

表示価格は全て税込価格です。

海鮮丼

赤身・サーモン・白身・赤海老・イカ・帆立・ねぎとろ・いくら



2300円
税込



海老丼 ユツケ風

赤海老・ユツケダレ・卵黄

2300円
税込



築地の

まぐたく丼

ねぎとろ・うに・いくら
その他新鮮魚介・たくあん

【特上】

4000円
税込

うに・いくら入り

築地の

まぐたく丼

ねぎとろ・新鮮魚介・たくあん

2600円
税込





ハレの日井

大トロ・赤身・白身・サーモン・光物・うに・イクラ
Fatty tuna, tuna, white fish, salmon, silver-skinned fish,
sea urchin, salmon roe

4,000^{税込}円



本鮭おすすめ 4種井

4,200^{税込}円

本鮭中トロ・本鮭赤身・鯛・いくら・うに
Recommended seafoods & bluefin tuna rice bowl
Medium-fatty bluefin tuna, Bluefin tuna,
Salmon roe, Sea urchin, Snapper

推荐的本鮭海鲜盖饭



北海本鮭井

3,600^{税込}円

Bluefin Tuna & northern seafood rice bowl

北海蓝鳍金枪鱼盖饭



いくら井

2,800^{税込}円

Salmon roe rice bowl

鲑鱼子盖饭

シャリ大盛り
Extra serving rice

+ 100円

極KIWAMIの本鮪丼



本鮪大トロ 本鮪中トロ 本鮪赤身 上雲丹

Extreme of Bluefin tuna Don

Bluefin fat tuna · Bluefin medium fat tuna

Bluefin red tuna · premium sea urchin

6,500税込円

极点的金枪鱼盖饭 大肥金枪鱼 · 中肥金枪鱼 · 金枪鱼红肉 · 海胆



極KIWAMIの

国産厳選

雲丹3種丼

上雲丹3種 ねぎとろ いくら

Extreme of 3 kinds of Selected Japanese sea urchin Don

3 kinds of premium sea urchin · Minced tuna · Salmon roe

极点的三种类型的海胆盖饭

三种类型的海胆

葱花金枪鱼 · 鲑鱼籽

7,500税込円

極KIWAMIの宝石箱



本鮪大トロ 本鮪中トロ いくら 上雲丹3種

海の幸ミックス (季節によって内容は異なります)

Extreme of Various Seafoods Don

Bluefin fat tuna · Bluefin medium fat tuna

Salmon roe · 3 kinds of premium sea urchin

Seafood Mix (Seafood variety may vary depending on the season.)

极点的宝石盒

大肥金枪鱼 · 中肥金枪鱼

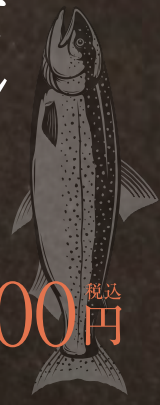
鲑鱼籽 · 三种类型的海胆

海鲜混合 (海鲜的种类随季节而变化)

9,000税込円



キング
サーモンと
いくら



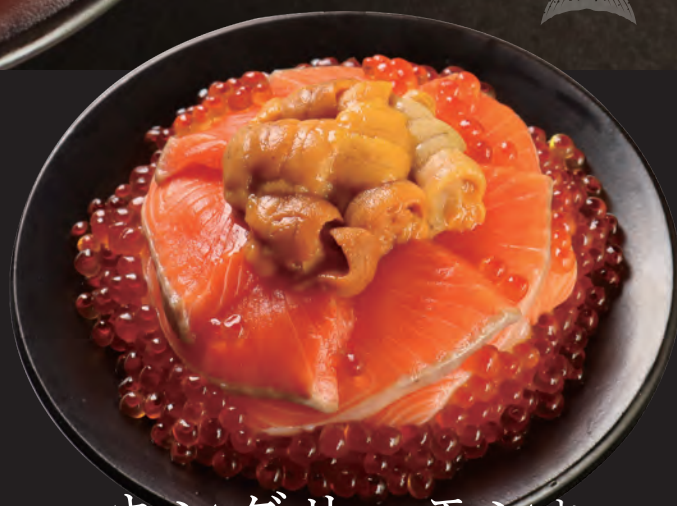
King Salmon & salmon roe 5,500円 税込
鮭魚王 / 鮭魚子



