

各地の漁師より届く
本日の魚貝を豪快に盛り込む



刺身

本気盛り

必食

（12点盛り）一八〇〇
（10点盛り）一五〇〇

一人前の価格です
二人前より承ります

漁師が一手間かけた鮮魚や季節の貝類。
鮮度をダイレクトに感じる生はもちろん、
炙りや酢炙、湯霜などその魚種にあった食べ方で！
醤油だけでなく特製酢味噌や豊富な薬味で
様々な旨味をお楽しみください。

よんばち名物 牡蠣リレー
漁師直結のこだわり産地からお届け



旬の牡蠣

おすすめ参照

その時期もとても美味しい産地から届きます！
生、焼き、揚げでお楽しみいただけます。

一度食べたなら止まらない！
やみつき注意の小魚唐揚げ



本日の 小魚スナツテ

四九〇

カラッと揚げたての香ばしい小魚は
頭から骨まで魚の旨味を丸ごといただけます！
時季によって変わる魚種はメヒカリやトウゴロウイワシ、
未利用魚の豆アジやヒイラギがごぞいます。
スナツク感覚のやみつきおつまみです。

貝を出けて食べる漁師料理



漁師の貝風呂

一二六〇

ホタテ、アサリ、ホンビノス等、
日替わりの貝がたっぷり入っています。
胃の底からホツとする貝出汁は必食の価値あります。

半田手延麺 八千代より

メの半田ちうめん

二五〇

徳島県で約三〇〇年の歴史を誇る半田ちうめん。
うどんの強いコシとちうめんのつるつる食感を合わせ持つ、
国産原料一〇〇%にこだわった麺で
貝の旨みを一滴残らずお楽しみください。

漁師焼き

日替わり鮮魚やこだわりの干物、貝などを
それぞれ焼き方で楽しむ、卓上海鮮BBQ。
漁師が港で食す味わいをご堪能あれ！

岩手県三陸産

広田つぶとまのこめ

（ハゲット付き）八六〇

カリコリ食感がたまらない広田つぶを
食欲を誘うガーリックバターで風味豊かな味わいに。

マルサン商店

黄金いわしの丸干し

（一尾）二六〇

厳しい目利きで選ばれ丸々とした真いわしの丸干しは、
頭から腹わたまで余すことなくお楽しみいただけます。

宮崎県島野浦 阿部水産

まびなごの炙り

（一串）三六〇

かに味噌甲羅焼き

六五〇

酒肴



酒肴三種盛り合わせ

七九〇

日替わりでおすすめの三種をご提供いたします。
詳しくはスタッフにお尋ねください。

韓国風汁漬け

アマエビ甘辛醤油漬け

五九〇

酒がすすむ北海道の郷土料理

紅鮭石狩漬け

四九〇

つばきゅう

三九〇

クリームチーズ醤油漬け

四九〇

逸品

国産の生本まぐろ使用!

旨味が口の中で膨らむ贅沢なおつまみ手巻き

三代目口福のトロたく

(一個) 五五〇

卵黄入りの特製シャリに、荳わさびの香りとたくあんポリポリとした食感がアクセント。つまみにもOKにもちようど良い手巻きです。

徳島県産クマエビ丸々一本

海老マヨ巻を寿司 (一個) 五五〇

大ぶりなエビ天に海老味噌マヨがたっぷり! 赤酢を使ったシャリにシヤキシヤキ野菜も嬉しいニユー手巻き。

奈良漬ボテサラ

五九〇

穀の子チークボテサラ

六九〇

鮮魚のなめろう

五九〇

こと京都山田さんの

九条葱どっさり板尾揚げ

五九〇

大分県 高田魚市場さん謹製

のかわゆうまの

(三個) 四五〇

豚の旨みと上品な脂の甘み

四万十ボークの白焼焼き

八五〇

出汁巻を玉子

五九〇

九条葱明太トッピング

(追加) 一四〇

揚げ物

宮城県気仙沼産ヨシキリザメ使用

ピーチシャークナゲット

五九〇



ピーチシャークの認知やサメに関する正しい知識を広げるため登場した、ヨシキリザメの「ヨシ子さん(48)」。

北海道産

氷だこ唐揚げボン酢

六五〇

揚げたてのおつまみさつま揚げです

特製さつまあげ

五九〇

えだまめ、あさり、さくらえび、たこなど季節の食材をつかった、いぶし銀な酒のアテ。

若鶏もも肉の唐揚げ

(四個) 六五〇

カツオ節の風味と青のりの香りが食欲をそぞる

五九〇

野菜

野菜が主役!

採れたて野菜の

グリーンサラダ

七六〇

鮮度にこだわった生産者の顔が見える野菜がこの一皿に。

特製海苔ドレッシングが全体をまとも上げる。

※仕入れ状況により野菜の種類が異なります。

日本三大魚醤 秋田のしよつる使用

季節野菜と

真鱈のバーニヤカウダ

六九〇

秋田の魚醤文化を継承するべく「真鱈」で作った魚醤。豊かな香りと奥深い味わいの和風バーニヤカウダです。

追加(生野菜)

五〇〇

(バーニヤソース)

一九〇

メ

当店は国産米を使用しております。

カニの風味と旨味豊かな特製餡の芳ばしい香り

蟹たっぷり鶴掛け

石焼チャーハン 一一五〇

明太子増量しました!

明太子バター

石焼ご飯 一〇六〇

専門店並にこだわった特製ソース

ソース焼きそば

八九〇

濃厚甘辛ソースが麺とよく絡みツルツルとした喉越し! さらに生卵を絡めるとマイルドに包み込んでくれます。

宮崎県 大森淡水うなぎ使用

うなぎ棒寿司

(一個) 五九〇

白めし

二三〇

甘味

小池喜左衛門フアーム

だだちや豆の

ずんだ白玉アイス

四九〇

山形県鶴岡市で育った、こだわりのだだちや豆で作る優しい甘みと香りが特徴のずんだ餡を使った和パフェ。

三二たの焼き大福

三九〇

北海道牛乳アイス

三九〇