

# 天井

海老2尾、魚1種、野菜4種、  
吸物、香の物

**1,000円** (税込み1,100円)

※大盛+200円



## おまかせ10貫

吸い物

**1,300円** (税込み1,430円)

## 上にぎり10貫

吸い物

**1,800円** (税込み1,980円)



※わさび抜き申付け下さい

## 関東焼き 鰻重

蒲焼2枚 吸い物 香の物

**2,000円** (税込み2,200円)

## 関東焼き 上鰻重

蒲焼3枚 吸い物 香の物

**2,800円** (税込み3,080円)

※大盛+200円



※蒸してから焼きます20分少々掛かります

## 天婦羅定食

天婦羅7種、小鉢、吸い物、香の物

**1,300円** (税込み1,430円)

## 魚の天婦羅定食

魚介7種、小鉢、吸い物、香の物

**2,200円** (税込み2,420円)



# 心家 魚旨

おまかせ握り	10貫	1500円	(税込1650円)
	20貫 (大皿)	3000円	(税込3300円)
	30貫 (大皿)	4500円	(税込4950円)

※サービスメニュー※  
内容の変更は致しかねます

■上にぎり 一人前 10貫 2000円 (税込2200円)

■特上にぎり 一人前 10貫 3200円 (税込3520円)

お好み握り ※セット物より上質で大きめのネタになります

■自家製玉子(海老すり身入) 一貫 200円 (税込220円)

■めさバ ■海老 ■真アジ 一貫250円 (税込275円)

■ぶり(冬)はまち(夏) ■カンパチ ■空輸ノルウェーサーモン

■下津井たこ ■生いか ■鱈 ■ハモ(夏)

■鯛 ■活け西貝 ■生まぐろ赤身 ……一貫 300円 (税込330円)

■鯛腹身 ■ぶりとろ ■うに胡(軍艦)

■煮穴子 ■空輸ノルウェーサーモン腹身

■カンパチ腹身 ■鱈腹身 ……一貫 400円 (税込440円)

■関東焼うなぎ  
一貫 500円  
(税込550円)

■北海道産 生うに  
一貫 600円～  
(税込660円～)

■本まぐろ とろ  
一貫 600円～  
(税込660円～)

## 巻物

■胡瓜巻

■新香巻

■梅しそ巻

細巻一本六貫250円

(税込275円)

■玉子巻

■かんぴょう巻

細巻一本六貫

300円 (税込330円)

■ぶりしそ巻(冬期)

■いかしそ巻

■鉄火巻

■サーモン巻

■鱈しそ巻

■穴胡巻

■たい漬け巻

■海老マヨ巻

細巻一本六貫 450円

(税込495円)

■海老サラダ巻

■海老天巻

中巻一本八貫 700円

(税込770円)

■本鮪ねぎとろ

中巻一本八貫2000円

(税込2200円)

■本鮪トロ鉄火

細巻・中巻 出来ます

※季節物多数有ります 「本日の逸品」 を御覧下さい



# 御造り

- 梅造り (1人前 三種) 1500円 (税込1650円)
- 竹造り (1人前 五種) 2000円 (税込2100円)
- 松造り (1人前 特選) 3200円 (税込3520円)
- 桶盛 (2~3人前) 4000円 (税込4400円)
- 船盛 (3~4人前) 6000円 (税込6600円)

□ ご予算に応じて内容の変更及び大皿盛出来ます

## お造り単品

- め鯖 600円 (税込660円)
- はまち (夏季) ぶり (冬季) 1200円 (税込1320円)
- 活にし貝 1500円 (税込1650円)
- まぐろ赤身 1600円 (税込1760円)
- キングサーモン 1600円 (税込1760円)
- 鯛 1600円 (税込1760円)
- 鱈 1600円 (税込1760円)
- 鱈の叩き (半燻製) 1600円 (税込1760円)
- 下津井たこ 1600円 (税込1760円)
- 生うに付出し 1800円~ (税込1980円~)
- 本まぐろトロ 3000円~ (税込3300円~)

お造りは仕入れ状況により変わります  
「本日の逸品」をご覧ください

# 天婦羅

- 天婦羅五種盛り 700円 (税込770円)
- 天婦羅七種盛り 1200円 (税込1320円)
- 山の盛合せ(野菜) 1000円 (税込1100円)
- 海の盛合せ(魚貝類) 2000円 (税込2200円)

