち

四〇七円



パイナップル

二五三円



丸ごとアイス。ピーチ

八八〇円



丸ごとアイスりんご

八八〇円



シューアイス三個

四〇七円

