

# 海鮮

越前漁港より直送の

新鮮な魚が当店の自慢です！

**特撰** 本日の刺し盛り

2,680円  
(税込2,948円)



新鮮な海の幸の  
魅力が詰まった、  
5種×3切れの  
盛り合わせです。

お一人〜お二人様にちょうどいい、  
4種×2切れの盛り合わせです。



◎ お手頃刺し盛り

1,380円  
(税込1,518円)

その他のお刺身は

「本日のおすすめ」を

ご覧ください。



◎ ふくいサーモンの  
お刺身

980円  
(税込1,078円)

福井のブランド魚「ふくいサーモン」。  
もっちりとした肉質で、サーモン特有の  
臭みがなく食べやすいのが特徴です。



◎ 海鮮ユッケ

880円  
(税込968円)

ピリッと辛いユッケです。  
卵黄のまろやかさと  
コチジャンの辛さが新鮮な  
魚の旨味を引き立てます。



◎ 活さざえのお刺身

680円  
(税込748円)

コリコリとした歯ごたえが  
やみつきに。水槽から出した  
ばかりの活さざえを使用しています。



※季節や仕入れ状況により販売休止する場合がございます。

# 越前名物

福井の郷土料理

福井県

福井伝統の鯖の糠漬け

## 鯖のへしこ

内臓を取り除いた鯖を塩漬けにし、さらに糠漬けすることで腐らせずに長期保存を可能としたものです。北陸の厳しい冬を越すための保存食として作られたのが始まりです。塩辛さと独特の旨味があり、お酒の肴にピッタリです。



へしこ焼き  
580円  
(税込638円)

へしこ焼きは定番の食べ方です。香ばしく、ご飯やお酒によく合います。



生へしこ  
580円  
(税込638円)

生で刺身にすると、鯖の旨味が直に感じられます。大根のスライスと一緒にどうぞ。

鯖を豪快に丸焼き!

## 浜焼き鯖

脂がしっかりとった焼き鯖は最高!



浜焼き鯖  
1,680円  
(税込1,848円)

福井県の若狭湾は日本海の暖流と寒流が流れ込む場所。古来より若狭地方で獲れる鯖は特に味が良いと言われており、京都へ運搬されてきました。昔は当然冷蔵庫などはありません。陸路を時間をかけて人の足で運ぶため、腐らせないようにするための手段として焼かれるようになったのが「浜焼き鯖」の由来です。

## 焼き鯖寿司

1,180円  
(税込1,298円)



焼き鯖を寿司ネタとして使用! 厚みのある鯖の身とご飯の相性ぴったり。

## おろしそば

大根おろしがピリっと辛いそば。



## 越前おろしそば

580円  
(税込638円)

主に福井県の嶺北地方で食べられている、大根おろしを使った冷たいそば。400年以上前から福井県に伝わる郷土料理です。辛味大根を使っているため、ピリッと辛みのきいた味わいを楽しめます。

## 厚揚げ

## 厚揚げ焼き

430円  
(税込473円)

福井県の家庭料理によく使われる定番の食材。



福井県は一世帯あたりの油揚げ類消費量が全国一位。厚揚げはその福井県民の家庭料理に幅広く使われている食材。分厚い厚揚げを焼いてネギや大根おろしなどの薬味をのせる食べ方が定番ですが、他にも味噌汁・煮物・炒め物など様々な料理の具材として使われています。

# おつまみ



さっぱりとした  
浅漬の味わい。

きゅうり  
一本漬  
380円  
(税込418円)



お酒の肴と言えば  
コレが定番！  
茹でたて提供です。

茹でたて  
枝豆  
360円  
(税込396円)



福井の家庭料理。  
薬味たっぷりです！



厚揚げ焼き  
430円  
(税込473円)



クリームチーズの  
まろやかさと、昆布の  
塩味の相性よし！

クリームチーズ  
塩昆布  
390円  
(税込429円)



食べやすいサイズの肉餃子。

焼き餃子  
480円  
(税込528円)



絹ごし豆腐の  
なめらかでさっぱり  
とした口当たり。

冷奴  
380円  
(税込418円)



お酒やご飯の  
お供にぴったり。  
お口直しにもどうぞ。

漬け物  
盛り合わせ  
480円  
(税込528円)



瑞々しいきゅうり  
の食感がやみつき  
になる一品。

たたき  
きゅうり  
380円  
(税込418円)

# 出汁巻き



焼き立て提供!

