

本日おすすめ 天ぷら

- | | |
|-------------------------|-----------|
| ①地物 ふきのとう天 | 240(込264) |
| ②地物 新たまねぎ天 | 300(込330) |
| ③ぶりかま醤油揚げ ~酢橘を絞って~ | 400(込440) |
| ④黒毛和牛 牛ロースすき焼き天 ~タレと卵黄~ | 590(込649) |
| ⑤わすれ草天(野草カンゾウ) | 190(込209) |
| ⑥たら白子天~しそ巻き~ | 460(込506) |

本日おすすめ 寿司

- | | |
|-----------------|-----------|
| ①のどぐろ炙りにぎり2貫 | 620(込682) |
| ②かわはぎ 肝のせ にぎり2貫 | 420(込462) |
| ③煮牡蠣 やわらか にぎり2貫 | 380(込418) |
| ④たら白子 ほぼ生 にぎり2貫 | 460(込506) |
| ⑤宮崎産 太刀魚 にぎり2貫 | 350(込385) |
| ⑥長崎産 初かつを にぎり2貫 | 270(込297) |

※日によって内容は異なります

天麩羅 (1個)

- | | |
|----------------|-----------|
| おすすめ 天ぷら盛合せ 5種 | 680(込748) |
| おすすめ えび天 | 240(込264) |
| 大げそ一本天 | 250(込275) |
| 大根おでん天 ~とろろ寄せ~ | 220(込242) |
| 地物 れんこん天 | 180(込198) |
| おすすめ 野菜かき揚げ | 340(込374) |
| 宮崎 とり天 | 220(込242) |
| 地物 かぼちや天 | 180(込198) |
| 鹿児島 さつまいも天 | 180(込198) |
| 新潟 舞茸天 | 180(込198) |
| おすすめ 地物 しいたけ天 | 180(込198) |
| 地物 白ねぎ天 | 200(込220) |
| 鹿児島 スナッフエンドウ天 | 280(込308) |
| 茨城 ごぼう天 | 200(込220) |
| 熊本 なす天 | 180(込198) |
| おすすめ 長崎 アスパラ天 | 200(込220) |
| 半熟卵天 | 240(込264) |
| 明太子しそ巻天 | 280(込308) |
| 紅しょうが天 | 180(込198) |
| きす天 | 200(込220) |
| フライドポテト天 | 340(込374) |
| コーンかき揚げ | 340(込374) |
| おすすめ 穴子一本天 | 800(込880) |
| アボガド天 | 200(込220) |

- | | |
|-----------------------|-----------|
| もみじ豚 豚肩ロース天 | 350(込385) |
| おすすめ 黒毛和牛 牛もも肉天 ~しそ巻~ | 380(込418) |
| カマンベール天 ~はちみつ添~ | 380(込418) |
| おすすめ プチトマト天 ~生ハム巻~ | 390(込429) |
| ズッキーニ天 | 200(込220) |
| オクラ天 | 180(込198) |
| 玉ねぎ天 | 220(込242) |

巻物 (中細巻 4ヶ切)

- | | |
|-------------------|-----------|
| しんこ巻 | 290(込319) |
| かつぱ巻 | 290(込319) |
| 玉子マヨ巻 | 290(込319) |
| 納豆巻 | 300(込330) |
| ごぼう香り巻 | 300(込330) |
| エビマヨ巻 | 330(込363) |
| 鉄火巻 | 380(込418) |
| ねぎとろ巻 | 380(込418) |
| サーモンねぎとろ巻 | 380(込418) |
| サーモン巻 | 380(込418) |
| 天巻き | 380(込418) |
| うにかつぱ巻き ~うに醤油仕立て~ | 420(込462) |
| 海鮮ささ金巻 | 420(込462) |
| とろ鉄火巻 ~しそ巻~ | 620(込682) |
| とろたく巻 | 620(込682) |

にぎり寿司

お持ち帰りメニューあり
スタッフまで!!