本鮪

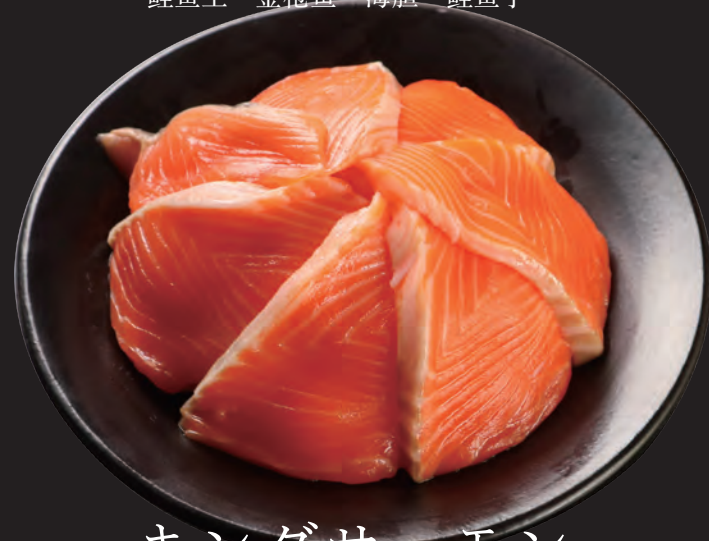
キングサーモンと
トロ・うに・いくら 12,000円 税込

King Salmon & tuna / sea urchin / salmon roe
鮭魚王・金槍魚・海胆・鮭魚子



キングサーモンと
うに・いくら 10,000円 税込

King Salmon & sea urchin / salmon roe
鮭魚王・金槍魚・海胆・鮭魚子



キングサーモン

King Salmon 鮭魚王 4,000円 税込



本鮪

キングサーモンとトロ

King Salmon & tuna 6,000円 税込
鮭魚王・金槍魚

シャリ大盛り +100円
Extra serving rice

うなぎ

うなぎ重

特

3,500円^{税込}

Eel rice box
(Double)



うなぎ重

並

2,100円^{税込}

Eel rice box
(Single)



うなぎ皿

1,900円^{税込}

Eel a la carte



ご飯大盛り

+ 100円 Extra serving rice

写真はイメージです。The photo is for illustration purposes.



その日に仕入れた新鮮な
ネタを組み合わせせて。

ハレの日握り

Hare-no-hi nigiri

The contents of sushi set
change with purchase situations.

3,300 税込 円

海鮮丼のトッピング Toppings

お好み握りはディナータイムより承ります。

| | | |
|--|--|--|
| 本まぐろ 赤身 1枚 300円 <small>Tuna</small> | 白身 2枚 500円 <small>White fish</small> | ほたて 1個 300円 <small>Scallops</small> |
| 本まぐろ 中トロ 1枚 400円 <small>Medium fatty tuna</small> | 赤海老 1尾 300円 <small>Red shrimp</small> | |
| 本まぐろ 大トロ 1枚 500円 <small>Fatty tuna</small> | イカ 3枚 500円 <small>Squid</small> | いくら 20g 500円 <small>Salmon roe</small> |
| キングサーモン 1枚 600円 <small>King Salmon</small> | ねぎとろ 30g 300円 <small>Chopped tuna</small> | うに 20g 1,000円 <small>Sea urchin</small> |

| |
|----------------|
| 本鮪 3種盛り 3,500円 |
| 刺身 3種盛り 1,800円 |

| |
|--|
| 海鮮丼とご一緒に！ 本日の味噌汁 300円 <small>Today's miso soup</small> |
|--|

ネタの変更は、アレルギーなどの特別な理由の場合のみご対応させていただきます。何卒ご了承下さいませ。

表示価格は全て税込です。Tax is included in the stated price.

