

四季を彩る
旬の味覚を心ゆくまで



九州の魚を 捕れたての鮮度で

お造り盛合せ

カンパチ・マグロ・カツオ・タイ・イカ
地だこ・甘エビ・生ウニ など

一、二〇〇円

当店
おすすめ

あしび盛

本日イチ押し
厳選刺身の盛合せ

一、八〇〇円

錦海盛

海老・活サザエ・白身・赤身
青魚・イカ など

三、五〇〇円



捕れたて「活の味」

当店では、お客様に最高の状態で味わっていただくために九州各地の定置網漁などで捕れた魚介類を海氷で専用トラックで直送しています。
ストレスを極力抑えてお届けするお魚はまさに捕れたての活の味です。

※季節によって内容が変わる場合がございます。

お寿司

おすすめネタの盛合せ

活 四貫五種盛

二、一四〇円 （一人前）

活 地アジ造り

一本釣り （二尾） 一、九三〇円より （一人前）

活車海老造り

（三尾） 一、二九〇円より （一人前）

活伊勢海老造り

五、一四〇円より （二人前）

活アワビの地獄焼

一、四八〇円より （一人前）

お一人様用お造り

かんぱち 一人前 九四〇円

カツオ 一人前 八一〇円

（お造り）

カツオのタタキ 本格ワラ焼 一人前 八一〇円

たこ 一人前 六二〇円

たこぶつぎり 一人前 七五〇円

たい 一人前 八四〇円

サーモン 一人前 八五〇円

まぐろ 一人前 九四〇円

水いか 一人前 八四〇円

活アワビ造り

一、四八〇円より （一人前）

旨みと磯の風味を閉じ込めた味お口しほいに広がります。きれいな海で育った新鮮な天然活アワビを是非ご賞味下さい。



活サバ造り

一本釣り

（二尾） 三、〇〇〇円より （二人前）

片身お造り、片身炙りにぎり、胡麻サバ（福岡地方料理）炙り表面をサッと炙りお作りすることも出来ます。



活本皮はぎ造り

（二尾） 二、六八〇円より （一人前）

淡泊で歯ごたえのある本皮は、フケに匹敵するほど美味とされています。「肝サシ」でお召し上がり下さい。



大サザエ造り

九四〇円より （一人前）

きれいな海域で育った、特選活サザエのお造りです。磯の香りをふんわりと漂わせ、ゴリゴリとした食感を活造りで楽しんで下さい。



人気商品 勢前に

とりあそび

黒豆枝豆	三八〇円
ハムかつ	五一〇円
冷やしトマト	四一〇円
手作り豆腐	四八〇円
フライドポテト	四八〇円
生ごぼうの唐揚げ	四八〇円
下足の唐揚げ	四三〇円
手羽のうまだれ唐揚げ(三本)	五一〇円
若鶏の唐揚げ	六八〇円
若鶏の唐揚げ(大盛)	一二九〇円
玉子焼	六二〇円
明太子玉子焼	六九〇円
本格関西風 出し巻き玉子	六二〇円
本日のあら煮	一二九〇円
※お時間がかかりますのでお早めどうぞ	
鹿児島県産 豚もつの旨煮	六三〇円



手羽のうまだれ唐揚げ
510円+税



本日のあら煮 1,290円+税
※お時間がかかりますのでお早めどうぞ



若鶏の唐揚 680円+税

明太子玉子焼 690円+税



珍味



珍味三種 620円+税



手作り豆腐 480円+税

山雲丹豆腐	六二〇円
まぐろの酒盗	四二〇円
ホタルイカの沖漬け	五一〇円
クリームチーズの酒盗がけ	六二〇円
珍味三種	六二〇円
たこわさび	五一〇円

串

おすすめ

おまかせ十本盛

一、五〇〇円

おまかせ六本盛

九〇〇円

大串ジャンボ(バラ肉)

四一〇円

大串ジャンボ(アゴ肉)

