一心一貫
「一貫の寿司を一心に握る」
気概をもった店でありたい。

瀬戸内三大名物

瀬戸内海に泳ぐ魚は、
豊富な餌と潮の流れに鍛えられた
その身の締まりと脂ののりは、
天然はもとより養殖された魚も
世界のどんな海の魚よりも
滋味深い。

鯛

選りすぐりの瀬戸内の鯛は
豊富なたんぱく質を含み、
ビタミンのバランスも良く
桜色の魚体はまさに奇跡。
その上品な味わいをぜひご堪能あれ。

- 鯛の松笠くずポン酢 290円
- 活〆真鯛 240円
- 活〆真鯛塩レモン 240円

はまち

静穏な瀬戸内海で育った「はまち」。
出世魚で大きくなればブリとなります。
そのたっぷりな脂が口に広がる。

- 活〆はまち 180円
- はまちのおろし土佐醤油 240円
- 瀬戸内三貫盛り 350円

小いわし

広島でしか
食べられない「小いわし」
7度洗えば鯛の味と言われるほど旨い。
他県の人にも必ず
おすすめしたい。

- 小いわしの握り 240円
- 生しらす軍艦 240円

※天候により入荷困難な場合もあります。価格は税抜き表示です。お会計時に消費税をプラスさせていただきます。

瀬戸内三大名物●鯛●はまち●小いわし

厳選名物

手作り、手仕込み、

ばってら

塩〆、酢〆の二段仕込み。
こだわり抜いた合わせ酢。
分厚い鯖身。

バッテラ……240円
炙りバッテラ……290円
〆さば……240円
炙り〆さば……290円

海鮮大名巻

まぐろにサーモン、海老…。
人気の海鮮を中心に、
10種類のネタを豪快に巻く。

海鮮大名巻き
240円

店仕込み

玉子焼

産みたての新鮮玉子と
自家製だしを合わせた
こだわりの出汁巻き。
一本一本、丁寧に。

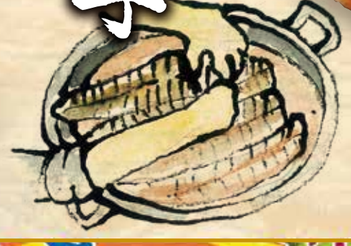
厚焼き玉子
240円

玉子の握り
130円

煮穴子

独自の煮出汁でコトコト煮て、
しっかり味を染み込ませた、
ふわっふわの煮穴子が旨い。

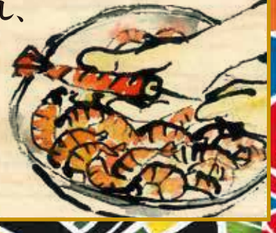
煮あなご 350円



朝湯で海老

朝湯で海老……180円

一本一本串にさし、
さっと湯がいた
海老ならではの
甘みを楽しむ。



※天候により入荷困難な場合もあります。価格は税抜き表示です。お会計時に消費税をプラスさせていただきます。

厳選手作り名物 ●ばってら ●海鮮大名巻 ●玉子焼 ●煮穴子 ●朝湯で海老

鮪

口の中でとろける極上のまぐろ

まぐろの様々な部位を、色々な食べ方で食べ尽くしてください。

大とろ 680円

上まぐろ 290円

中とろ 500円

まぐろ 240円

びっくりねぎとろ 180円

とろたく巻き	180円
ねぎとろ巻き	180円
鉄火巻き	180円
ツナサラダ	180円
まぐろ山かけ	180円
とろ鉄火巻き	350円

※天候により入荷困難な場合もあります。価格は税抜き表示です。お会計時に消費税をプラスさせていただきます。

当店おすすめ人気ベスト10

第1位 上まぐろ 290円

第2位 炙りスーパーサーモン 290円

第3位 活〆真鯛 240円

4位 天然小あじ姿握り 240円
小あじの骨はから揚げにしてお持ちいたします。

5位 朝湯で海老 180円

6位 はまちのおろし土佐醤油 240円

7位 バッテラ……240円

8位 えんがわ 240円

9位 月見生しらす 290円

10位 つぶ貝 240円

※天候により入荷困難な場合もあります。価格は税抜き表示です。お会計時に消費税をプラスさせていただきます。

アトランティックサーモン

ノルウェーから生のままで空輸された
アトランティックサーモン。
自店で切りつけてネタに。
新鮮さと美味しさが違います。

炙りスーパーサーモン 290円
炙りサーモンブラック 290円
炙りチーズサーモン 290円
炙りサーモンレッド 290円
炙り柚子味噌サーモン 290円

スーパーサーモン 240円
サーモンサラダ軍艦 130円
サーモン巻き……130円

1日10皿限定
とろサーモン……350円
炙りとろサーモン…400円

生サーモン 240円
炙りサーモン 240円

※天候により入荷困難な場合もあります。価格は税抜き表示です。お会計時に消費税をプラスさせていただきます。

