

# 地魚屋

ちういしや

おしながき





# お造り



## 本日のお刺身三種盛り

二人前より承ります。

一人前

990円  
(税込1,089円)

## 「絢爛」お造り五種盛り

二人前より承ります。

一人前

1,790円  
(税込1,969円)

## 豪華船盛り

一船

5,000円  
(税込5,500円)



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。



地魚屋

味と鮮度に

自信あり!

名物

2,780円

(税込3,058円)

刺盛り



鮮度抜群



直送鮮魚 ～熟練の職人が握る～  
厳選握り寿司



匠技

六貫 750円  
(税込825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貫からご注文いただけます。



## にぎり寿司〈1貫〉

- ・まぐろ赤身 ..... 140円 (税込154円)
  - ・玉子焼き ..... 140円 (税込154円)
  - ・炙り鰯 ..... 140円 (税込154円)
  - ・トロサーモン ..... 170円 (税込187円)
  - ・海老 ..... 170円 (税込187円)
  - ・鰻 (生姜付) ..... 170円 (税込187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)
  - ・本日の貝 ..... 200円 (税込220円)
- ※内容は従業員にお尋ねください。
- ・すじこ ..... 210円 (税込231円)
  - ・煮穴子 (1/2枚) ..... 280円 (税込308円)

## 本日の鮮魚にぎり〈1貫〉

- ・本日の鮮魚にぎり ..... 時価
- ※内容はスタッフにお尋ねください。

## 本まぐろ〈1貫〉

- ・本まぐろ赤身 ..... 280円 (税込308円)
- ・本まぐろ中トロ ..... 350円 (税込385円)
- ・本まぐろ大トロ ..... 400円 (税込440円)
- ・本まぐろ炙りトロ ..... 400円 (税込440円)

## 肉寿司〈1貫〉

- ・桜赤身 ..... 220円 (税込242円)
- ・黒毛和牛 ..... 250円 (税込275円)

## 細巻き

- ・カップ巻き ..... 250円 (税込275円)
- ・かんぴょう巻き ..... 300円 (税込330円)
- ・なみだ巻き ..... 320円 (税込352円)
- ・鉄火巻き ..... 400円 (税込440円)
- ・山ごぼう巻き ..... 400円 (税込440円)
- ・「名物」  
トロたく巻き ..... 720円 (税込792円)

## 軍艦〈1貫〉

- ・納豆 ..... 140円 (税込154円)
- ・ツナマヨ ..... 140円 (税込154円)
- ・いか塩辛 ..... 140円 (税込154円)
- ・しらす ..... 140円 (税込154円)
- ・ねぎとろ ..... 170円 (税込187円)
- ・明太とびっこサラダ ..... 170円 (税込187円)
- ・いくら ..... 250円 (税込275円)
- ・うに ..... 300円 (税込330円)





コスパ  
最高!!

こぼれ  
巻き寿司

1,480円  
(税込1,628円)



名物  
トロ大巻き  
720円 (税込792円)

極みの  
鉄火巻き  
690円 (税込759円)





# こだわりの 寿司



◆ おつまみ  
一本穴子寿司  
520円  
(税込572円)

◆ 北海ごぼれ寿司  
890円  
(税込979円)

◆ すじこ寿司  
420円  
(税込462円)

◆ 「ネギまみれ」  
ひかりもの炙り  
420円  
(税込462円)

◆ 明太とびっこ  
サラダ軍艦  
340円  
(税込374円)

◆ トロサーモン  
親子すし  
790円  
(税込869円)



◆ 「さっぱり」  
塩レモン  
にぎり  
420円  
(税込462円)

◆ 炙りしめ鯖  
棒寿司  
950円  
(税込1,045円)

◆ 蟹まみれ  
甲羅すし  
890円  
(税込979円)

## 厳選 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

**7,480円** (税込1,628円)



## 欲張り本マグロ握り

**870円** (税込957円)



# 盛り合わせ 寿司



◆ 特上  
地魚屋にぎり  
盛り合わせ

2,680円  
(税込2,948円)



◆ 一本穴子と  
特選にぎり寿司

1,480円  
(税込1,628円)

当店  
仔押し



◆ 極みの  
三崎鮮魚  
巻き

680円  
(税込748円)



◆ 極みの  
トロサーモン  
巻き

1,080円  
(税込1,188円)

おすめ



◆ 極みの  
トロさば  
巻き

720円  
(税込792円)

# 肉寿司

# 極み寿司



◆ 黒毛和牛の  
肉寿司

750円  
(税込825円)



◆ 桜赤身  
にぎり  
寿司

660円  
(税込726円)

仔押し



# すし屋の逸品



◆ 高知の  
ちくきゅう  
330円  
(税込363円)



◆ 明太  
とびつこ  
420円  
(税込462円)