## 出汁巻き玉子



プレーン  
680円  
(税込748円)

プレーン  
小サイズ  
390円  
(税込429円)

ねぎ入り  
760円  
(税込836円)

ねぎ入り  
小サイズ  
430円  
(税込473円)

かに入り  
880円  
(税込968円)

かに入り  
小サイズ  
540円  
(税込594円)

# 珍味



濃厚なコクと旨味。  
お酒のつまみに  
よく合う逸品です。

自家製 越前産  
ホタルイカ  
醤油漬  
480円  
(税込528円)



鯖の  
生へしこ  
580円  
(税込638円)



へしことは、鯖の塩漬けをさらに糖漬けした福井の郷土料理です。

鯖の  
へしこ焼き  
580円  
(税込638円)



福井名産、ウニを濃縮した高級珍味。  
越前汐うに  
880円  
(税込968円)



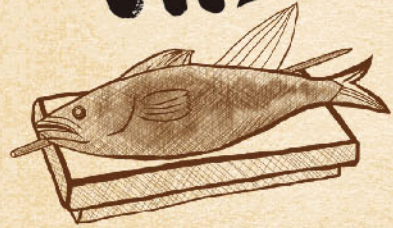
バフンウニを殻から出し、塩を練り込み水分を飛ばすという工程を何度も繰り返して凝縮した、いわばウニの旨味成分の塊のようなもの。非常に濃厚なウニの味わいをお楽しみ頂けます。ウニ1~2個を使ってわずか2gしか「汐うに」を作ることができないという、たいへん贅沢な逸品です。

かにみそ  
490円  
(税込539円)

珍味盛り合わせ  
680円  
(税込748円)

かにみそ、ホタルイカ、鯖へしこ  
珍味3種の盛り合わせです。

# 焼き魚



福井名物

## さば

福井県若狭地方の名物料理。  
一尾をまるごと豪快に焼き上げます！

### 浜焼き鯖

1,680円  
(税込1,848円)



## 特大むつ

ビッグサイズでボリュームあり。  
柔らかで旨味たっぷりです！

むつ照り焼き

(銀だら)

大サイズ 2,880円  
(税込3,168円)  
半サイズ 1,480円  
(税込1,628円)



肉厚

## ほっけ

大ぶり、肉厚で  
食べごたえあります！

大ほっけ焼き

一尾 1,680円  
(税込1,848円)  
半尾 880円  
(税込968円)



愛知県三河一色産

## うなぎ

うなぎの名産地、  
愛知県三河一色産の  
うなぎを使用して  
おります。

うなぎ蒲焼き

一尾 3,000円  
(税込3,300円)  
半尾 1,600円  
(税込1,760円)



# 焼き物



かにみその独特の風味と香ばしさ。卵黄のまろやかさがよく馴染みます。

かにみそ  
甲羅焼き  
680円  
(税込748円)



ピリっとした黒胡椒がアクセントの鶏もも焼き。

鶏もも一枚の  
黒胡椒焼き  
680円  
(税込748円)



新鮮!  
活さぎえを  
使っています!

さぎえ  
つぼ焼き  
600円  
(税込660円)

※季節や仕入れ状況によって販売休止する場合がございます。



身厚のイカを焼き上げた、縁日の屋台風のいか焼きです。

いか焼き  
730円  
(税込803円)



クセのない上品な味わい。干すことで旨味を濃縮!

干し  
赤ガレイ焼き  
780円  
(税込858円)

身離れがよく食べやすい魚。ほんのり甘味があります。

ハタハタ  
一夜干し  
3尾 580円  
(税込638円)

適度な脂があり、クセがなくあっさりとした味わい。

メギス  
一夜干し  
5尾 480円  
(税込528円)



# 干物炙り焼き

魚を干して余分な水分を抜くことで、魚の旨味を濃厚にします。



# 揚げ物



ベシヤメルソース  
から手作りしている、  
自家製の蟹クリーム  
コロツケです。

蟹クリーム  
コロツケ  
580円  
(税込638円)



ふっくら  
サクサク！  
旨みがたっぷり  
詰まっています。

アジフライ  
580円  
(税込638円)



カリッと香ばしい！  
白海老の名産地である  
富山産を使用しています。

富山産  
白海老の唐揚げ  
880円  
(税込968円)



外はカリカリで  
中はジューシー！

ホルモン  
唐揚げ  
490円  
(税込539円)



コリコリ食感が  
やみつきに！

なんこつ  
唐揚げ  
480円  
(税込528円)



柔らかくジューシーな  
鶏唐揚げです。

鶏唐揚げ  
580円  
(税込638円)