## 天婦羅単品

- キスの天婦羅 700円 (税込770円)
- 紋甲いか天婦羅 700円 (税込770円)
- 穴子の天婦羅 1200円 (税込1320円)
- 牡蠣のしそ揚げ(冬限定) 1200円 (税込1320円)
- 鱧の梅しそ揚げ(夏秋限定) 1200円 (税込1320円)
- 下津井たこ天 1600円 (税込1760円)
- 鱈しそ揚げ 1600円 (税込1760円)

## ご飯物

- 天井 1200円 (税込1320円)
- 海老天出汁茶漬け 1200円 (税込1320円)

※季節物多数あります 「本日の逸品」 を御覧下さい

# 御飯物 汁物

## 出汁茶漬け

- 海老天茶漬け 1200円 (税込1320円)
- 鮭茶漬け(すし、刺身用サーモン) 1200円 (税込1320円)
- 鯛茶漬け(すし、刺身用真鯛使用) 1200円 (税込1320円)
- 鱈茶漬け(すし、刺身用鱈使用) 1200円 (税込1320円)

## 御飯物

- 白ご飯 (岡山県産 朝日米) 200円 (税込220円)
- 天井 (漬物 吸い物付) 1200円 (税込1320円)
- うな重 (漬物 吸い物付) 2000円 (税込2200円)
- 上うな重 (漬物 吸い物付) 2800円 (税込3080円)

※天井、うな重 大盛 + 200円 (税込220円)

## 汁物

- 赤出し 300円 (税込330円)
- 吸物 250円 (税込275円)

## デザート

- 黒ゴマのアイス 400円 (税込440円)

# お飲物

## ◆ ビール ◆

キリン一番搾り 生中	600円 (税込660円)
生小	450円 (税込495円)
キリン ラガー (中瓶)	700円 (税込770円)
アサヒ スーパードライ (中瓶)	700円 (税込770円)
ノンアルコールビール	480円 (税込528円)

## ◆ サワー ◆

ライム	550円 (税込605円)
カシス	550円 (税込605円)
巨峰	550円 (税込605円)
生搾りレモン	600円 (税込660円)
生搾りオレンジ	600円 (税込660円)
生搾りグレープフルーツ	600円 (税込660円)

## ◆ ボトル キープ ◆

いいちこシルエット	3000円 (税込3300円)
黒霧島	3000円 (税込3300円)
鉄幹	3500円 (税込3850円)

## ◆ 焼酎 ◆

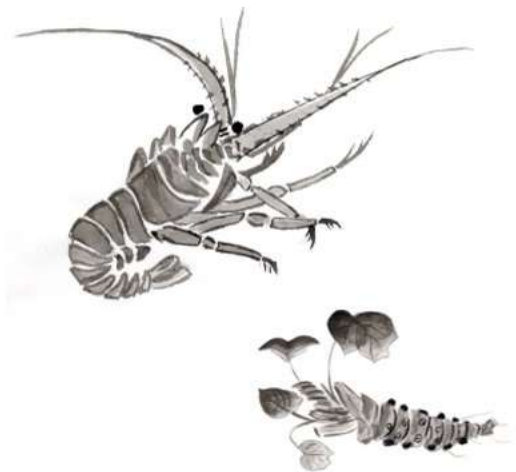
いいちこ (麦)	500円 (税込550円)
黒霧島 (芋)	500円 (税込550円)
鉄幹 (芋)	600円 (税込660円)

## ◆ その他のお酒 ◆

にごり杏露酒	500円 (税込550円)
手造り梅酒 35℃	800円 (税込880円)
ハイボール	600円 (税込660円)

## ◆ ソフトドリンク ◆

烏龍茶	280円 (税込308円)
コーラ	280円 (税込308円)
オレンジ	280円 (税込308円)



お預り期間はキープされた日から3ヶ月です  
 ロック・水割り・湯割り 各セット330円(税込) (おかわり無料)  
 炭酸水220円(税込)・梅55円(税込)・レモン55円(税込)  
 ~他に御入要のお酒があれば承ります~

# 日本酒

## ◆本醸造◆

		日本酒度	一合
■喜平	岡山 鴨方	2	600円 (税込660円)
■御前酒	岡山 勝山	8	600円 (税込660円)
■加茂緑	岡山 鴨方	-2	650円 (税込715円)
■司牡丹	高知	10	650円 (税込715円)
■万年雪	岡山 倉敷	4	700円 (税込770円)
■燦然	岡山 玉島	5	700円 (税込770円)
■越の誉	新潟	7	700円 (税込770円)
■大典白菊	岡山 高梁	12	800円 (税込880円)
■喜平生貯蔵(300ml瓶)	岡山 鴨方	3	900円 (税込990円)