四一〇円

豚足

五一〇円

大串ジャンボ (アゴ肉)
410円+税

大串ジャンボ (バラ肉)
410円+税

当店
おすすめ

おまかせ
十本盛り

一、五〇〇円+税

サラダ

当店
おすすめ

カルパッチョの盛合せ
1,050円+税

当店
おすすめ

温玉シーザーサラダ
660円+税

おすすめ

ベトナム風生春巻

六三〇円

おすすめ

温玉シーザーサラダ

六六〇円

おすすめ

寄豆腐のサラダ

七二〇円

おすすめ

木の子サラダ

七二〇円

おすすめ

カルパッチョの盛合せ 一、〇五〇円

当店
おすすめ

ベトナム風生春巻

630円+税

特選牛カルビ

旨味あふれる牛カルビのステーキ



活きサザエのつぼ焼
(2個) 840円+税
新鮮な磯の香りをつぼ焼きで



牛カルビのステーキ
1,700円+税

焼物

牛カルビのステーキ 一七〇〇円
活サザエのつぼ焼(二個) 八四〇円
ホッケの塩焼 七三〇円
活アワビの地獄焼 一、四八〇円
カンパチのかま 八四〇円



ホッケの塩焼き
730円+税



活きアワビの地獄焼
1,480円+税



カンパチのかま 840円+税
カンパチの腹側の部分。カマには霜降りのように脂が乗っています



しそチーズ揚げ
530円+税



海老マヨ 840円+税

揚げもの



カニクリームコロッケ
530円+税



里芋と海老の
ふわふわ揚げ 620円+税

特 め	特 め	若鶏の唐揚げ	六八〇円
		若鶏の唐揚げ(大盛)	二二九〇円
		里芋と海老のふわふわ揚げ	六二〇円
		手羽のうまだれ唐揚げ(三本)	五一〇円
		海老マヨ	八四〇円
		カニクリームコロッケ	五三〇円
		しそチーズ揚げ	五三〇円

※当店の価格は全て税抜き表示となっております。

焼肉



鹿児島県産
豚もつの旨煮 630円+税



ミックスピザ 840円+税



ナスの田楽



さらしなそば 630円+税



スープまで美味しい水餃子



博多名物焼ラーメン

ジューシーでコクのある旨味と
歯ごたえの良さが自慢のおしや



あらびき肉特製
蒸ししゅうまい 510円+税

鹿児島県産 豚もつの旨煮	六三〇円
極上厚切り牛タン焼	一四八〇円
ミックスピザ	八四〇円
明太子玉子焼	六九〇円
玉子焼	六二〇円
本格関西風出し巻き玉子	六二〇円
ナスの田楽	五三〇円
揚げ出し豆腐	五三〇円
スープまで美味しい 水餃子	六二〇円
あらびき肉特製 蒸ししゅうまい	五一〇円
博多名物焼ラーメン	七〇〇円
さらしなそば	六三〇円



牛タンならではの焼き上がりの
ほど良い食感をお楽しみください



極上厚切り牛タン焼
1,480円+税

明太子玉子焼
690円+税



キビナゴの天ぷら
620円+税

鹿児島名物



しそチーズ揚げ
530円+税

天ぷらの盛合せ	九四〇円
舞茸の天ぷら(梅しそ塩)	四五〇円
キビナゴの天ぷら	六二〇円
しそチーズ揚げ	五三〇円

新鮮食材
あつあつ

天ぷら



天ぷらの盛合せ
940円+税

当店
おすすめ

天ぷら人気ナンバーワン



舞茸の天ぷら
(梅しそ塩) 450円+税

当店
おすすめ



ぜいたく茶碗蒸し



あおさのり豆腐



地鶏の炭火焼

鹿児島県産 豚もつの旨煮	六三〇円
薩摩つけあげ	六二〇円
たつぷりめの茶碗蒸し	四二〇円
ぜいたく茶碗蒸し	八四〇円
鹿児島名物 地鶏の炙りタタキ	七二〇円
あおさのり豆腐	六二〇円
地鶏の炭火焼	九四〇円
本日のあら煮	八五〇円