ホクホクでおいしい  
うずら卵の串カツ。

うずら卵  
串カツ  
2本 480円  
(税込528円)



お酒のつまみ定番。  
サクうま！

豚串カツ  
2本 380円  
(税込418円)



みんなでつまむのに  
ぴったりな定番の  
おつまみ。

ポテト  
フライ  
460円  
(税込506円)

# サラダ



海鮮サラダ

通常 880円  
(税込968円)

ハーフ 580円  
(税込638円)

当店自慢!  
新鮮魚介を  
使ったサラダです。



シーザー  
サラダ

通常 680円  
(税込748円)

ハーフ 480円  
(税込528円)

チーズと温泉玉子の  
相性ぴったりの定番サラダ。



豆腐と  
じゃこの  
サラダ

通常 540円  
(税込594円)

ハーフ 390円  
(税込429円)

じゃこの風味が香ばしい  
さっぱりとした和風サラダ。



鉄板とんぺい  
チーズ焼き

580円  
(税込638円)

大阪のご当地グルメ。  
チーズと玉子の相性  
バッチリ!

# 炒め物



昔ながらの  
ソース  
焼きそば

580円  
(税込638円)

昔懐かしい、  
緑日の屋台風  
ソース焼きそば。



# 寿司

## 海鮮 太巻き

当店自慢の逸品です！



新鮮な海の幸が詰まった巻き寿司です。

### 海鮮太巻き

1,880円  
(税込2,068円)

### 本まぐろ中巻き

1,880円  
(税込2,068円)

お寿司のテイクアウト、承ります。  
お気軽にスタッフまでお声がけください。

福井名物。  
脂がしっかりとつてます！



### 福井名物 焼き鯖寿司

1,180円  
(税込1,298円)

当店名物

### 浅締め 鯖押し寿司

1,180円  
(税込1,298円)



市場直送の新鮮な鯖を使っています。

蟹の身を使った贅沢な一品。



### 蟹押し寿司

1,880円  
(税込2,068円)

## 握り寿司

握り寿司

4貫盛り合わせ

(2種×2貫)

880円

(税込968円)

握り寿司

8貫盛り合わせ

(4種×2貫)

1,700円

(税込1,870円)



# お食事



大根おろしの辛味が  
きいた、福井の郷土料理。

**越前**  
**おろしそば**  
福井名物  
580円  
(税込638円)



当店自慢の新鮮魚介を  
盛り込んだおすすめの逸品。

**海鮮丼**  
1,480円  
(税込1,628円)



当店ではうなぎの名産地、  
愛知県三河一色産の  
うなぎを使用しています。

**うな重**  
一尾 3,300円  
(税込3,630円)  
半尾 1,800円  
(税込1,980円)



愛知県三河一色産  
**うなぎ**

**うな玉丼**  
1,700円  
(税込1,870円)

**ごはん**  
200円  
(税込220円)

**ごはん大盛り**  
300円  
(税込330円)

**しじみ味噌汁**  
180円  
(税込198円)

**ごはん味噌汁セット**  
280円  
(税込308円)



**だし茶漬け**  
480円  
(税込528円)  
梅・鮭・へしこ  
お選びください。



**ちりめん  
焼きおにぎり**  
2個 420円  
(税込462円)



**海苔おにぎり**  
2個 420円  
(税込462円)



**わらび餅アイス添え**  
430円  
(税込473円)  
バニラ・抹茶  
お選びください。



**抹茶アイス**  
300円  
(税込330円)



**バニラアイス**  
300円  
(税込330円)

## デザート

# ドリンク

## ビール



生ビール(モルツ)  
中ジョッキ  
(税込) **550円**  
(税込) **605円**

中ビン(モルツ)  
(税込) **650円**  
(税込) **715円**

ビアカクテル  
シヤンデイガフ  
(税込) **480円**  
(税込) **528円**

ノンアルコールビール  
オールフリー  
(税込) **450円**  
(税込) **495円**

## 角ハイボール

ハイボール  
(税込) **450円**  
(税込) **495円**

ハイボール コーラ割  
(税込) **480円**  
(税込) **528円**

ハイボール ジンジャー割  
(税込) **480円**  
(税込) **528円**

ハイボール デカビタ割  
(税込) **480円**  
(税込) **528円**

ハイボール ウイスキー濃いめ  
+ **100円**  
(税込) **110円**



## メガ角ハイボール

通常の約2倍の  
容量のメガジョッキ!