海老

ぷりぷりの身と甘み、
いろんな味をお楽しみ下さい。

有頭赤海老（ゆうとうあかえび） 350円

炙り海老チーズ 290円

朝湯で海老 180円

生海老 240円

甘海老……180円
海老フライ巻き……240円
炙り生海老（塩）……290円
炙り生海老（甘ダレ）…290円

いか

毎朝皮むきからネタにするまで、
全て手作業で仕込んでいます。
だから歯ごたえが違う。甘みが違う。

真いか 180円

いか塩レモン 180円
剣先いか 350円

焼き下足……130円
真いか沖漬け……130円
真いか生姜のせ…180円
いか梅干し……180円
いか納豆……180円
いかごま塩だれ…180円

いか土佐醤油 …180円
月見いかそうめん 180円
真いかキャビアのせ 290円
剣先いか塩レモン 350円
真いか食べ比べ
三貫盛り……240円

※天候により入荷困難な場合もあります。価格は税抜き表示です。お会計時に消費税をプラスさせていただきます。

逸品握り

天然小あじ姿握り
240円
小あじの骨は
から揚げにして
お持ちいたします。

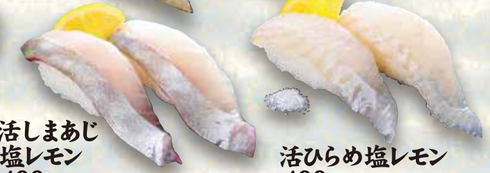
生たこポン酢
240円

えんがわ
240円

かつおの
塩たたき
240円

うなぎ400円

国産
白焼きあなご
400円



つぶ貝塩レモン
240円

活しまあじ
塩レモン
400円

活ひらめ塩レモン
400円

紅ズワイ
山盛り握り
500円

食べ比べ 三貫盛り

真いか食べ比べ
三貫盛り…240円

北海三貫盛り
500円

貝食べ比べ
三貫盛り…500円

人気三貫盛り
500円

おすすめ三貫盛り……350円
（たい・つぶ貝・その日の海鮮）

なす漬け	130円	活〆ひらめ	400円
えんがわ塩レモン	240円	紅ズワイ味噌のせ握り	400円
生たこ	240円	赤貝	500円
ゆでだこ	240円	とり貝	500円
帆立貝柱	240円	うに塩握り	500円
しゃこ	350円	あなご一本握り	680円
煮あなご	350円		

※天候により入荷困難な場合もあります。価格は税抜き表示です。お会計時に消費税をプラスさせていただきます。

炙り

香ばしさが増す、甘みが増す
だから炙りが旨い。

炙り帆立貝柱
（塩・甘ダレ）
290円

焼き下足	130円
炙りサーモン	240円
炙り柚子味噌サーモン	290円
炙りサーモンレッド	290円
炙りサーモンブラック	290円
炙りチーズサーモン	290円
炙りつぶ貝	290円
炙り生海老（塩・甘ダレ）	290円
炙り〆さば	290円
炙りバッテラ	290円
炙りとろサーモン	400円
国産白焼きあなご	400円

塩握り

ふんだんな
にがり（ミネラル）を
含んだ結晶塩が、
魚の旨味を引き出す。

うに塩握り
500円

いか塩レモン	180円
えんがわ塩レモン	240円
帆立貝柱塩レモン	240円
かつおの塩たたき	240円
剣先いか塩レモン	350円
活〆ひらめ塩レモン	400円
活〆しまあじ塩レモン	400円

いくら
350円

うに
350円

月見生しらす
290円

かに風サラダ
130円

軍艦巻き

有明産二番摘みの
やわらかい焼海苔を使用。

サーモンサラダ軍艦	130円
ねぎとろ	130円
コーン軍艦	130円
納豆軍艦	130円
山芋納豆	130円
おくら軍艦	130円
まぐろ山かけ	180円
厳選とび子	180円
いか納豆	180円
びっくりねぎとろ	180円
ツナサラダ	180円
月見いかそうめん	180円
月見山芋	180円
月見納豆	180円
生しらす軍艦	240円
ほっき貝サラダ	240円
かに味噌軍艦	240円
いくらとろ盛り	350円
いくら特盛り	400円
うにとろ盛り	400円
うに特盛り	500円
うにいくら盛り	500円

巻物

有明産二番摘みの
やわらかい焼海苔を使用。

かっぱ巻き	130円
しんこ巻き	130円
納豆巻き	130円
かんぴょう巻き	130円
梅しそ巻き	130円
サーモン巻き	130円
三色巻き（鉄火・かっぱ・しんこ）	130円
いなり	130円
ねぎとろ巻き	180円
巻き寿司	180円
海鮮巻き寿司	240円
とろ鉄火巻き	350円

