



本日はご来店ありがとうございます。

10代の頃から飲食店に携わり、洋食や京料理もしておりました。

当店の前身は熊谷の一寸一にあります。

6年間の修行のうち、平成4年12月26日に暖簾分け致しました。

磯料理を始め、海鮮丼、釜めし等、店主が一つ一つ心を込めて作っております。

宴会や法事、コース料理にも力を入れております。なんなりとお申し付け下さいませ。

# 海鮮丼

## 丼 特上海鮮丼 (数量限定) 3,500 円

海鮮丼に高級ネタを増やしてさらにパワーアップ!! 鮮度抜群の海の幸を行田で思いっきり味わえる特別な一杯です。

主な高級ネタの一例) ウニ、アワビ、ふぐ、カニ・・・etc お楽しみに。

※一品、サラダ、茶碗蒸し、お新香、味噌汁、果物が付いたセットメニューになります

## ○ 海鮮丼 2,500 円

当店自慢のスタンダード。迷ったらまずはこれ! 高級インドまぐろ・サーモン・白身・海老・いくらなど約10種類以上の旬のネタを盛り込みました。その日の仕入れで内容が変わる、海鮮の魅力が詰まった丼です。

※一品、サラダ、茶碗蒸し、お新香、味噌汁、果物が付いたセットメニューになります

## ○ まかない丼 2,500 円

スタッフのまかないから生まれたメニュー。海鮮丼とネタはほぼ変わらないもののネタの切り方や大きさ一切関係無しの創作丼。2回目以降のご来店の方、皆と同じは嫌! そんな方におすすめです!

※一品、サラダ、茶碗蒸し、お新香、味噌汁、果物が付いたセットメニューになります

## 鮭 サーモンといくらの親子丼 2,800 円

### ○ サーモン丼 2,500 円

### ○ いくら丼 3,500 円

※一品、サラダ、茶碗蒸し、お新香、味噌汁、果物のセットメニューです

## 海胆 北海道産 うに丼 (要予約) 時価

濃厚で甘みのある北海道産うにを、惜しみなく。とろける口どけと深い余韻は、まさに海の宝石。入荷した日にしか味わえない極上の一杯です。

※一品、サラダ、茶碗蒸し、お新香、味噌汁、果物のセットメニューです

※ごはん大盛 +250 円、メガ盛り +350 円

# 海鮮丼

鮪

## 特上まぐろ丼 (数量限定)

3,500 円

赤身、トロ、大トロの旨さ極まる一杯。厳選した高級インドまぐろ（南まぐろ）を贅沢に盛り込みました。インドまぐろはスジが一番美味い!! 口の中でとろける美味しさとスジの触感をご堪能してください。

※一品、サラダ、茶碗蒸し、お新香、味噌汁、果物のセットメニューです

## 〇まぐろ丼

2,800 円

ルビーの様に輝く、やや黒味がかかった美しいインドまぐろの赤身。中トロをほどよいバランスで盛り込み、噛むほどに広がる旨味を楽しめます。

※一品、サラダ、茶碗蒸し、お新香、味噌汁、果物のセットメニューです

## 〇まぐろ漬け丼 (数量限定)

2,800 円

インドまぐろに特製タレをしみ込ませた香り豊かな漬け丼。にんにく・しょうが・わさびでキレのある味に仕上げました。ごはんとの相性抜群です。

※一品、サラダ、茶碗蒸し、お新香、味噌汁、果物のセットメニューです

魚氷

## 特上しらす丼 (生しらす入荷時のみ)

2,500 円

しらすの甘みと鮮度を存分に。生しらすと釜揚げしらすを合わせ、ふんわりとした食感と海の香りが口いっぱい広がります。生しらす&釜揚げしらすの味比べ丼ぶり。

※一品、サラダ、茶碗蒸し、お新香、味噌汁、果物のセットメニューです

## 〇しらす丼

1,530 円

釜揚げしらすの素朴な旨さを楽しむ一杯。ふんわり柔らかいしらすの甘みを、炊きたてごはんとともに。

※一品、サラダ、茶碗蒸し、お新香、味噌汁、果物のセットメニューです

※ごはん大盛り +250 円、メガ盛り+350 円

# 釜めし

五

## 五目釜めし定食

1,530 円

山菜、きのこ、かぼちゃ、鶏肉などが入った釜めし。開店当初からある人気の釜めし

刺身 & 五目釜めし

2,200 円

焼魚 & 五目釜めし

2,200 円

よくばり五目釜めし御膳

2,600 円

さらに刺身、焼魚が付いたボリューム満点のメニュー

※一品、サラダ、茶碗蒸し、お新香、味噌汁、果物のセットメニューです

蟹

カニ釜めし (数量限定)