メガハイボール  
(税込) **800円**  
(税込) **880円**

メガハイボール コーラ割  
(税込) **870円**  
(税込) **957円**

メガハイボール ジンジャー割  
(税込) **870円**  
(税込) **957円**

メガハイボール デカビタ割  
(税込) **870円**  
(税込) **957円**

メガハイボール ウイスキー濃いめ  
+ **200円**  
(税込) **220円**

## 酎ハイ

各 **480円**  
(税込) **528円**

レモン酎ハイ

ライム酎ハイ

グレープフルーツ酎ハイ

巨峰酎ハイ

ピーチ酎ハイ

カルピス酎ハイ

梅酎ハイ

デカビタ酎ハイ

ウーロンハイ

緑茶ハイ

プレーン酎ハイ  
(税込) **420円**  
(税込) **462円**



- ・ 当店ではお一人様につきお通し代 380円(税込 418円)を頂戴いたします。
- ・ お車を運転してお帰りのお客様には酒類の提供をいたしません。
- ・ 20歳未満の方の飲酒・喫煙はかたくお断りいたします。
- ・ 年齢確認のため身分証の提示を求める場合がございます。

# カクテル

各**480円**  
(税込528円)

カシスソーダ



カシスオレンジ



カシスグレープフルーツ



カシスウーロン



ピーチウーロン



ピーチファイズ



フアジーネーブル



ジントニック



ジンバツク



モスコミュール



# 日本酒

熱燗・ひや  
お選びください。

えちぜんみさき  
越前岬 本醸造

控えめな香りですっきりとした味わい。

小 **530円**  
(税込583円)

大 **1,050円**  
(税込1,155円)

いっほんぎ  
一本義

辛口クラシック

瑞々しく口当たりのよい辛口。

小 **530円**  
(税込583円)

大 **1,050円**  
(税込1,155円)

# 梅酒

飲み方をお選びください。  
・ロック ・お湯割り  
・水割り ・ソーダ割り

加賀梅酒

濃密な完熟梅の旨味とキレのよいクリアで上品な飲み口。

**530円**  
(税込583円)

レモングラス梅酒

(紅映梅)

「レモングラス」というハーブを使っている梅酒。レモンのアクセントが効いたさわやかな味わいです。

**460円**  
(税込506円)

あらごし梅酒

梅の果肉が持つ豊かな旨味が濃さやコクになって丸ごと味わえる果肉入りにごり梅酒。

**480円**  
(税込528円)

# ワイン

各**450円**  
(税込495円)

赤ワイン



白ワイン



# ソフトドリンク

ウーロン茶 **各320円**  
(税込352円)

緑茶

オレンジジュース

グレープフルーツジュース

カルピス

カルピスソーダ

コーラ

ジンジャエール

デカビタC

黒ウーロン茶

**380円**  
(税込418円)

# 冷酒

※価格は一合分です。

日本酒度 高いほど辛口、低いほど甘口。  
酸度 高いほど芳醇、低いほど淡麗な味わい。

福井 一本義久保本店

## 一本義 伝心「雪」純米吟醸

日本酒度+1 酸度1.5  
一合 **940円**  
(税込1,034円)



春、雪解け水は幾年もかけて地中深くに浸み込みながら、自然のフィルターで濾された後、酒蔵の井戸に湧き出てきます。水の印象そのままに、「綺麗で穏やかな香り、透明感にあふれた清々しい味わい」が特徴的な日本酒です。

福井 加藤吉兵平商店

## 梵 大吟醸 磨き三割八分

日本酒度+5 酸度1.7  
一合 **1,700円**  
(税込1,870円)



山田錦38%精白の純米大吟醸酒。0℃で二年間熟成。吟香高くコシのある味わいが楽しめます。梵の大吟醸酒の定番の名品です。

福井 田邊酒造

## 越前岬 雪舟 純米吟醸

日本酒度+3 酸度1.3  
一合 **930円**  
(税込1,023円)



控え目な熟成香が味に深みを与えています。どっしりとしたコクのある辛口タイプのお酒です。やわらかくスムーズな酒質ながら、適度なコクが心地よい感じ。やや辛口のバランスに秀でた味わいが、飲む者に安心感を与えるお酒です。

福井 黒龍酒造

## 黒龍 いっちょらい

日本酒度+5 酸度1.3  
一合 **850円**  
(税込935円)



「いっちょらい」とは福井の方言で「一張羅」のこと。福井県産五百万石で仕込んだ心地よい吟醸香とくせのない旨さ。

福井 黒龍酒造

## 九頭龍 純米

日本酒度+5.5 酸度1.4  
一合 **800円**  
(税込880円)