鉄火巻き
180円

とろたく巻き
180円

山芋梅肉巻き
180円

海老フライ巻き
240円

●逸品握り ●三貫握り ●炙り ●塩握り ●軍艦巻き ●巻物

漁師の心意気

瀬戸の真鯛は魚の王様
天然もうまいが養殖もうまい

瀬戸内の早い流れに鍛えられた天然の鯛は
引き締まった身に、ほのかな甘み。上品な味だと通は言う。
瀬戸内の島影に浮かぶ筏に守られた養殖の鯛は
脂がのって際立つ旨み。今の時代の味だと通は言う。
どちらが好きか。自らの舌で確かめるしかない。

瀬戸内海に泳ぐ魚は豊富な餌と潮の流れに守られて
天然の魚はもとより、養殖された魚も、世界のどんな海の魚よりも滋味深い。

瀬戸の海のいたる浜に養殖の筏が浮かぶ。
50年の歳月をかけて、与える餌にとことん心を砕き
毎朝毎晩、潮の流れ、筏の無事を確認し、祈る思いで群れて泳ぐ鯛を見守る。
漁業者が命を削り、生みだされた養殖の鯛。
桜色の魚体は奇跡だ。
豊富なたんぱく質を含みビタミンのバランスも良い。

日本の魚の王様は、まごうことなく瀬戸の真鯛です。

素材へのこだわり

自分でできることはたかが知れていると私は思います。
志を同じくする仲間がいて初めて、事は成就するものだと私は思います。
寿司屋になくてはならぬもの。魚。米。酢。醤油。
志を共にするみなさんのお世話になっています。

魚のこだわり

魚は「魚市」さんと「広島水産」さんの2つの荷受けと
16の仲買からなる広島中央魚市場から8割。
私たちも買参権を持っています。

西田鮮魚店

酢のこだわり

酢は自然の素材を大切に、天然地下水で仕込む
「センナリ」さんに作ってもらうことになりました。
とことん「米酢」にこだわる心意気から生れた
寿司酢は、舌にも体にもやさしい
私たちの目指す寿司の力になりました。

センナリ株式会社

醤油のこだわり

醤油は安佐南区伴の老舗の「川中醤油」さん。
一緒に「東の醤油」「西の醤油」を作り込みました。
私たちの思いに応えていただきました。

川中醤油株式会社

米のこだわり

米は福山の「米蔵サンワ」さん。
広島の田んぼで収穫された、その年その年の
出来の良い米を「米のプロの目」で吟味して、
納品していただきます。

株式会社サンワ

一品料理

鯛の骨蒸し
680円

厚焼き玉子
240円

活さざえの壷焼き
400円

うにいかそうめん
500円

あら炊き
180円

野菜のかき揚げ
180円

赤貝の酒蒸し
350円

宮崎産
若鶏竜田揚げ
290円

宮崎産
手羽先から揚げ
240円

いか下足天ぷら
180円

魚の南蛮漬け
180円

フライドポテト
180円

天ぷら盛り合わせ……680円

汁もの 茶碗蒸し

あさりのみそ汁
180円

魚の赤だし
240円

魚の吸い物
240円

きつねうどん
180円

茶碗蒸し 240円

※天候により入荷困難な場合もあります。価格は税抜き表示です。お会計時に消費税をプラスさせていただきます。

お飲みもの

ビール・ハイボール

ザ・プレミアムモルツ
ジョッキグラス 500円
小グラス 290円

ノンアルコール
サントリーオールフリー
350円

ハイボール
角ハイボール
400円

焼酎・日本酒

芋焼酎 黒霧島
（水割り・湯割り／250㎖）
（ロック／100㎖）
500円

麦焼酎 神の河
（水割り・湯割り／250㎖）
（ロック／100㎖）
500円

日本酒 賀茂泉
本醸造酒
（熱燗・常温・冷酒／130㎖）
500円

ワイン

グラスワイン
500円

フォルタン カベルネ
【フランス】ミディアムボディ
（赤ハーフボトル／375㎖）
1,400円

グラスワイン
500円

フォルタン シャルドネ
【フランス】辛口
（白ハーフボトル／375㎖）
1,400円

ソフトドリンク

オレンジジュース
180円

りんごジュース
180円

カルピス
180円

ジンジャエール
180円

ぶどうジュース
180円

黒ウーロン
（トクホ）
240円

ペプシコーラ スペシャル
（トクホ）
240円

※天候により入荷困難な場合もあります。価格は税抜き表示です。お会計時に消費税をプラスさせていただきます。

●一品料理 ●汁物・茶碗蒸し ●お飲み物