



刺 大奪自、買付、神経痛の、
血抜きです！いろいろな種類高級
が入った刺盛りがおトク！！
9割のが刺盛りを注文します！！

高級魚が
激安！！

高級魚の煮つけ、塩焼き
安い！火ごトはかわりなく、
何cmと記入！他店では
高額な魚が安く食べれる！

活！蟹
貝此

**ごだ
ゆり**

生きたから刺盛りで、
価値がある！時に、蟹
月ハ、刺盛りは北の買付で
激安！ある時は食べたい！

肉 おて、**チキ**肉！！

魚は刺盛り、味が淡泊に
なるが...そこに肉をはちすこと、
動物性の脂がわり、より、
どちらも**オシク**なってます！



大将おまかせ料理 ※2名様から～

※ お店の売りにあるものを厳選し、お客様に食べたいもの、好きなものなどお聞きして、魚・肉をお出します。

 **梅**アリン 料理お一人 **3000円** (別)

 **竹**アリン 料理お一人 **4000円** (別)

 **松**アリン 料理お一人 **5000円** (別)

※ 事前予約だと、メニューにないものなど、その人だけの食材を仕入れ、メニューを考えます。常連のお客様、遠方・県外のお客様はおまかせで喜んでいただいております。

創作

ズウ儼身!

蟹味噌の

バーニカクダー **780円**
～バゲット6枚付き～

具だくさんの!

ソースと夏野菜の

ピザ **980円**
～バゲット6枚・夏野菜付～

★ 追加バゲット6枚 → 150円でございます。

* X=2-1はすべて税別です。

酒肴

自家製 赤工化し炙り 550円
~七味マヨネーズ~

五島産 ムナシの生だし 580円

塩分をきかだよく取り出し、固くならないよう、干かき丁寧にしました!

脂のおおムナシと五島産椿、梅などいろいろはちみつを使い、二日かけていぶしました!

枝豆 ~塩かき~ 300円

五島産 真魚のすみあげ 450円

板かき 420円

一本キュリ 400円
・梅おろし
・もろみ
・ごま油と塩

塩辛

静岡県 巖瀬 塩かき高り
生だしと茎かきの 塩辛 490円

北海道産 根室の穴と槍竹の クリミ 塩辛 490円

サザン

温 夏だのぞき!!
あたたか夏野菜のサザン 650円
温卵の汁! ~ホリタルネズドレ~

豆腐

冷 ねねにすぼり 葉善豆腐 480円

長崎名物!!
パリパリ麺と色彩豊かな野菜の 冷製サザン ~パコネのぶりかけ~ 580円
(ゴマたまり! 火焙煎ゴマドレorチヂミサドレ)

温 豆腐と茄子の 山芋ぶっかけ! 揚げ出し ~にぼしとアヒレ汁に~ 530円

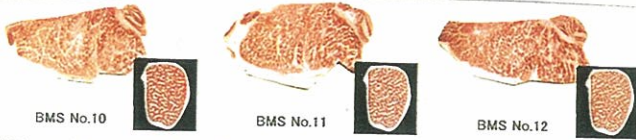
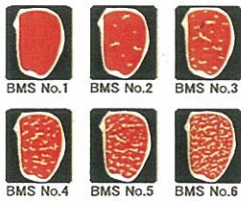
平たい大皿にすぼり 和風 売リ切り水 580円

冷 豚とまろと揚げ豆腐 ~おからの汁~ 550円

!! A4とA5の中にもランクがあります!!

Beef Marbling Standard
B.M.S (牛脂肪交雑基準)

ビーフマーリングスタンダードの時に、「脂肪交雑」を評価するための基準です。赤身の肉にどれだけサシ(霜降り)が入っているかを線で示したものです。牛肉のブロックが一般的になるところで、12ランク中、No.12が最良です。肉質等級が1の場合はマーリングがNo.1、等級2がマーリングNo.2、等級3がマーリングNo.3~4、等級4がマーリングNo.5~7、等級5がNo.8以上となります。



そもそもB.M.Sは、脂肪交雑別個数分布を調査し、No.3~4の流通量がいちばん多くなるように設定されている。従って、No.10以上ともなると、なかなかお目にか

高級ステーキハウスなどの専門店や、高級百貨店で見ることができる最上級品がこのランク。流通量は極めて少ないため、価格もグーンと跳ね上がる。

見よ!!これこそ、本当の最上級品。いわゆるチャンピオンクラスの肉がこのランクに相当する。「肉の芸術品」という表現は、このサシの細かさ、美しさから生

こちらに使用している肉のB.M.Sはなんと『No.10~No.12!!!』
は、きり言て、こんな値段でこれ食べません!! どれだけ肉にもこだわって仕上げ作っています!!
肉質は『煉園・叙々花クラス!!!』

五島牛

A5の No.10~12!! 五島牛の富士山溶岩焼

この肉質ぞ... なんと!!