## ◆純米◆

■酒一筋	岡山 赤磐	4	750円 (税込825円)
■美作 御前酒	岡山 勝山	5	800円 (税込880円)
■竹林 ふかまり	岡山 鴨方	4	850円 (税込935円)

## ◆特別純米◆

■嘉美心	岡山 寄島	5	700円 (税込770円)
■酔鯨	高知	7	700円 (税込770円)
■男山 生酏	北海道	5	700円 (税込770円)
■備州 純米吟醸	岡山 高梁	5	900円 (税込990円)

◇日本酒度◇ . . . +辛味、引き締まり感を感じる -甘味、柔らかさを感じる  
+2~3 が「甘さ」と「辛さ」のバランスがとれた日本酒とされます

！自動車でご来店のお客様へ！  
運転される方への酒類の提供は致しかねます。

さかな家

お持ち帰り用メニュー

鮓

盛合せ一人前

- おまかせ10貫 1500円 (1620円)
  - おまかせ20貫 3000円 (3240円)
  - おまかせ30貫 4500円 (4860円)
  - 上にぎり(10貫) 2000円 (2160円)
  - 特上にぎり(10貫) 3200円 (3456円)
- ※一折に付き即席のお吸い物が1つ付きます

お好み握り 各1貫

- ◆2000円 (2160円)
  - ・自家製玉子
- ◆2500円 (2700円)
  - ・メサバ・海老・真アジ
- ◆3000円 (3240円)
  - ・ぶり(はまち)・カンパチ・鯖
  - ・下津井たこ・サーモン・イカ
  - ・ハモ・鯛・マグロ赤身・西貝
- ◆4000円 (4320円)
  - ・鯛(腹身)・ぶりトロ・煮穴子
  - ・うに(軍艦)・サーモン(腹身)
  - ・カンパチ(腹身)・鯖(腹身)
- ◆5000円 (5400円)
  - ・関東焼きうなぎ
- ◆6000円 (6480円)
  - ・うに(握り)
  - ・本まぐろトロ

巻物 各1本

- ◆2500円 細巻(2700円)
  - ・胡瓜巻・新香巻・梅しそ巻
- ◆3000円 細巻(3240円)
  - ・玉子巻・かんぴよう巻
- ◆4500円 細巻(4860円)
  - ・ブリ(カンパチ)しそ巻・イカしそ巻
  - ・鉄火巻・サーモン巻・鯖しそ巻
  - ・穴胡巻・タイ漬け巻・海老マヨ
- ◆7000円 中巻(7560円)
  - ・海老サラタ巻
  - ・海老天巻

- ◆2000円 (中巻(2160円))
  - ・本鮓トロ使用ネギトロ巻
  - ・本鮓トロ使用トロ鉄火

※ネギトロ巻・トロ鉄火は細巻も出来ます※

お造り

盛合せ一人前

- 梅造り(3種) 1500円 (1620円)
- 竹造り(5種) 2000円 (2160円)
- 松造り(特撰) 3200円 (3456円)

単品一人前

- 鯛(夏季ハマチ造り) 1200円 (1296円)
- 活け西貝造り 1500円 (1620円)
- 鮓赤身造り 1600円 (1728円)
- サーモン造り 1600円 (1728円)
- 鯛造り 1600円 (1728円)
- タコ造り 1600円 (1728円)
- 鯖造り 1600円 (1728円)

天婦羅

盛合せ一人前

- 盛合わせ 1200円 (1296円)
- 山の盛合わせ 1000円 (1080円)
- 海の盛合わせ 2000円 (2160円)

単品一人前

- イカ天 700円 (756円)
- カキしそ揚げ 1200円 (1296円)
- タコ天 1600円 (1728円)
- 鯖しそ揚げ 1600円 (1728円)

一品・二飯物

- 出し巻玉子 600円 (648円)
  - うざく 1500円 (1620円)
  - 酢の物盛合わせ 1600円 (1728円)
  - 鰻かば焼き 1600円 (1728円)
  - 鯖の叩き 1600円 (1728円)
  - 鯛兜荒炊き・酒蒸し 1600円 (1728円)
  - 天丼 1200円 (1296円)
  - 鰻重 2000円 (2160円)
  - 上鰻重 2800円 (3024円)
- 飯大盛り+2000円(2160円)  
※ご飯メニューには即席のお吸い物が付きます

鮓 天婦羅 **さかな家**  
岡山県岡山市北区伊島町2-20-22  
(086) 253-7168



Website



Instagram

他、季節物を多数揃えております  
詳しくはお電話にてお問い合わせ下さい  
※使い捨て大皿等容器代を頂く場合があります

営業時間 昼11:30~14:00 夜17:00~22:00