本日のあら煮
※お時間がかかります
のでお早めにご注文

豚の角煮



豚の角煮 850円+税

当店
おすすめ

郷土料理
鹿児島ならではの味



鹿児島名物 地鶏の炙りタタキ 720円+税

鹿児島名物



本日のあら煮 1,290円+税

当店
おすすめ



カニ明太炙り押寿司



サーモン黒胡椒炙り寿司



焼きサバのバッテリー



サーモンいくらの子

940円+税

寿司

厳選された活きのいい鮮魚を職人の技で九州の海が育んだ厳選ネタをご堪能下さい



当店
おすすりめ

本日おまかせにぎり

1,690円+税



当店
おすすりめ

寿司全品
お持ち帰り
可

手まり寿司

1,290円+税

馬酔木ぎゆ

おすすりめ

レタス巻

八二〇円

カツパ巻

六四〇円

巻寿司

八一〇円

バツテラ

八一〇円

鉄火巻

九七〇円

焼きサバのバッテリー

八一〇円

サーモン黒胡椒炙り寿司

八四〇円

カニ明太炙り押寿司

九六〇円

手まり寿司

一二九〇円

サーモンいくらの子

九四〇円

本日おまかせにぎり 一六九〇円

※当店の価格は全て税抜き表示となっております。

御膳

旬の食材を使い、伝統の技と、
新たな技が織り成す極上の品々

あしび御膳 二、六五〇円

●小鉢 ●造り ●煮物 ●手作り豆腐 ●季節のサラダ
●季節の天ぷら ●茶碗蒸し ●ご飯 ●汁物 ●香の物 ●デザート

おまかせ寿司御膳 二、三五〇円

●寿司の盛合せ ●季節の天ぷら ●季節のサラダ
●茶碗蒸し ●汁物 ●デザート



お子様膳

小学生以下の
お子様に限り
せて頂きます。

お子様ランチ



お子様御膳 一、〇七〇円

お子様ランチ 八二〇円

お子様かけうどん 四一〇円
(小児用)

鹿児島
名物

六白黒豚のしゃぶしゃぶ

一人前(200g) 1,930円

※二人前より承ります。

鹿児島といえば400年の
歴史がある「六白黒豚」。
やわらかくさらりとした
肉質に加え、独特の旨味
甘みに箸が進みます。

追加メニュー

うどん玉	お一人様	210円
さらしなそば	お一人様	390円
肉の追加	お一人様	1,290円
鍋野菜	お一人様	640円
雑炊セット	お一人様	270円

※写真は二人前です。



お食事

鰻のせいろ蒸し

二,一二〇円

キムチ石焼ごはん

七二〇円

高菜とじゃこの石焼ご飯

七二〇円

お茶漬け(鮭・明太子・梅)

五四〇円

おにぎり(梅・鮭・明太子・おかか・昆布)

四二〇円

こんがり焼きおにぎり(2個)

四一〇円



鰻のせいろ蒸し

2,120円+税



カニ雑炊

850円+税

雑炊

カニ雑炊

八五〇円

生のむき身を使った、カニの旨みがギューと凝縮された一品です

ナメコ雑炊

六六〇円

とり雑炊

六六〇円

カニ汁

七二〇円

ナメコ汁

四二〇円

アラ汁

四三〇円

みそ汁

二二〇円

お漬物

胡瓜の二本漬け

三一〇円

お漬物盛合せ

四六〇円

デザート



ソフトクリームあんみつ

和風パフェ

ソフトクリーム

あんみつ 五一〇円

和風パフェ

六二〇円

ソフトクリーム

三八〇円

(バナナ・抹茶チョコ)

当店おすすめ



キムチ石焼きご飯 720円+税

※当店の価格は全て税抜き表示となっております。