◆ ガリトマト  
420円  
(税込462円)



◆ 炙りにしんと  
胡瓜の甘酢和え  
390円  
(税込429円)



◆ 鰯の  
ガリたく  
420円  
(税込462円)



◆ 鮮魚なめろう  
(味噌味又は生姜味)  
600円  
(税込660円)



◆ 「度デカ逸品！」  
うな玉  
990円  
(税込1,089円)



# 地魚屋の人気メニュー



相性抜群  
きつね納豆揚げ  
**480円** (税込528円)

タルタル添え  
三崎鮮魚の  
レアカツ **680円**  
(税込748円)



新感覚  
まぐろ赤身の  
生バー風 **580円**  
(税込638円)

名物 **790円**  
(税込869円)  
あら煮大根





# 即着

◆ 枝豆

390円  
(税込429円)

◆ いか塩辛

390円  
(税込429円)

◆ たこわさ

390円  
(税込429円)

◆ 梅水晶

430円  
(税込473円)



「梅水晶」



「お刺身いかの漁師漬け」



「香の物盛り合わせ」

◆ 香の物

盛り合わせ

490円  
(税込539円)

◆ お刺身いかの

漁師漬け

450円  
(税込495円)

◆ エンガワエツケ

450円  
(税込495円)

◆ 茄子の一本漬け

430円  
(税込473円)

# サラダ

◆ 手作り

ポテトサラダ

490円  
(税込539円)



「手作りポテトサラダ」

◆ のん兵衛

サラダ

690円  
(税込759円)

◆ 海鮮ばら

ちらしサラダ

920円  
(税込1,012円)



「海鮮ばらちらしサラダ」



「のん兵衛サラダ」

しらすと  
塩辛が野菜と  
よく合います。



# 逸品

◆ 浜名湖産  
青のりたつぷり豆腐

550円  
(税込605円)

ミネラル豊富！  
静岡県浜名湖で  
水揚げされた  
青のりをたつぷりと。  
磯の香りが食欲を  
そそります。

◆ 出し巻き玉子

550円  
(税込605円)

◆ 自家製  
炙りしめ鯖

8/550円  
(税込605円)  
一枚 990円  
(税込1,089円)

# 馬刺

赤身の旨さ  
際立つ!!

◆ 馬刺 950円  
(税込1,045円)

◆ 馬刺エツケ 950円  
(税込1,045円)



「馬刺」

馬肉は低カロリー、  
低脂肪、高タンパクで  
ヘルシーなお肉です。





# 揚げ物

◆ 鶏の唐揚げ

620円  
(税込682円)

◆ 皮付き  
ポテトフライ

490円  
(税込539円)

◆ イカのゲソ天

590円  
(税込649円)

◆ 芋もち  
磯辺巻き

550円  
(税込605円)

◆ 北海たこの  
唐揚げ

620円  
(税込682円)

◆ 長芋  
さくさく揚げ

590円  
(税込649円)

◆ 鯖のトロかつ

890円  
(税込979円)

◆ 「贅沢」  
蟹クリーム  
コロツケ

650円  
(税込715円)



# 焼物

通常のほっけよりも脂の乗りがよく、  
味わいもジューシーな「縞ほっけ」を  
使用しております。

その名の通り、体の縞模様が特徴で、  
中でも特に脂が乗っている  
「とろほっけ」を厳選しております。

## ◆ トロほっけ焼き

半身 490円  
(税込539円)

一尾 950円  
(税込1,045円)



## ◆ すじトロ鮭

(1本) 390円  
(税込429円)

# 煮物



## ◆ 茄子と豆腐の揚げ出し

620円  
(税込682円)



## ◆ 「国産」牛もつ煮込み

690円  
(税込759円)

国産牛もつを  
当店自慢の  
だしでじっくり  
煮込みました。  
ぷりぷり食感が  
たまらない逸品。





# 食事



海鮮  
ばらちらし  
(小井) 950円  
(税込1,045円)



冷やし  
稲庭うどん  
550円  
(税込605円)



# 汁もの



青のりと豆腐の  
味噌汁 300円  
(税込330円)



本日のあら汁  
350円  
(税込385円)



メにも  
ぴったり!!

# 甘味

甘いものは  
いっだって別腹…



濃厚  
バニラアイス  
390円  
(税込429円)



すだち  
酢橘  
シヤーベツト  
390円  
(税込429円)



フォンダン  
シヨコラ  
620円  
(税込682円)

中からとろろり  
チョコが溶けでる  
リッチなケーキ。



当店では、お通し代480円(税込)を頂戴致します。

- 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。
  - 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スタッフまでお問い合わせください。
  - 20歳未満の方の飲酒・喫煙はお断りいたします。
- また、運転手の方への酒類等の販売はしておりません。

