

## ◆すだれ巻 1本

・干びよう巻	・王子巻	200 (220)
・ごぼう巻	・梅しそ巻	・たくわん巻
・かつぱ巻	・千本巻	300 (330)
・鉄火巻	・いかきゆう巻	・ねぎとろ巻
・しそいか巻	・えびサラダ巻	400 (440)
・穴子巻	・ひもきゆう巻	
・穴きゆう巻	・うなぎ巻	500 (550)
・とろ巻	・とろたく巻	700 (770)
・いくら巻		800 (880)
・大とろ巻	・大とろたく巻	1,200 (1,320)
・うに巻		1,400 (1,540)

## ◆入船手巻 1本

・ごぼう巻	・梅しそ巻	・たくわん巻
・王子巻	・かつぱ巻	・干びよう巻
		200 (220)
・鉄火巻	・いかきゆう巻	・ねぎとろ巻
・千本巻	・ひもきゆう巻	・穴きゆう巻
・しそいか巻	・えびサラダ巻	300 (330)
・とろ巻	・とろたく巻	・うなぎ巻
		400 (440)
・いくら巻		500 (550)
・大とろたく巻	・大とろ巻	600 (660)
・うに巻		700 (770)

## ◆お椀

赤だし	300 (330)	蛤の吸物	800 (880)
お吸物	300 (330)	蟹の味噌汁 <small>(小)</small>	400 (440)
		蟹の味噌汁	700 (770)



# ◆おこのみにぎりメニュー (1カン)

**\*季節品**



- ・ 王子焼
  - ・ まぐろ
  - ・ えび
  - ・ 千本月見
  - ・ しそいか
  - ・ げそ
  - ・ あじ
  - ・ 生いか
  - ・ えびサラダ
  - ・ 生しらす
  - ・ 卸し月見
  - ・ 千本とろ
  - ・ さば
  - ・ 甘えび
  - ・ 炙りサーモン
  - ・ たたきあじ
  - ・ サーモン
  - \* かつを**
- 200 (220)

- ・ 生ダコ
  - ・ あなご
  - ・ 帆立貝
  - ・ たち
  - ・ 上赤身
  - ・ 牛とろ
  - ・ うなぎ
  - ・ 生げそ
  - ・ エスカルゴ
  - ・ かんばち
  - ・ 牛タン
  - ・ こはだ
  - ・ 子持昆布
  - ・ 明太子
- 300 (330)

- ・ とろ
  - ・ 炙りとろ
  - ・ ひらめ
  - ・ 金目鯛
  - \* ミル貝**
  - \* さより**
- 400 (440)

- ・ ずわいがに
  - ・ いくら
  - ・ あわび
  - ・ ふかひれ姿煮
  - ・ ぎぶとん(極上牛)
  - ・ 鹿の子(鯨希少部位)
  - ・ すのこ(鯨希少部位)
  - \* とり貝**
  - \* 北寄貝**
- 500 (550)

- ・ フォアグラ
  - ・ 赤貝
  - ・ 大とろ
  - ・ 大とろ炙り
- 600 (660)

- ・ 生うに
  - ・ 本鮪中とろ
- 800 (880)

- ・ 本鮪大とろ
- 1,000 (1,100)

- ・ 車海老
- 1,000~1,200 (1,100~1,320)

## ◆お造り



刺身3点盛り	1,200 (1,320)	ねぎとろ	1,000 (1,100)
刺身4点盛り	1,600 (1,760)	あじ	1,000 (1,100)
刺身5点盛り	2,000 (2,200)	あじたたき	1,000 (1,100)
さば	800 (880)	甘えび	1,000 (1,100)
生しらす	800 (880)	生だこ	1,200 (1,320)
こはだ	1,200 (1,320)	太刀魚	1,500 (1,650)
まぐろ	1,300 (1,430)	ひらめ	1,500 (1,650)
いか	1,200 (1,320)	金目鯛	1,600 (1,760)
さざえ	1,200 (1,320)	あわび	2,000 (2,200)
赤貝	1,800 (1,980)	とろ	2,500 (2,750)
ほたて	1,200 (1,320)	車海老	1,000 ~ 1,200 (1,100 ~ 1,320)
鹿の子 (鯨希少部位)	1,500 (1,650)		
すのこ (鯨希少部位)	1,500 (1,650)		