福井県産五百万石の米の風味を残した、飲みやすいお酒。

福井 常山酒造合資会社

## 常山 純米超辛

日本酒度+10 酸度1.5  
一合 **850円**  
(税込935円)



落ち着いた穏やかな香りと、キレのある味わいの辛口酒。

福井 南部酒造場

## 花垣 純米超辛

日本酒度+12 酸度1.6  
一合 **850円**  
(税込935円)



純米の完全発酵による超辛口です。元気の良いろろみでなくては達成しません。

福井 安本酒造

## 白岳仙 白練

日本酒度+5 酸度1.6  
一合 **1,000円**  
(税込1,100円)



透明感のある吟醸香で口当たりが柔らかく綺麗な飲み口。

福井 伊藤酒造

## 越の鷹 辛口純米吟醸

日本酒度+4+6 酸度1.4  
一合 **950円**  
(税込1,045円)



福井を代表する酒米の五百万石と、福井で開発された酵母で丹念に醸造。

富山 立山酒造

## 立山 本醸造普通酒

日本酒度+8 酸度1.3  
一合 **600円**  
(税込660円)



飲み飽きない安定した美味しさは、広く親しまれています。

富山 銀盤酒造

## 銀盤 上撰本醸造

日本酒度+5 酸度1.3  
一合 **650円**  
(税込715円)



精白度が高く、すっきりとした喉ごしで飲み飽きしない酒です。

愛知 萬乗醸造

## 醸し人九平次 純米大吟醸 山田錦

日本酒度+0 酸度1.7  
一合 **1,700円**  
(税込1,870円)



南国の果実を思わせる吟醸香で、口に含むと山田錦の旨味がたっぷりと広がり、まろやかな甘さがありバランスのとれた旨口のお酒です。

愛知 関谷醸造

## 蓬萊泉 特別純米 可

日本酒度+4 酸度1.4  
一合 **850円**  
(税込935円)



酸味が少なくあっさりとした口当たりと、含み香が特色のすっきりとした純米酒です。

# 焼酎

ボトルキープは  
三ヶ月間とさせていただきます

飲み方をお選びください。  
・ロック ・水割り ・お湯割り

## 芋焼酎

### 芋 黒霧島

くろきりしま

グラス

470円

(税込517円)

900mlボトル

3,000円

(税込3,300円)

「黒麹」仕込み。  
黒麹の醸す旨さはトロツとした甘み、  
キリツとした後切れにあります。

### 芋 一刻者

グラス

540円

(税込594円)

720mlボトル

4,000円

(税込4,400円)

深みのあるトロリとした飲み口。  
まろやかでソフトな芳香と味わいの  
「なついい(飲みやすい)」焼酎です。

### 芋 紫の赤兔馬

グラス

580円

(税込638円)

720mlボトル

4,500円

(税込4,950円)

赤兔馬の華やかな香りはそのままに、紫芋らしい  
フルーティーな香りとやわらかな甘みが加わっています。

### 芋 富乃宝山

グラス

540円

(税込594円)

柑橘系の爽やかな香りとキレのいい口当たりの  
上品な芋焼酎です。ロックがおすすすめです。

### 芋 さつま島美人25度

グラス

390円

(税込429円)

芳醇でまろやかな味わいの、長期熟成本格芋焼酎です。  
深みのあるふくよかな香味をお楽しみください。

### 芋 魔界への誘い

グラス

430円

(税込473円)

口に含むと、黒麹特有の香りを持ちながらも、  
香り味わいのまろやかさが特徴の本格芋焼酎です。  
原料には黄金千貫を使い、麹は黒麹を使用しています。

## 麦焼酎

### 麦 二階堂

きつちよむ

(吉四六の故郷)

グラス

460円

(税込506円)

900mlボトル

2,900円

(税込3,190円)

芳醇な香りとまろやかな  
舌ざわりの優れた商品です。

### 麦 わら麦

グラス

490円

(税込539円)

蔵人が磨いてつくる「和ら麦」は、  
華やかな香りで、みずみずしい味わいが  
特徴です。

### 麦 銀座のすずめ白麹

グラス

520円

(税込572円)

720mlボトル

3,300円

(税込3,630円)

酒造りに最も適している白麹を使い、  
複数の原酒を独自の技術によりブレンド  
することで、香りを強化し味を整えました。

### 焼酎濃いめ

+2200円

(税込2200円)