

焼津さかなセンター



葵

あおい

◆ お造り(まぐろ赤身/かつおタタキ/イカ/甘海老/生しらす) ◆ 天ぷら盛り合わせ(太刀魚/イトヨリ/海老/大葉) ◆ 握り寿司(南まぐろ赤身/南まぐろ中トロ/本まぐろトロ/ホタテ/サーモン/こはだ) ◆ メカジキと大根の煮付け ◆ 季節の小鉢2種 ◆ カニ漁師鍋

4,400円(税込)



雅

みやび

◆ 舟盛(まぐろ赤身/トロびん長まぐろ/かつおタタキ/イカ/甘海老/生しらす) ◆ メカジキの塩麴焼き ◆ 握り寿司(南まぐろ中トロ/本まぐろトロ) ◆ まぐろカマの煮付け ◆ 桜海老香る揚げ出し豆腐 ◆ かつおのなまり節サラダ ◆ 金芽米(静岡県産) ◆ カニ味噌汁

3,300円(税込)



誉

ほまれ

◆ 舟盛(まぐろ赤身/トロびん長まぐろ/炙りまぐろ/南まぐろ中トロ/本まぐろトロ/まぐろ切身/漬けまぐろ) ◆ まぐろのトロしゃぶしゃぶ ◆ メカジキと大根の煮付け ◆ 金芽米(静岡県産) ◆ カニ味噌汁

3,080円(税込)



潮

うしお

◆ お造り(まぐろ赤身/トロびん長まぐろ/かつおタタキ/甘海老) ◆ メカジキのバター焼き ◆ まぐろカマの煮付け ◆ かつおのなまり節サラダ ◆ 季節の小鉢2種 ◆ 金芽米(静岡県産) ◆ カニ味噌汁

2,310円(税込)



鼓

つづみ

◆ 10種海鮮丼(まぐろ赤身/トロびん長まぐろ/サーモン/イカ/真鯛/しめさば/釜揚げしらす/釜揚げ桜海老/ねぎとろ/玉子) ◆ メカジキと大根の煮付け ◆ カニ漁師鍋

2,310円(税込)



寿司
食べ放題
60分間

20種

◆ まぐろ赤身/トロびん長まぐろ/炙りかつおしそ風味/イカ/海老/カレイ/サーモン/炙りサーモン/ツブ貝/しめさば/たこ/こはだ/ホタテ/真鯛/穴子/玉子/ウニ/イクラ/ねぎとろ/釜揚げしらす ◆ 桜海老香る揚げ出し豆腐(食べきり) ◆ かつおのなまり節サラダ(食べきり) ◆ カニ味噌汁飲み放題

3,300円(税込)



匠

たくみ

◆ 舟盛(まぐろ赤身/トロびん長まぐろ/かつおタタキ/イカ/甘海老/まぐろ切身) ◆ メカジキの西京焼き ◆ 桜海老と野菜のかき揚げ ◆ 握り寿司(南まぐろ赤身) ◆ 季節の小鉢2種 ◆ 金芽米(静岡県産) ◆ カニ味噌汁

2,750円(税込)



極

きわみ

◆ 8種まぐろ丼(南まぐろ赤身/トロびん長まぐろ/炙りまぐろ/本まぐろトロ/漬けまぐろ/ねぎとろ/イクラ/玉子) ◆ カニ漁師鍋

まぐろを愛する人のための“極上”丼 ネットだけで約250g!!

3,520円(税込)



響

ひびき

◆ お造り(まぐろ赤身/トロびん長まぐろ/甘海老) ◆ メカジキと大根の煮付け ◆ 桜海老と野菜のかき揚げ ◆ 季節の小鉢 ◆ 金芽米(静岡県産) ◆ カニ味噌汁

1,870円(税込)



昂

すばる

◆ 12種握り寿司(まぐろ赤身/とろびん長まぐろ/南まぐろ中トロ/ねぎとろ/釜揚げ桜海老/釜揚げしらす/サーモン/イカ/穴子/タコ/こはだ/海老) ◆ カニ味噌汁

1,870円(税込)

お飲み物 ※価格はすべて税込みです

- ◆ 生ビール(静岡麦酒)650円
- ◆ ビール(中瓶/サッポロ黒ラベル) ...650円
- ◆ 日本酒(1合)450円
- ◆ 冷酒550円
- ◆ 緑茶割り/各種サワー500円
- ◆ コカ・コーラ350円
- ◆ オレンジジュース300円
- ◆ ウーロン茶300円

※各種写真はイメージです。※季節・仕入れにより、当日の料理内容・盛りつけ・食器等が変わる事がございます。ご了承ください。※写真のメニュー以外にもご予算に応じてご用意いたします。