お飲物 drink

ビール Beer

| | |
|---|------|
| 生ビール サントリー ザ・プレミアム・モルツ Suntory the Premium malts | 770円 |
| 軽井沢ビール クリア Karuizawa beer -clear- | 880円 |
| ノンアルコールビール サントリー オールフリー Suntory non-alcoholic beer | 550円 |

ワイン Wine

白: サルー・シャルドネ
White: Salud Chardonnay

赤: サルー・カベルネソーヴィニヨン
Red: Salud Cabernet Sauvignon

| | |
|-------------------------|--------------|
| グラス / by the glass | 白・赤 各 550円 |
| デキャンタ / by the decanter | 白・赤 各 1,760円 |

梅酒 Plum wine

| | |
|---|------|
| 濃醇梅酒 ロック/ソーダ割り/水割り Plum wine On the rocks, with soda or with water | 550円 |
|---|------|

日本酒 〈冷酒〉 Sake (cold)

| | |
|--|--------------------------------|
| たきざわ 瀧澤 純米酒 長野県 Takizawa junmai | 一合グラス 徳利270cc 990円 1,430円 |
| すいろ 翠露 純米大吟醸 長野県 Suiro junmai-daiginjo | 一合グラス 徳利270cc 1,320円 1,870円 |
| ますみ くら 真澄 漆黒 純米吟醸 長野県 Masumi kuro junmai-ginjo | 一合グラス 徳利270cc 1,210円 1,650円 |
| わわわ 和和和 特別純米 長野県 Wawawa special-junmai | 一合グラス 徳利270cc 990円 1,430円 |
| みずお 水尾 純米吟醸 長野県 Mizuo junmai-ginjo | 一合グラス 徳利270cc 1,430円 2,090円 |

日本酒 〈熱燗〉 Sake (hot) 徳利270cc

| | |
|--|--------|
| だいしんしゅう 大信州 洗練辛口 長野県 Daishinshu senren-karakuchi (hot) | 1,100円 |
|--|--------|

焼酎 Shochu

| | |
|--|------|
| きよさく <芋>喜代作 長野県 ロック/ソーダ割り/水割り/お湯割り Kiyosaku <sweet potato> On the rocks, with soda or with water | 660円 |
|--|------|

| | |
|---|------|
| <麦>丸山 長野県 ロック/ソーダ割り/水割り/お湯割り Maruyama <barley> On the rocks, with soda or with water | 660円 |
|---|------|

| | |
|-------------------------------|------|
| ウーロンハイ Shochu & oolong tea | 550円 |
|-------------------------------|------|

| | |
|------------------------------------|------|
| レモンサワー Connoisseur's lemon sour | 550円 |
|------------------------------------|------|

| | |
|----------------------------|------|
| 緑茶割り Shochu & green tea | 550円 |
|----------------------------|------|

ウイスキー Whisky

| | |
|---------------------------------|------|
| サントリー 角ハイボール Whisky and soda | 660円 |
|---------------------------------|------|

| | |
|---|------|
| サントリー 角 ロック / 水割り Whisky (on the rocks or with water) | 660円 |
|---|------|

ソフトドリンク Soft drinks

| | |
|----------------------------------|------|
| 信州リンゴジュース Shinshu apple juice | 660円 |
|----------------------------------|------|

| | |
|---------------------------------|------|
| 信州ももジュース Shinshu peach juice | 660円 |
|---------------------------------|------|

| | |
|----------------------------------|------|
| 信州ぶどうジュース Shinshu grape juice | 660円 |
|----------------------------------|------|

| | |
|----------------|------|
| カルピス CALPIS | 440円 |
|----------------|------|

| | |
|-------------|------|
| コーラ Coke | 440円 |
|-------------|------|

| | |
|------------------------|------|
| ジンジャーエール Ginger ale | 440円 |
|------------------------|------|

| | |
|---------------------|------|
| ウーロン茶 Oolong tea | 440円 |
|---------------------|------|

ディナータイム時、ご飲酒されるお客様はお通し代300円頂戴致します。お車を運転されるお客様へのアルコールの提供はご遠慮させていただきます。
We have a cover charge of 300 yen per person who ordered alcohol, which includes a small appetizer served with first drink at dinner time. We cannot serve alcohol to drivers.

表示価格は全て税込です。
Tax is included in the stated price.