2,500 円

刺身 & カニ釜めし (数量限定)

3,170 円

焼魚 & カニ釜めし (数量限定)

3,170 円

よくばりカニ釜めし御膳 (数量限定)

3,570 円

さらに刺身、焼魚が付いたボリューム満点のメニュー

※一品、サラダ、茶碗蒸し、お新香、味噌汁、果物のセットメニューです

鮭

銀鮭といくらの釜めし

2,500 円

刺身 & 銀鮭といくらの釜めし

3,170 円

焼魚 & 銀鮭といくらの釜めし

3,170 円

よくばり銀鮭といくらの釜めし御膳

3,570 円

さらに刺身、焼魚が付いたボリューム満点のメニュー

※一品、サラダ、茶碗蒸し、お新香、味噌汁、果物のセットメニューです

※釜めしは炊き上がりまで25分ほどお時間がかかります(電話予約可)  
釜めしは一定の分量で炊く為、量の変更は出来ません

# 釜めし

## 海

### 海賊釜めし定食

1,630 円

人気メニュー復刻！ファン多し！魚介類の釜めし

### 刺身&海賊釜めし

2,300 円

### 焼魚&海賊釜めし

2,300 円

### よくばり海賊釜めし御膳

2,700 円

さらに刺身、焼魚が付いたボリューム満点のメニュー

※一品、サラダ、茶碗蒸し、お新香、味噌汁、果物のセットメニューです

## 鯛

### 真鯛釜めし (要予約)

1,890 円

### 刺身&真鯛の釜めし

2,560 円

### 焼魚&真鯛の釜めし

2,560 円

### よくばり真鯛の釜めし御膳

2,960 円

さらに刺身、焼魚が付いたボリューム満点のメニュー

※一品、サラダ、茶碗蒸し、お新香、味噌汁、果物のセットメニューです

## 貝

### 北海道産ホタテの釜めし (要予約)

時価

### 刺身&北海道産ホタテの釜めし

時価

### 焼魚&北海道産ホタテの釜めし

時価

### よくばり北海道産ホタテの釜めし御膳

時価

さらに刺身、焼魚が付いたボリューム満点のメニュー

※一品、サラダ、茶碗蒸し、お新香、味噌汁、果物のセットメニューです

※釜めしは炊き上がりまで25分ほどお時間がかかります（電話予約可）  
釜めしは一定の分量で炊く為、量の変更は出来ません



# 定食

## 刺

希少なインドまぐろの赤身、中トロ、大トロを贅沢に使用。

特上インドまぐろ定食 (数量限定) 2,800 円

特上刺身定食 (数量限定) 2,800 円

刺身定食 2,200 円

※一品、サラダ、茶碗蒸し、お新香、味噌汁、果物のセットメニューです

## 焼

銀ヒラス西京焼き定食 1,530 円

銀鮭塩焼き定食 1,530 円

寒さば一夜干し焼き定食 1,530 円

シマホッケ塩焼き定食 1,530 円

旬の焼き魚定食 時価

※一品、サラダ、茶碗蒸し、お新香、味噌汁、果物のセットメニューです

## 揚

天ぷら定食 (要予約) 2,500 円

とりのから揚げ定食 (要予約) 1,530 円

※一品、サラダ、茶碗蒸し、お新香、味噌汁、果物のセットメニューです

※ごはんのお残しが多い為、小食の方は少なめとお申し付けください。

※ライス大盛り +250 円、メガ盛り +350 円

# 刺身盛り合わせ・舟盛り

盛

刺身盛り合わせ	一人前	1,650 円
	二人前	3,300 円
	三人前	4,950 円
	四人前	6,600 円
	五人前	8,800 円

おまかせ 3 品盛り	※まぐろ・かんぱち等	1,200 円
まぐろ盛り合わせ	※大トロ・中トロ・赤身等	1,800 円
白身盛合せ	※ひらめ・真鯛等	時価

船

舟盛り (要予約)