## ◆焼物

ネギマ	400 (440)	牛タン	1,200 (1,320)
さざえ壺焼き	1,200 (1,320)	さざえバジリコバター	1,200 (1,320)
牛石焼(黒毛和牛A5)	1,600 (1,760)	エスカルゴバジリコバター	1,200 (1,320)
帆立グラタン	1,200 (1,320)	フォアグラバター	1,800 (1,980)
帆立醤油焼き	1,200 (1,320)	鮑ステーキ	2,000 (2,200)
帆立バター焼き	1,200 (1,320)	車海老塩焼き	1,000 ~ 1,200 (1,100 ~ 1,320)
焼きハマグリ	1,600 (1,760)		

## ◆揚物

桜海老かき揚げ	500 (550)	鳥唐揚	800 (880)
		上天ふら	1,600 (1,760)



## ◆にぎり・ちらし

竹にぎり	1,700 (1,870)	ネギトロ丼	1,800 (1,980)
菊にぎり	2,400 (2,640)	穴子丼	1,800 (1,980)
季節のお勧め	2,500 (2,750)	鉄火丼	1,800 (1,980)
葵にぎり	3,000 (3,300)	北海丼	2,200 (2,420)
静岡にぎり	3,000 (3,300)	海鮮丼	2,200 (2,420)
おまかせ持上	3,700 (4,070)	とろ丼	4,000 (4,400)
入船極上	5,000 (5,500)	本日のおすすめにぎり	
にぎり極み	8,000 (8,800)	<small>※youtubeすし専門チャンネルで紹介された12貫</small>	6,000 (6,600)

## ◆蒸物

蟹シューマイ	500 (550)	フォアグラと フカヒレ茶碗蒸し	1,200 (1,320)
茶碗蒸し	500 (550)	うに・あわびの 茶碗蒸し	1,200 (1,320)
フカヒレ茶碗蒸し	1,000 (1,100)		

## ◆一品

げそ	400 (440)	三種のカルパッチョ	1,200 (1,320)
千本山かけ	900 (990)	とろ山かけ	1,500 (1,650)
海つぼ	1,000 (1,100)		

## ◆サラダ・デザート

生野菜	700 (770)	バニラアイス	400 (440)
シーザーサラダ	700 (770)	抹茶アイス	400 (440)
シーザーえび	1,000 (1,100)	キャラメルアイス	550 (605)
シーザーかに	1,200 (1,320)	イチゴアイス	550 (605)
かにサラダ	1,200 (1,320)	丹羽黒豆アイス	550 (605)

( )内の価格はすべて税込になります。

## ◆ ビール

ザ・プレミアム・モルツ	生	650 (715)
	生小	450 (495)
ザ・プレミアム・モルツ	中瓶	650 (715)
エビス 瓶		700 (770)
ノンアルコールビール		450 (495)



## ◆ ウイスキー

酒齢12年を超えるモルト原酒100%の  
シングルモルトウイスキー。

山崎12年	ボトル	25,000 (27,500)
	水割・お湯割 (S)	各1000 (1100)
	水割・お湯割 (W)	各1800 (1980)
	ハイボール	1000 (1100)

愛され続けるおいしさ。飲み飽きない、爽快な味。

角ハイボール		500 (550)
--------	--	-----------



## ◆ ジャパニーズクラフトジン

6種の日本の和素材を使った香り  
豊かなジャパニーズクラフトジン。

六ソーダ		700 (770)
六ロック		800 (880)



