



此々へくと
 みんなが天つて
 あの人もこの人も
 よく見りや料理
 も笑つてさ。

◆ 本日のお刺身三種盛り

1,480円 (税込1,628円)

◆ 「絢爛」お造り五種盛り

1,980円 (税込2,178円)

お造り



本日のお刺身三種盛り

※写真はイメージです。
※当日の仕入れ状況により内容が変動いたします。詳しくはスタッフまでお尋ねください。

えん屋
名物

1,980円
(税込2,178円)

味と鮮度に 自信あり!

刺盛り



「絢爛」お造り五種盛り

鮮度抜群

直送鮮魚 ～自慢の新鮮ネタ～
厳選握り寿司



匠技

六貫

740円
(税込814円)

十貫

1,280円
(税込1,408円)

圧倒的コスパ

寿司単品

単品のご注文は、**お手元のオーダーシートへ
個数をご記入の上、スタッフへお渡しください。**

※写真はイメージです。※1個からご注文頂けます。

にぎり寿司〈1貫〉

- ・まぐろ赤身 **120円** (税込132円)
- ・玉子焼き **120円** (税込132円)
- ・炙りメカジ **140円** (税込154円)
- ・トロサーモン **140円** (税込154円)
- ・海老 **140円** (税込154円)
- ・ズワイ棒肉 **170円** (税込187円)
- ・エンガワ **170円** (税込187円)
- ・オニオンサーモン **170円** (税込187円)
- ・赤海老 **170円** (税込187円)
- ・つぶ貝 **180円** (税込198円)
- ・赤貝 **180円** (税込198円)
- ・本日の貝 **200円** (税込220円)
- ※内容は従業員にお尋ねください。
- ・煮穴子 (1/2枚) **240円** (税込264円)

本日の鮮魚にぎり〈1貫〉

- ・本日の鮮魚にぎり **時価**
- ※内容は従業員にお尋ねください。

本まぐろへ1貫

- ・本まぐろ赤身 **250円** (税込275円)
- ・本まぐろ中トロ **310円** (税込341円)
- ・本まぐろ大トロ **340円** (税込374円)
- ・本まぐろ炙りトロ **340円** (税込374円)

肉寿司〈1貫〉

- ・桜赤身 **200円** (税込220円)
- ・黒毛和牛 **230円** (税込253円)



細巻き・中巻き

- ・なみだ巻き **320円** (税込352円)
- ・鉄火巻き **380円** (税込418円)
- ・山ごぼう巻き **380円** (税込418円)
- ・極みの鮮魚巻き **550円** (税込605円)

- ・極みの鉄火巻き **650円** (税込715円)
- ・極みのトロさば巻き (芥子醤油) **680円** (税込748円)

- ・「名物」トロたく巻き **750円** (税込825円)

- ・極みのトロサーモン巻き **990円** (税込1,089円)

軍艦〈1貫〉

- ・納豆 **120円** (税込132円)
- ・ねぎとろ **150円** (税込165円)
- ・いくら **250円** (税込275円)
- ・うに **280円** (税込308円)

厳選三貫

- ・「ネギまみれ」ひかりもの炙り **420円** (税込462円)
- ・「さっぱり」塩レモンにぎり **420円** (税込462円)
- ・トロサーモン親子すし **720円** (税込792円)



こだわりの

寿司

おつまみ

◆ 一本穴子寿司

520円 (税込572円)



◆ 炙りメ鯖の
棒寿司

850円 (税込935円)



◆ 北海こぼれ寿司

720円 (税込792円)

◆ 炙りいわしの
塩レモンにぎり(2貫)

330円 (税込363円)

◆ トロサーモン
親子寿司(3貫)

720円 (税込792円)

◆ 「ネギまみれ」
ひかりもの炙り(3貫)

420円 (税込462円)



◆ 「さっぱり」
塩レモンにぎり(3貫)

420円 (税込462円)

コスパ
最高!!

こぼれ
巻き寿司

1,080円
(税込1,188円)



名物
トロ大巻き
750円 (税込825円)

極みの
鉄火巻き
650円 (税込715円)





◆ えん屋 特上にぎり
盛り合わせ

2,180円 (税込2,398円)

当店
イチ押し

盛り合わせ

寿司



◆ 一本穴子と
特選にぎり寿司

1,280円 (税込1,408円)

極み寿司



◆ 極みの
トロサーモン巻き

990円 (税込1,089円)

おすすめ



◆ 極みの鮮魚巻き

550円 (税込605円)

◆ 極みのトロさば巻き
～芥子醤油～

680円 (税込748円)



◆ 黒毛和牛の肉寿司(3貫)

690円 (税込759円)

◆ 桜赤身にぎり寿司(3貫)

600円 (税込660円)



肉寿司

本マグロ!!

海の黒ダイヤ
脂のり最高!!



