

魚が肴パルコ店限定商品

# 名物寿司



寿司好きが歓喜する隙のない構成

特選握り、魚が肴、

【特上握り11貫 + 巻き物】

中トロ・赤身・白身・雲丹・イクラ・牡丹海老

北寄貝・穴子・烏賊・勘八（ぶり）・カニ・鉄火裏巻

3,580 円



# 肴(あて)巻き

「ツマミにもシメにも」

お酒の肴(アテ)になる  
細巻きです。

もつと

## 細巻きが

好きになる

かんぴよう巻き

330円

ワサビが入ったカッパ巻き

330円

しそ風味たくあん巻き

330円

梅しそ巻き

380円

本ワサビで涙巻き

380円

すじこ巻き

480円

穴キュー巻き

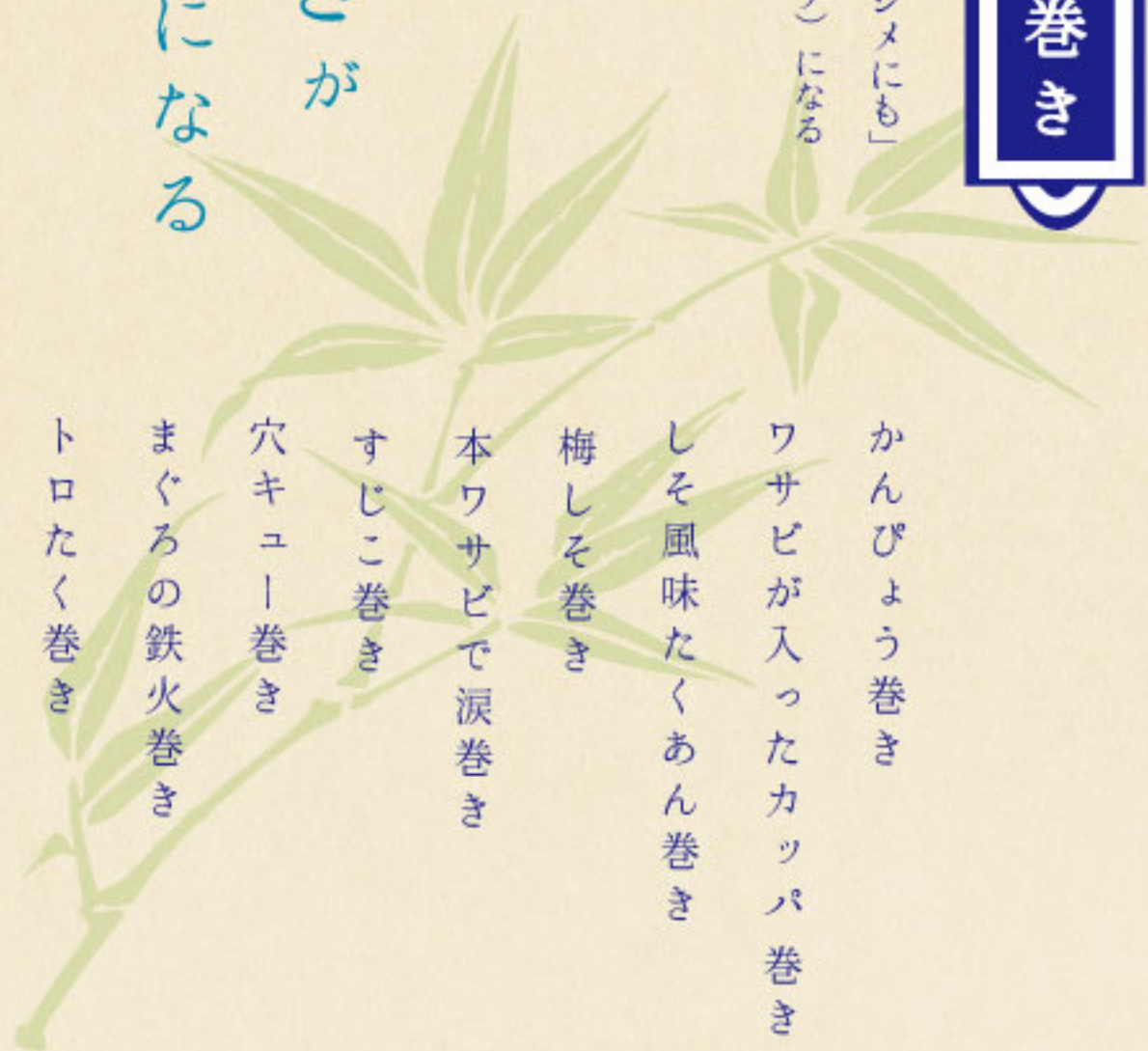
480円

まぐろの鉄火巻き

480円

トロたく巻き

480円



# 自慢したい味な逸品

海の恵みに感謝申し上げます

## 厳選！ お刺身 5 種盛り合わせ

(1 人前) 980 円

追加一人前につき +880 円

白石「竹鶴ファーム」のこだわりタマゴ

おつまみ タマゴ焼き 420円

素材の旨味が響く

おつまみ 上 あなご 950円

素材の旨味が引き立つ

金華サバの生ハム 780円

日本酒の為にある

海鮮なめろう 880円

ハシ休めの切り札

もずくとキュウリ 酢物 580円

晋徳の組み合わせ

じゃが芋とアスパラ アンチョビバター 680円

炙ると旨い！

炙り 明太子 550円

この組み合わせが濃い

いぶりがっこ クリームチーズ 680円

日本酒に寄り添う

ホヤ 塩辛 780円

寿可屋の質が試される

だし自慢 茶碗蒸し 300円

二日酔いの予防に

日本の心 みそ汁 100円

# 天ぷら

揚げたてを提供しておりますので  
少々お時間を頂く場合がございます

## 海鮮

★ 永遠の海老

(1尾) 450円

★ ホタテ

(1ヶ) 380円

★ ハモ

(2ヶ) 550円

★ 活アジ

(2ヶ) 450円

★ ほや

(2ヶ) 380円

★ 炙りタコ