A5の No.10~12!! 五島牛のモリ添えコック

all 980円

A5の No.10~12!! 五島牛の炙りタタキ 天然七マシ岩塩ぞ!!

牛タン

長崎産! 牛タンの富士山溶岩焼 (うす切り) 980円
~ レモンとガリック塩ぞ! ~ (厚切り)

五島豚

脂のどきどき、旨いのは... 五島豚リゾット富士山溶岩焼 880円

☆ 五島豚だから!! ☆ 五島豚と、ほろ蒸し~ 夏野菜付~ 980円

五島地鶏

ほどよい歯ごたえと、しかりとした肉の味!!

五島軍しも系地鶏の 富士山溶岩焼 780円

軍しも系地鶏 ☆ とのがけ合せ!!

五島軍しも系地鶏の 炙りタタキ ~ 天然七マシ岩塩ぞ! ~ 780円

*メニューは必ず 特別ぞす。

海老

特製! **カリカリ**
海老のマヨネーズ
和え **690円**

海老と夏野菜の
ガッツクバター
火炙の **690円**

海老まじりと
色彩豊かな野菜の
山芋あんかけ **750円**

だし

五島産!
飛魚だしまき卵
アゴ **550円**

濃厚だし!
カツオだしまき卵
(アゴ 550円 or 明太 600円)

日本三大うどん! 五島うどん

特徴 麺に五島特産物の『**精油**』をコティングしているのど、コシが強く、
のどしが良い! なんと普通のうどんとは違い、『**湯の時間長いぞ!**』

冷 **海の宝石!!**
ウニクラとびにおしぶっかけ五島うどん **780円**

冷 **貝だくせん!** ネバネバさっぱりぶっかけ五島うどん **750円**

冷 **豚ミンチとキムチのピリ!** 温卵とトリぶっかけ五島うどん **780円**

温 **とろり山芋とおおさのあつあつ** 飛魚だし **アゴ** 五島うどん **750円**

温 **冷** **五島うどんの地獄だき** (つけ麺タイプ) ~ **2杯!!** 生卵付き~
* 卵を割ってダシを注いでお待ち下さい。 **700円**
* +50円で卵追加できます!!

揚げもの天ぷら

五臓! 18cm以上のものを使用!!

大ぶり鱈(3尾!!!)と茄子のキス

天ぷら
おろしと33ぶかけ和風ダシ 各 690円

季節の魚と野菜の... (1~2人前)

天ぷら盛り合わせ 1000円

季節野菜ときのこの天ぷら 600円

五臓!

地蛸とグリルの唐揚げ
~唐辛子ザリ、7味~ 690円

養鶏の塩にんにく唐揚げ 560円

ごはんもの

* こちらは魚がなければたら
終わりです!!

お茶汁 780~900円

海鮮炙り丼 ~味噌汁付~ 980円

海鮮漬け丼 ~出し付き~ 780~900円

* 1ヶ月高騰中のため、頼まれるには条件があります!!

4名以下でご来店の場合、フードを
6品ご注文していただく、1ヶ月頼みます。

* 4名以上の人数の方はお問い合わせ!!

ぶっかけ
カツ丼 980円

ワニとスズキの大将の作り... * 混雑する時は時間おかり封...

海鮮とワニ or 猟銃料理
(sea food) (meat)
各 780~980円



おにぎり
(鮭 or 梅 or 明太子)
各 200円

汁もの

魚の乃で2時間じっくり♡

♡ ダシをとりました!! ♡

魚の乃と生のわかめ味噌汁
やさい汁 各 280円

デザート

濃厚! パンアイス 550円

五島名産! サツマの優しい風味と甘み!!

カンコロもち 450円

あつ、冷たい感じのアイス!!

カンコロもちパンアイスのせ 500円