本マグロ三種盛り

7,580円 (税込 1,738円)



欲張り本マグロ握り

890円 (税込 979円)

すし屋の逸品



◆ 高知のちくきゅう
390円 (税込429円)



◆ ガリトマト
420円 (税込462円)



◆ 炙りメ鯖 ハーフ **520円** (税込572円)
～芥子醤油～ 1枚 **850円** (税込935円)



◆ 青のりたっぷり温豆腐
590円 (税込649円)



◆ メ鯖のガリたく
420円 (税込462円)



◆ 相性抜群！うな玉 **1,080円** (税込1,188円)

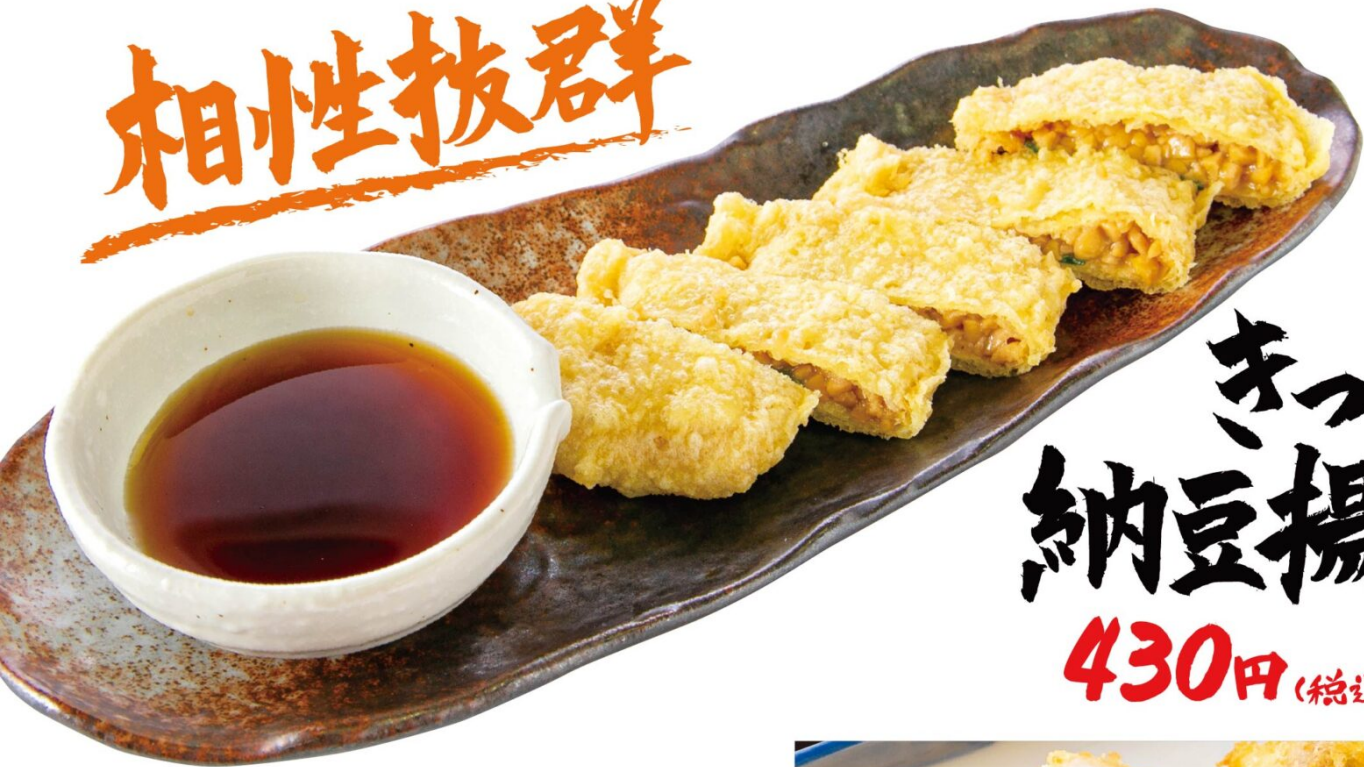


◆ 青唐味噌なめろう
660円 (税込726円)



えん屋の人気メニュー

相性抜群



きつね
納豆揚げ

430円 (税込473円)

タルタル添え
鮮魚の

レアカツ 690円
(税込759円)



新感覚
まぐろ赤身の
生バー風

550円
(税込605円)

即肴

乾杯のおつまみや
箸休めに!!

- ◆ 枝豆 390円 (税込429円)
- ◆ 長茄子一本漬け 390円 (税込429円)
- ◆ いかの塩辛 420円 (税込462円)
- ◆ たこわさ 420円 (税込462円)
- ◆ 梅水晶 480円 (税込528円)
- ◆ つぶチャンジャ 490円 (税込539円)
- ◆ エンガワユッケ 490円 (税込539円)
- ◆ 長芋カクテキ 490円 (税込539円)
- ◆ お新香盛り合わせ 520円 (税込572円)



【いかの塩辛】



【梅水晶】



【つぶチャンジャ】



【エンガワユッケ】



【お新香盛り合わせ】

サラダ

ひと手間加えた
新鮮なおいし!!