20,000 円～

※お誕生日や各種お祝いなどに最適です。真鯛の活き造りや伊勢海老などご予算と人数に合わせてご注文いただけます。

活

静岡県西伊豆からの海の幸をお届け

真鯛の活き造り	8,000 円～
ヒラメの活き造り	8,000 円～
伊勢海老の活き造り	12,000 円～
季節の魚の活き造り	6,600 円～

※天候や仕入れ状況によりご提供できない場合がございます。

# 刺身

## 魚

インドまぐろ赤身	1,200 円
インドまぐろ中トロ	1,500 円
インドまぐろ大トロ	1,800 円
カンパチ	1,200 円
シマアジ	1,200 円
ヒラメ	1,200 円
真鯛	1,200 円
サーモン	800 円
アジ	950 円
アジタタキ	950 円
アジなめろう	1,100 円
タコ	時価
イカ	時価
ウニ	時価

## 貝

サザエ	900 円
ホタテ	時価
アワビ	時価
生牡蠣 (1 個)	時価

## 他

まぐろユッケ	1,100 円
甘えび	770 円
イカそうめん	時価
いくらおろし	800 円
明太子おろし	500 円
しらすおろし	500 円
とびっこ	300 円
ウニおろし	時価



## 焼物・その他

### 魚

カマ焼き	1,100 円
まぐろカマ焼き	1,800 円
カブト焼き	980 円
銀ヒラス西京焼き	980 円
寒さば一夜干し焼き	980 円
縞ホッケ焼き	980 円
イカ焼き	時価
タコ串焼き	時価

### 貝

サザエつぼ焼き	950 円
焼きアワビ	時価
ホタテ焼き	時価
焼き牡蠣（1個）	時価

厚焼き玉子

500 円

出汁巻き玉子

1,100 円

お新香

500 円

モズク酢

500 円

ダイヤサラダ

300 円

ガリ

300 円

冷奴

450 円

枝豆

400 円

## サラダ・揚げ物・蒸し物

### 菜

一寸一サラダ（魚介類のサラダ）	1,000 円
カニサラダ	1,300 円
海老サラダ	900 円
サーモンサラダ	980 円
海藻サラダ	880 円
カルパッチョ	880 円
プチサラダ（定食のセットの）	150 円

### 天

天ぷら盛合せ（要予約）	2,500 円
野菜の天ぷら（要予約）	1,500 円
鶏の唐揚げ	800 円
カキフライ（要予約）	時価
ポテトフライ	400 円
明太子の天ぷら	650 円
厚揚げ	700 円

### 蒸

蒸し牡蠣（一個）	時価
蒸しアワビ	時価
あさりの酒蒸し	880 円
茶碗蒸し	450 円
ジャンボ茶碗蒸し	1,100 円

※天候や仕入れ状況によりご提供できない場合がございます。

# 会席コース



## 藤（ふじ）

7,700 円

前菜、刺身、煮物、焼物、蒸物、揚げ物、強肴、酢物、  
御飯物、香の物、汁物、果物 12 品～

特別な日におすすめです。最上級の旬の食材で料理します。



## 鉄線（てっせん）

6,600 円

前菜、刺身、煮物、焼物、蒸物、揚げ物、酢物、御飯物、  
香の物、汁物、果物 11 品～

お祝いやご法要などにおすすめです。



## 桜（さくら） お手軽コース

5,500 円

前菜、刺身、焼物、蒸物、御飯物、  
香の物、汁物、果物 8 品～

ちょっとした集い、女子会などにおすすめなお手軽なコースです。



## お子様料理

### お食い初め御膳

10,000 円

お食い初め料理は、鯛の尾頭焼き・御膳セット付き

### お子様ランチ 小学生まで

～ 3,300 円

ご年齢に応じて、お好きな料理等をご相談ください。

例）ハンバーグ、唐揚げ、おにぎり、エビフライ、パスタ。

# 季節のコース料理

※天候や仕入れ状況によりご提供できない場合がございます。  
季節料理コースはふぐ・松茸・伊勢海老・カニ・ブリなど季節の  
魚介類や野菜などを使用します

将

季節会席

將軍山コース

18,000 円

前菜

三品

刺身

五点盛

生牡蠣

北海道・岩手県産

焼物

西京焼き・塩焼き・アワビ・カニ等

揚げ物

季節物の天ぷら・ふぐ等

カニ料理

ズワイガニ等

肉料理

和牛使用

鍋料理

ブリしゃぶ・ふぐちり等

釜めし

献立に浴う釜めし

茶碗蒸し

お新香

果物

鉄

季節会席

鉄剣山コース

15,000 円

前菜

三品

刺身

五点盛

生牡蠣

北海道・岩手県産

焼物

西京焼き・塩焼き・アワビ等

揚げ物

季節物の天ぷら・ふぐ等

肉料理

牛使用

鍋料理

ブリしゃぶ・ふぐちり等

釜めし

献立に浴う釜めし

茶碗蒸し

お新香

果物

# 季節のコース料理

※天候や仕入れ状況によりご提供できない場合がございます。  
季節料理コースはふぐ料理・松茸料理・伊勢海老・カニ料理・ブリなど  
季節の魚介類や野菜などを使用します