おすすめ 並 にぎり盛り 10貫 1100(込1210)

おすすめ 上 にぎり盛り 10貫 1680(込1848)

おすすめ 特上 にぎり盛り 2400(込2640)

160円(込176) 1皿 2ヶ

とびっこ 納豆 たまご
白菜ゆず漬け なす漬け

野菜3種にぎり 250(込275)
白菜ゆず漬け/なす漬け / 炙りえのき

190円(込209) 1皿 2ヶ

炙りえのき

210円(込231) 1皿 2ヶ

かにかまヨココーン めばちまぐろ

230円(込253) 1皿 2ヶ

いか ねぎとろ サーモンねぎとろ
海ぶどう

290円(込319) 1皿 2ヶ

サーモン 生いかげそ

320円(込352) 1皿 2ヶ

えび 煮穴子 つぶ貝
赤貝 あん肝 うなぎ

350円(込385) 1皿 2ヶ

本まぐろ とろサーモン あん肝白身

380円(込418) 1皿 2ヶ

かんぱち(冬季:ぶり) ほたて めさば
真鯛 あじ いくら 生海老 生たこ

430円(込473) 1皿 2ヶ

ぶりとろ 中とろ 数の子

560円(込616) 1皿 2ヶ

大とろ 生あわび

620円(込682) 1皿 2ヶ

のどぐろ炙り

720円(込793) 1皿 2ヶ

生うに(北海道産)

おすすめ 名物 大ネタにぎり寿司

※通常ネタを2枚重ねでにぎります!

500円(込550) 1皿 2ヶ

かさね サーモン

560円(込616) 1皿 2ヶ

かさね つぶ貝 かさね 赤貝

610円(込671) 1皿 2ヶ

かさね 本まぐろ かさね とろサーモン

660円(込726) 1皿 2ヶ

かさね かんぱち かさね いくら かさね 真鯛

かさね あじ かさね 生海老 かさね ほたて

760円(込836) 1皿 2ヶ

かさね 中とろ

980円(込1078) 1皿 2ヶ

かさね 大とろ

1280円(込1408) 1皿 2ヶ

かさね 生うに

本日のおすすめ

活けす料理

活造り かわはぎ姿造り 生肝付き	2800(込3080)
※余ったらにぎり寿司に(無料) ※あらの二次調理不可	
活造り あわび姿造り 小サイズ	1100(込1210)
活造り 生たこぶつ切り 北海道柳たこ	780(込858)
活造り さざえ造り・壺焼き	1200(込1320)
活メ とらふぐ唐揚げ ポン酢で	2850(込3135)
活メ あわび姿造り ポン酢で	小 1300(込1430) 中 1500(込1650) 大 1800(込1980)

本日の一押し

兵庫 太刀魚炙り刺身	650(込715)
長崎 初かつを刺身・たたき	690(込759)
礼分島 たら白子ポン酢 低温加熱	750(込825)
本まぐろ まぐろ炙りコウネ刺 腹皮部分	780(込858)
北方四島 生うに つまみ	1500(込1650)
北海道 いくら つまみ	900(込990)
浜田 のどぐろ炙り刺身	1200(込1320)
倉橋 半なま煮牡蠣 ゆず香	750(込825)

※日によって内容は異なります

コース料理

2800円コース (込 3080)

先付け / あん肝白身 / 天ぷら盛 / にぎり盛 / 赤だし

3900円コース (込 4290)

先付け / 刺身 5種盛 / 天ぷら盛 / 上にぎり盛 / 茶碗蒸し

セットご膳

おすすめ ささ金ご膳 1890(込2079)
にぎり寿司盛 / 旬天ぷら盛 / 小鉢 / 汁

おすすめ 特ささ金ご膳 2770(込3047)
上にぎり寿司盛 / 旬天ぷら盛 / 小鉢 / 茶碗蒸し

※数回に分けて、出来た順にご提供いたします
盆での提供ではございません

刺身盛合せ

刺身盛合せ 3種 890(込979)

おすすめ 刺身盛合せ 5種 1480(込1628)

※以下単品よりお好きなものお選びください

刺身単品

ALL 590(込649)

本まぐろ赤身 サーモン

あじ つぶ貝

赤貝 真鯛

いか かんぱち(冬季:ぶり)

本まぐろとろ 1500(込1650)

酒の肴

おすすめ 酒の肴盛合せ 780(込858)

おすすめ 広島 吉和産 植本わさび わさび3種盛り 790(込869)

広島 吉和産 植本わさび 葉わさび 700(込770)

チャンジャ 400(込440)

鯛酒盗チーズ 400(込440)

名物

- おすすめ** 宮崎 赤鶏の冷製 レア火入れ 850(込935)
～2種ソース / オニオンスライス 共～
- おすすめ** 蒸しあわび ～肝ソース～ 1800(込1980)
(低温3時間火入れ)
- おすすめ** 鴨やわらかロースト(70℃低温火入れ) 800(込880)
～バルサミコわさびソース～