(4ヶ) 480円

★ 磯辺巻き生ウニ

(2ヶ) 680円

## 野菜

★ グリーンアスパラ

(2本) 450円

★ アボカド

(2ヶ) 350円

★ トウモロコシ

(2ヶ) 380円

★ 本万願寺唐辛子

(2ヶ) 380円

★ オクラ

(2ヶ) 350円

★ ズッキーニ

(2枚) 350円

## 変わりダネ

★ 半熟たまご

(1ヶ) 220円

★ 玉子焼き明太子

(2ヶ) 420円

★ 生ハム巻きモツツアレラ

(2ヶ) 580円

★ とり天

(2ヶ) 380円

★ ナス生ハムのせ

(2ヶ) 380円

★ カマンベールチーズ

(2ヶ) 420円

★ 紅しょうが

(5枚) 380円

## 盛りあわせ

旬野菜の盛りあわせ

1680円

魚介の盛りあわせ

1980円

【大長ナス・オクラ・甘唐辛子・トウモロコシ】

【永遠の海老・ハモ・アジ・ホタテ】



お食事メインのお客様も手厚くサポート

# 夜のお食事メニュー



裏切らない。  
この組み合わせは  
みんなが喜ぶ隙のない構成  
寿司×天ぷら×茶碗蒸し+αの

## 江戸前セット

【赤酢のお寿司 5貫・天ぷら・茶碗蒸し・小鉢・椀もの】 1,980円  
お寿司を+3貫(8貫)で 2,280円



この夢から覚めたくない。  
店名を商品名とした極上寿司セット。

魚が着セット 3,980円  
【特上握り11貫・茶碗蒸し・小鉢・椀もの】

高級ひまわり油100%で揚げる正しい天ぷら。

天ぷら愛、あふれる  
至福の定食がある。



揚げたて  
天ぷら定食

【海老天・旬野菜天・ご飯・春の物・梅もの】

1,780円

カラリと揚げたサクサク衣で  
もっと天ぷらが好きになる。



特製のタレだけで癒される

揚げたて 天丼

【海老天2本・野菜天5種・春の物・梅もの】 1,280円

夜の  
丼

夜は  
海鮮丼を肴に  
酒を呑む



海鮮ちらし寿司

【小林・茶碗蒸し・梅物】

1,680円



まぐろ丼

【小林・茶碗蒸し・梅物】

1,980円