【海鮮ちらしサラダ】

- ◆ 大人の
ポテサラ 490円 (税込539円)



【のん兵衛サラダ】

- ◆ のん兵衛サラダ 590円 (税込649円)
- ◆ 海鮮ちらしサラダ 690円 (税込759円)

逸品

定番からオリジナルまで
色々ご用意しました!!

新潟名物

◆ 栃尾油揚げの炙り焼き **480円** (税込528円)

◆ 手作りだし巻き玉子 **520円** (税込572円)

◆ 大判たまねぎ天 **580円** (税込638円)

◆ 青のりたっぷり温豆腐 **590円** (税込649円)

◆ じゃが芋明太チーズ **590円** (税込649円)

◆ 茄子と豆腐の揚げ出し **620円** (税込682円)



【栃尾油揚げの炙り焼き】



磯の香りが
食欲をそそる

【青のりたっぷり
温豆腐】

【大判
たまねぎ天】



海鮮逸品

◆ 炙りメ鯖 ~ 芥子醤油 ~
ハーフ **520円** (税込572円)
1枚 **850円** (税込935円)



【炙りメ鯖
~ 芥子醤油 ~】

◆ トロほっけ焼き
半身 **520円** (税込572円)
1尾 **950円** (税込1,045円)

【青唐味噌
なめろう】

◆ 青唐味噌なめろう
660円 (税込726円)



【トロほっけ焼き
(一尾)】

肉料理



【手羽先唐揚げ】

◆ 手羽先唐揚げ

※ご注文の際に本数をお伝えください。

1本 **120円** (税込132円)

◆ なんこつの唐揚げ

450円 (税込495円)

◆ 鶏もも天然塩焼き

※加工肉を使用しています。

620円 (税込682円)



【鶏の竜田揚げ】



【鶏もも天然塩焼き】

◆ 鶏の竜田揚げ

620円 (税込682円)

◆ チキン南蛮

620円 (税込682円)



【チキン南蛮】



◆ 馬刺し

890円 (税込979円)



◆ 桜ユッケ

890円 (税込979円)

馬肉

赤身のつまみ
際立つ!!

揚げ物



【とろーりチーズの芋もち磯辺巻き】



【カキフライ】

◆ちくわの磯辺揚げ 390円 (税込429円)

◆紅天 420円 (税込462円)

◆皮付きポテトフライ 490円 (税込539円)

◆大きなアジフライ 490円 (税込539円)

◆蟹クリームコロッケ 520円 (税込572円)

◆たこの唐揚げ 550円 (税込605円)

とろーりチーズの
◆芋もち磯辺巻き 550円 (税込605円)

◆カキフライ 580円 (税込638円)

◆さきいか天ぷら 580円 (税込638円)

◆大判たまねぎ天 580円 (税込638円)

◆山芋サクサク揚げ 590円 (税込649円)

◆ごぼうの唐揚げ 600円 (税込660円)



【ちくわの磯辺揚げ】



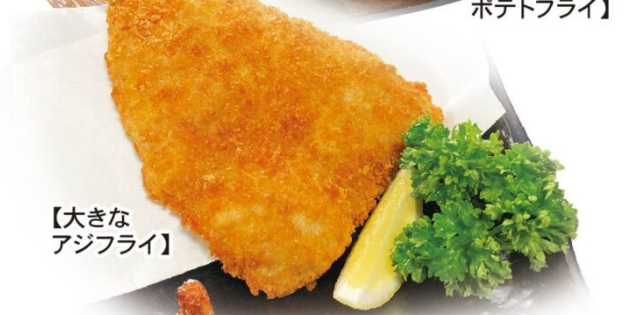
【紅天】



【蟹クリームコロッケ】



【皮付きポテトフライ】



【大きなアジフライ】



【ごぼうの唐揚げ】



食事

めつ腹ごしらえに
いかがですか

◆ 明太
クリーミーうどん

690円 (税込759円)



【明太クリーミーうどん】

◆ 海鮮ばらちらし丼

950円 (税込1,045円)



【海鮮ばらちらし丼】

◆ 青のりと
豆腐の味噌汁

280円 (税込308円)

◆ 本日のあら汁

300円 (税込330円)



【本日のあら汁】

甘味

甘いものは
いつでも別腹!!



【フォンダンショコラ】

◆ 濃厚バニラアイス 390円 (税込429円)

◆ シャーベット 390円 (税込429円)

◆ フォンダンショコラ 680円 (税込748円)



当店では、お通し代 お一人様390円(税込429円)頂戴いたします。

- 写真と盛り付け等が異なる場合がございます。
- 米類の産地情報は直接従業員までお問い合わせください。
- 市場、仕入れの関係により一部商品が変更になる場合がございます。