酢の物

- うなぎと胡瓜酢 ～香り酢ジュレ～ 580(込638)
- 海老と貝の酢の物 ～ゆず香～ 520(込572)
- 生たこ酢味噌梅ぬた 580(込638)
- 海ぶどう 広島レモンポン酢 420(込462)

一品

- 焼き枝豆 340(込374)
- ばい貝うま煮 480(込528)
- すじ煮込みポン酢 450(込495)
- 生げそあぶり 490(込539)
- おすすめ** 茄子の2色田楽 450(込495)
～もろこし味噌&しぐれ味噌～
- おすすめ** 活さざえ壺焼き ～水槽より～ 1200(込1320)
- がんす揚げ 350(込385)
- あじフライ 290(込319)
- おすすめ** 石焼き揚げだし豆腐 480(込528)
- あさり 酒蒸し 590(込649)
バター 620(込682)
- まぐろオクラ納豆 590(込649)
- 冷たいトマトのおひたし～ジュレかけ～ 400(込440)
- 冷やしなすのおろし和え 460(込506)

- おすすめ** 煮穴子あぶり ～海苔を巻いて～ 590(込649)
- 甘焼きたまご 350(込385)
- 生げそ刺身 ～大葉和え～ 490(込539)
- おすすめ** 蒲焼うなぎのバター海苔巻 680(込748)
- 鶏のから揚げ 530(込583)
- 肉じゃがコロケ 290(込319)
- おすすめ** からすみ蕎麦 (酒のあてに) 780(込858)
- あん肝白身ポン酢 780(込858)
- 鯛のあら炊き 820(込902)
- あぶり明太子 ～つぶし～ 490(込539)
- 数の子つまみ 480(込528)
- おすすめ** 炙りつぶ貝と夏野菜の大葉ソース 680(込748)
- 葉わさびと白身の海苔和え 780(込858)

手打蕎麦

熊本阿蘇産 蕎麦粉 80%
つなぎ粉(そばのれん) 20%

- ざる蕎麦 / ざるうどん 720(込792)
- わかめ蕎麦 / うどん(小さめ) 400(込440)
- 天ぷら蕎麦 / うどん(小さめ) 500(込550)

※蕎麦アレルギーのある方はご遠慮下さい

汁物

- 茶碗蒸し 450(込495)
- 冷やし茶碗蒸し 295(込324)
- 赤だし 320(込352)

甘味

- バニラアイス ～白玉きなこ添え～ 320(込352)
- 抹茶アイス ～白玉黒蜜添え～ 320(込352)

飲み放題プラン 2名様～ ※グラス交換制
(90分 / L.O 80分) ※★印は除く

A プラン (日本酒 除く) 1980円 (込2178)

B プラン (日本酒 あり) 2480円 (込2728)

ビール

生ビール キリン一番搾り 490 (込539)

(小) 生ビール キリン一番搾り 380 (込418)

ノンアルコールビール 390 (込429)

アサヒスーパードライ瓶 650 (込715)

サッポロラガー瓶 650 (込715)

サワー/カクテル ALL 490 (込539)

広島レモンサワー

完熟グレープフルーツサワー

ささ金レモンサワー

烏龍茶ハイ

ハイボール/ウイスキー

陸ハイボール 490 (込539)

角ハイボール 490 (込539)

★ ジョニーウォーカーハイボール 690 (込759)

※ ロック / 水割 にもできます

果実酒 ALL 490 (込539)

【ロック/サワー】

はちみつ梅酒

奥武蔵みかん酒

すてきなゆず酒

グラスワイン

ALL 490 (込539)

②G グラスワイン(白) 【ポルトガル】

③G グラスワイン(白) 【イタリア】

⑧G グラスワイン(赤) 【ポルトガル】

⑨G グラスワイン(赤) 【イタリア】

思 天麩羅は元祖がポルトガルなので、
ポルトガルワインが合わせやすく、
寿司や刺身は気候の似ている
イタリアワインが合わせやすいと感じます

冷酒 グラス100ml

雨後の月 吟醸ひとつ火 【すっきり】 広島 呉 490 (込539)

車坂 魚に合う吟醸酒 【やや辛口】 和歌山 490 (込539)

日高見 超辛口純米 +11 【辛口】 宮城 490 (込539)

久保田 千寿吟醸 【すっきり】 新潟 490 (込539)

澤の花 花ごころ辛口純米 【辛口】 長野 490 (込539)

富久長 辛口純米 【すっきり】 広島 安芸津 490 (込539)

★ 瀬祭 純米大吟醸45 【すっきり】 山口 560 (込616)