二

季節会席

二子山コース

12,000 円

前菜

三品

刺身

五点盛

生牡蠣

北海道・岩手県産

焼物

西京焼き・塩焼き・アワビ等

揚げ物

季節物の天ぷら・ふぐ等

肉料理

牛使用

鍋料理

ブリしゃぶ・ふぐちり等

釜めし

献立に浴う釜めし

茶碗蒸し

お新香

果物

# すっぽん料理

すっぽんは、美容効果はもちろん滋養効果も抜群！！女性にうれしいコラーゲンをはじめ、必須アミノ酸、ビタミンB群、カリウム、カルシウム、ミネラルなどが豊富です。

※すっぽんコースは二人前より（要予約）

鼈

## すっぽんコース

15,000 円

前菜（三品）・茶碗蒸し・生き血・心臓・胆のう  
・レバ刺・刺身・唐揚げ・鍋・雑炊・お新香・果物

生き血・・・・・・・・・・気分はヴァンパイア。日本酒またはオレンジジュースなどで割り飲みやすくご提供致します。

心臓・・・・・・・・・・まだ動いている希少な命。コリコリとした弾力です。

胆のう・・・・・・・・・・苦みが有る為、噛まずに飲んでください。

レバ刺・・・・・・・・・・新鮮なすっぽんのレバーをごま油と塩、醤油、薬味でお召し上がりください。

刺身・・・・・・・・・・すっぽんのもも肉の刺身です。上品な味をわさび醤油などでお召し上がりください。

唐揚げ・・・・・・・・・・すっぽんのもも肉、醤油ベースの唐揚げです。鳥肉に似た食感と味です。

すっぽん鍋・・・・・・・・・・さっぱりとした醤油ベースのすっぽんのコラーゲンや栄養が詰まった出汁で、すっぽんと野菜をお楽しみいただけます。

雑炊・・・・・・・・・・玉子でとじて、香り付けに柚子を添えます。

丸

## すっぽん鍋

10,000 円

2～4人前、雑炊・お新香・果物付き



# ふぐ料理

当店は全てとらふぐを使用しています。淡雪のように白く繊細な身と噛みしめるほどに広がる上品な甘みと弾力が魅力のとらふぐ。素材本来の旨さをふぐ免許所持者の経験豊富な板前が披露する贅沢なふぐ料理をお楽しみください。

## 特上ふぐコース 13品～ (二人前より) 18,000 円

- ・前菜・茶碗蒸し・ふぐの煮凝り・てっぴ・てっさ
- ・ふぐのタタキ・ふぐの白子焼き・焼きふぐ・ふぐの唐揚げ
- ・てっちり・雑炊・お新香・果物 \*白子は冬季1月～3月頃限定

## 上ふぐコース 11品～ (二人前より) 15,000 円

- ・前菜・茶碗蒸し・ふぐの煮凝り・てっぴ・てっさ
- ・タタキ・ふぐの唐揚げ・てっちり・雑炊・お新香・果物

## ふぐコース 10品～ (二人前より) 12,000 円

- ・前菜・茶碗蒸し・ふぐの煮凝り・てっぴ・てっさ
- ・タタキ・てっちり・雑炊・お新香・果物

## ふぐ単品

てっさ (一人前)	3,500 円
てっちり (一人前) (二人前より)	6,600 円
ふぐの唐揚げ	2,200 円
ふぐ白子焼き	時価
ふぐの煮凝り	800 円
とらふぐヒレ酒	1,100 円

\*天候や仕入れ状況によりご提供できない場合がございます。

\*てっぴ=ふぐの皮、てっさ=ふぐ刺身、てっちり=ふぐ鍋

# かに料理 (要予約)

※カニの相場の変動が激しい為、お電話にてご相談ください



## 特選カニコース

タラバガニ・ズワイガニ・毛ガニ等

### 前菜

カニ茶碗蒸し

カニ刺身

焼きガニ

ボイルガニ

カニ天ぷら

カニ鍋 または カニしゃぶしゃぶ

雑炊 または カニ釜めし

お新香

カニ汁 (釜めしの場合)

