

寿司屋歴二十年の腕

寿司も握り続けて20年以上の大將が握るまぐろ寿司。
長年培った技術と腕で、一貫一貫魂を込めて握ります。



「握り」
まぐろ
尽くし
¥1998
(¥2797)

- ・本まぐろ赤身
- ・本まぐろ中トロ
- ・本まぐろ炙りトロ
- ・ネギトロ軍艦

本まぐろ 赤身
¥328
(¥360)

本まぐろ 中トロ
¥398
(¥437)

本まぐろ トロ
¥598
(¥657)

本まぐろ 炙りトロ
¥598
(¥657)

本まぐろ ネギトロ
¥398
(¥437)

ねぎとろ巻
¥598
(¥667)

鉄火巻
¥998
(¥1097)

トロたく巻
¥1398
(¥1537)

- 「逸品・まぐろ味噌」**
- ・本まぐろ皮ボン酢 ¥398 (¥437)
 - ・本まぐろ揚げ餃子 ¥798 (¥877)
 - ・本まぐろスツケ ¥798 (¥877)
 - ・本まぐろカルパッチョ ¥398 (¥437)
 - ・本まぐろ天ぷら ¥598 (¥657)
 - ・本まぐろ南蛮 ¥648 (¥712)
 - ・まぐろ味噌焼きおにぎり ¥298 (¥327)
 - ・まぐろ味噌焼きゆり ¥398 (¥437)
 - ・まぐろ味噌ラーメン ¥498 (¥547)



「刺身」
気晴れ屋の
本まぐろ盛

一本買いした新鮮な本まぐろ。
大將が部位を厳選した
豪華なお刺身盛り合わせ！

（小） ¥1598 (¥1757)
（中） ¥2598 (¥2857)
（大） ¥3998 (¥4397)

※写真は本まぐろ盛(大)のイメージです。

本まぐろ

「焼き物」

まぐろ焼肉 ¥1298 (¥1427)
カマトロ塩焼き ¥1998 (¥2197)
目玉煮付け ¥1198 (¥1317)

鬼おろし
お結び
ポン酢 ¥258 (¥260)

赤身刺 ¥998 (¥1097)
トロ刺 ¥1398 (¥1537)
葉炙り刺 ¥1298 (¥1427)

気晴れ屋の葉燻製で
香り引き立つ逸品に！

「名物」

のつけ飯

・本まぐろは、山手通りで厳選うに
・自醤油漬けいくら
・かつば巻き

まぐろカツ

598
(¥657)

まぐろホホ肉炙り

998
(¥1097)

天然まぐろカマ塩焼き

1198
(¥1317)



「とりあえず」

スピード提供！とりあえずの一品！

冷奴

山芋短冊

枝豆

トマトスライス

味噌きゅうり

炙り明太子

明太ポテサラ

カニミソ

鬼おろしポン酢

258 498 498 448 398 298 298 298 198
(¥283) (¥547) (¥547) (¥492) (¥437) (¥327) (¥327) (¥327) (¥217)

「揚げ物」

鶏の唐揚げ(2ヶ)

辛々子キン(2ヶ)

揚げ出し豆腐

ポテトフライ

スパイシーポテト

スパイシー炙り

スパイシーまぐろカツ

カキフライ

タコの唐揚げ

698 648 638 498 498 398 398 398 358
(¥767) (¥712) (¥701) (¥547) (¥547) (¥437) (¥437) (¥437) (¥393)

「鉄板」

バターコーン

厚揚げまぐろ

味噌チーズ焼き

つるがの豆腐ステーキ

自家製つくね

チーズ焼き

雲仙ハムエッグ

798 698 598 598 498
(¥877) (¥767) (¥657) (¥657) (¥547)

「肴」

うずらの味玉

まぐろ酒造

明太ガーリック

トースト

出巻玉子

明太玉子焼

牛すじ煮込み

スパイシー炙り

砂ずりポン酢

あさりバター

698 498 498 498 498 398 398 398 398
(¥767) (¥547) (¥547) (¥547) (¥547) (¥437) (¥437) (¥437) (¥437)

「巻物」

しんこ巻き

かつば巻

山芋巻き

泣かす巻

出汁が染み込んだ具材達！

「おでん」

ちくわ

玉子

大根

春菊

牛すじ

椎茸

厚揚げ

おでん五種盛り

「汁・飯」

味噌汁

貝汁

………大並

まぐろ茶漬け

「甘」

黒蜜きなこアイス

298 598 498 398 198 698 198 198 198 198 198 128 98 398 398 298 298
(¥327) (¥657) (¥547) (¥437) (¥217) (¥767) (¥217) (¥217) (¥217) (¥217) (¥217) (¥140) (¥107) (¥437) (¥437) (¥327) (¥327)

※お通し代として三〇〇円(三三〇円)頂いております。

旨い・安い・早い・多い^{デカ}

月々木限定

まぐろぶっかけ 海鮮丼

※の出汁茶漬けセット

・本まぐろ・天然まぐろ・白身魚
・サーモン・イカ

※仕入れにより変更の場合あり

出汁—お茶漬け用薬味—香の物 付き

※ディナーのぶっかけ海鮮丼には味噌汁は付きません

レギュラー

1480円

(税込 1628円)

ハーフ

980円

(税込 1078円)



おすすめの
食べ方

その一

まずは丼をそのまま楽しむ。
(丼には特製のタレがかけ
てあります)



その二

出汁をかけて薬味を入れる。
お好みで自家製まぐろ味噌
を入れるとさらに美味しく!