★ 黒龍 CRYSTAL DRAGON 【辛口】 福井 560 (込616)

★ 玉川 特別純米 【辛口】 京都 560 (込616)

★ 天宝一 特別純米 【すっきり】 広島 560 (込616)

★ 田中六五 純米 【やや辛口】 福岡 600 (込660)

熱燗 大徳利

黒龍 九頭龍逸品 【すっきり】 720 (込792)

玉櫻 純米五百万石 【辛口】 720 (込792)

焼酎

【ロック/水割/お湯割】

(米)吟香露	福岡	480(込528)
(麦)二階堂	大分	480(込528)
(麦)中々	宮崎	480(込528)
(芋)きろく	宮崎	480(込528)
(芋)黒霧島	宮崎	480(込528)
(芋)富乃宝山	鹿児島	480(込528)

★ ノンアルコール酒 (ALCO%)

ノンアルコール梅酒 南紅梅	450(込495)
ノンアルコールシャンパン(ボトル2杯分)	1200(込1320)

ソフトドリンク

ALL 320(込352)

冷 烏龍茶
冷 黒ウーロン茶
冷 玄米茶
冷 純炭酸水
冷 コーラ
冷 ジンジャーエール
冷 みかんジュース
冷 アルプスぶどうジュース
冷 ささ金レモンスカッシュ
温 烏龍茶
温 黒ウーロン茶

★ 温 本気の梅こぶ茶 390(込429)

★ ボトルワイン

- 1 白 ハーフ 勝沼アルガブランカ クラレーザー
【日本・山梨】甲州(ブドウ)
醤油やワサビなどによく合う辛口ワイン ハーフ 2100(込2310)
- 2 白 ペブランコ
【ポルトガル・アレンテージョ】アンタン・ヴァズ 他
レモンのような心地よい柑橘系の香り 2900(込3190)
- 3 白 Viva Bio Grillo
【イタリア・シチリア】グリッロ 他
酸味や塩味を中心に柑橘系の香りが広がる 2900(込3190)
- 4 白 北海道ケルナー
【日本・北海道】ケルナー
青リンゴやグレープフルーツにかすかに混じるミント 3500(込3850)
- 6 白 Gran Ribad Albarino
【スペイン・リアス バイシャス】アルバリーニョ100%
爽やかなアロマ、フルーツや蜜っぽさが広がる 3500(込3850)
- 7 白 Longridge Chardonnay
【南アフリカ・ロングリッジ】シャルドネ100%
ドライでクラシックな酸のバランスが素晴らしい白 4800(込5280)
- 8 赤 Pe Tinto
【ポルトガル・アレンテージョ】モルト 他
赤のベリー系やブルーベリーのエレガントなロ当たり 2900(込3190)
- 9 赤 Viva Bio Nero d'Avola
【イタリア・シチリア】ネロターヴォラ 他
スパイスの香りも詰まった辛口ワイン 2900(込3190)
- 10 赤 北海道ツヴァイゲルト
【日本・北海道】ツヴァイゲルト
プラム、ブルーベリー、ダークチェリーのアロマが交わる 3500(込3850)
- 12 赤 Rosso di Toscana
【イタリア・トスカーナ】サンジョヴェーゼ70% 他
赤く熟した果実やスパイスの香りのブレンドワイン 3500(込3850)
- 13 赤 Jasper Raats Cuivee Rika Pinot Noir
【南アフリカ・ロングリッジ】ピノワール100%
柔らかな酸、細やかな淡みでクラシック&エレガント 5500(込6050)
- 14 スパークリング ハーフ Valdivieso Brut
【チリ・セントラル ヴァレー】シャルドネ 他
爽やかな柑橘の風味とふくよかな質感で心地よい ハーフ 1800(込1980)
- 15 16 シャンパーニュ ハーフ/フル Delamotte brut
【フランス・シャンパーニュ】シャルドネ 他
幻の「サロン」のセカンドの位置づけ、
エレガントな酸と透明感のある軽やかさ 15 ハーフ 6400(込7040)
16 フル 11000(込12100)
- 17 スパークリング River Retreat Brut NV
【オーストラリア・ニューサウスウェールズ】シャルドネ81% 他
フレッシュな弾ける果実味&ほろ苦い後味 3500(込3850)
- 18 スパークリング Bacio della Luna CUVÉE BRUT
【イタリア・ヴェネト】グレラ 他
青りんご、藤、桃、アカシアの花の香り 3500(込3850)