果物

約 18,000 円～

タラバガニコース

約 15,000 円～

ズワイガニコース

約 8,000 円～

毛ガニコース

※天候や仕入れ状況によりご提供できない場合がございます。

# 麦酒・日本酒・洋酒

## 麦

生ビールメガ	アサヒスーパードライ	1,200 円
生ビール中		700 円
生ビール小		400 円
瓶ビール大	アサヒスーパードライ	700 円
シャンディガフ		700 円
ノンアルコールビール	アサヒドライゼロ	550 円

## 酒

日本酒二合	新潟県長岡 吉乃川	1,100 円
日本酒一合		600 円
コップ酒		1,100 円
ふぐヒレ酒	自家製とらふぐヒレ酒	1,100 円

※飲み放題には含まれません。

## 洋

ウイスキーロック	700 円
ウイスキーハイボール	550 円
ウイスキー水割り / お湯割り	550 円
ウイスキーコーラ割り	550 円
ウイスキージンジャー割り	550 円

濃い目 +200 円

## 梅

梅酒ロック	600 円
梅酒水割り	550 円
梅酒お湯割り	550 円
梅酒ソーダ割り	550 円

濃い目 +200 円

飲み放題 120 分 ※グループ全員ご注文お願いします 2,200 円

# 焼酎

芋

芋焼酎ロック	薩摩芋焼酎 宝山 <sup>ほうざん</sup>	600 円
芋焼酎水割り		550 円
芋焼酎お湯割り		550 円
芋焼酎ソーダ割り		550 円

濃い目 +200 円

麦

麦焼酎ロック	大分麦焼酎 あじむくら 安心院蔵 <sup>あじむくら</sup>	600 円
麦焼酎水割り		550 円
麦焼酎お湯割り		550 円
麦焼酎ソーダ割り		550 円

濃い目 +200 円

甲

焼酎ロック	甲類宝焼酎・JINRO	500 円
焼酎水割り		550 円
焼酎お湯割り		550 円
チューハイ		550 円
レモンサワー		550 円
梅ソーダ割り		550 円
緑茶ハイ (温 / 冷)		550 円
烏龍ハイ (温 / 冷)		550 円
コークハイ		550 円
オレンジハイ		550 円
ジンジャーハイ		550 円

飲み放題 120 分 ※グループ全員ご注文お願いします 2,200 円

# ボトル・ソフトドリンク

---

焼

焼酎ボトル

麦焼酎 大分麦焼酎 安心院蔵

3,500 円

芋焼酎 薩摩芋焼酎 宝山

3,500 円

JINRO

3,000 円

洋

ウイスキー

サントリー角

4,000 円

割

割り物・その他

緑茶ボトル

1,100 円

烏龍茶ボトル

1,100 円

氷

500 円

炭酸水ボトル

500 円

レモンスライス

500 円

梅干し（一個）

50 円

ソ

コーラ

350 円

ジンジャーエール

350 円

オレンジジュース

350 円

炭酸水

350 円

烏龍茶（温 / 冷）

350 円

メガサイズ各 600 円

飲み放題 120 分 ※グループ全員ご注文お願いします

2,200 円

# 軽食・お子様メニュー

## 米

おにぎり（お新香付き）

生ウニといくらのお究極おにぎり 1,800 円

贅沢なおにぎりです。とろけるウニと流れ出すいくらのおにぎりです。

たっぷりいくらのお贅沢おにぎり 1,200 円

焼き鮭といくらのおにぎり 1,200 円

梅・鮭・明太子・塩 各 350 円

焼きおにぎり 350 円

出汁セット 300 円

## 茶

梅茶漬け（お新香付き） 600 円

鮭茶漬け 600 円

明太子茶漬け 600 円

海苔茶漬け 600 円

鯛茶漬け 1,200 円

しらす茶漬け 700 円

## 丼

ミニまぐろ丼（お新香付き） 1,200 円

ミニネギトロ丼 1,200 円

ミニまかない丼 1,200 円

ミニいくら丼 1,500 円

ミニサーモン丼 1,200 円

ミニサーモンいくら丼 1,500 円

## 米

ごはん大 350 円

ごはん中 250 円

ごはん小 180 円

味噌汁 150 円

※天候や仕入れ状況によりご提供できない場合がございます。