## ◆ レモンサワー

こだわり酒場のレモンサワー600 (660)。



## ◆ ソフトドリンク

オレンジ・コーラ・ウーロン茶		各350 (385)
----------------	--	------------



( )内の価格はすべて税込になります。

## ◆ 焼酎 (ボトル)

一刻者 (芋) 鹿児島	4,500 (4,950)
二階堂 (麦) 大分	3,800 (4,180)
魔王 (芋) 鹿児島※限定品	8,000 (8,800)

## ◆ 芋焼酎 (ショット)

一刻者 (水割・お湯割・ソーダ)	各700 (770)
(ロック)	900 (990)

伊佐美 (鹿児島)	
(水割・お湯割・ソーダ)	各700 (770)
(ロック)	900 (990)

佐藤 (鹿児島)	
(水割・お湯割・ソーダ)	各800 (880)
(ロック)	1,000 (1,100)

魔王 (鹿児島) ※限定品	
(水割・お湯割・ソーダ)	各1,000 (1,100)
(ロック)	1,200 (1,320)

## ◆ 麦焼酎 (ショット)

二階堂 (水割・お湯割)	各600 (660)
(お茶割・ウーロン割・ソーダ)	各600 (660)
(ロック)	800 (880)

## ◆ 梅酒

決め手は、樽熟成した梅酒

サントリー梅酒樽仕上げ〈山崎樽ブレンド〉



(水割)	600 (660)
(ソーダ)	700 (770)
(ロック)	800 (880)



## ◆ 日本酒

入船開運	600 (660)
花の舞	500 (550)

口当たりが良く気品のある味わい。軽い飲み口です。  
冷・常温・燗お選び下さい。

## ◆ 大吟醸地酒

開運【大東町】	1,400 (1,540)
---------	---------------

豊かなコク・まろやかな喉越し・上品な香り、そしてキレの良さ。  
開運代表的なお酒の1本です。

正雪【由比】	1,400 (1,540)
--------	---------------

静岡の銘酒にふさわしい大吟醸。りんごやバナナのような  
果実の香りとまろやかな味。後味の爽やかさが特徴です。

志太泉【藤枝】	1,400 (1,540)
---------	---------------

ボトル大吟醸	7,000 (7,700)
--------	---------------

## ◆ 特別大吟醸地酒

磯自慢(山田錦)焼津	1,800 (1,980)
------------	---------------

酒米、水、共にこだわり抜いた一本。  
フルーティー・エレガントな味わいの風味。重たさは一切無く、  
甘さを感じさせるが酸味がそれをカバーする。繊細な味わいが特徴。

国香(純米)袋井	1,500 (1,650)
----------	---------------

◆ 久保田 萬寿(新潟)	1,800 (1,980)
--------------	---------------

◆ 洗心(新潟)	2,500 (2,750)
----------	---------------

◆ 亀(岡部)	2,500 (2,750)
---------	---------------

◆ ひれ酒(季節品)	700 (770)
------------	-----------

## ◆ ワイン

ビオビオメルロー (赤)

フルボトル 3,000 (3,300)

ショット 600 (660)

ビオビオシャルドネ (白)

フルボトル 3,000 (3,300)

ショット 600 (660)

## ◆ カクテル(リキュール)

カシスオレンジ

カシスウーロン

カシスソーダ

ピーチオレンジ

ピーチウーロン

マンゴーオレンジ

各700 (770)





## ◆ ワイン (白)

シャブリ (シャルドネ)

フルボトル 7,000 (7,700)

ブルゴーニュアリゴテ (アリゴテ)

フルボトル 6,000 (6,600)

ブルゴーニュコートシャロネーズ (シャルドネ)

フルボトル 6,000 (6,600)

## ◆ ワイン (赤)

ブルゴーニュコートシャロネーズ (ピノノワール)

フルボトル 6,000 (6,600)

エニーラ (メルロー・シアー・プティヴェルド) ブルガリア

フルボトル 6,000 (6,600)

キャンティ (サンジョヴェーゼ) イタリア

フルボトル 5,000 (5,500)

