うおたらしなお品書き

※全て税込み価格になります。

たった一つの約束

私たちは

生産者様の想いと

お客様の想いを繋ぐ

架け橋です。

鯛の活魚コース（二名様より）

五、〇〇〇円
※税込価格

龍盛
・本日の小鉢・サラダ
・活鯛の握り・活鯛の刺し身・本日の刺し身
・活鯛の天ぷら（粉岩塩）
・活鯛の茶碗蒸し
・活鯛の焼き物（田楽味噌）
・活鯛のあら炊き
・ご飯物（漬物付き）
・活鯛のあら汁
・デザート

※仕入れ状況によりお料理内容が変わります。

捌きたての鯛を使った活魚料理を八品盛り込んだ合計一二品の「鯛の活魚コース」

うおたらしの一番の見どころ「生きた魚の新鮮さ」を刺し身以外でもお愉しみいただけます！

プリップリの刺し身！ホクホクの天ぷら！ピチピチの焼き魚！鯛のダシ香る茶碗蒸し！テリッテリのあら炊き！

板長が以前より温めてきた渾身のメニューです！

定番コース（二名様より）

五、〇〇〇円
※税込価格

・本日の小鉢三種盛り（籠盛）
・うおたらしの切り身三種盛り
・本日の焼き魚
・ほっくほくの天婦羅
・銀餡の海鮮茶碗蒸し
・ジュージュー鉄板焼き（黒毛和牛 & まぐろ）
※各ニカン盛り
・うおたらしの海鮮漬け丼
・味噌汁
・デザート

※仕入れ状況によりお料理内容が変わります。

特別コース（二名様より）

（当日も可）鯛の姿造り　…　七、〇〇〇円

※全て税込価格

・本日の小鉢三種盛り（龍盛）
・活魚の姿造り・切り身二種
※姿造りは三名様からとなります。
・うおたらしの煮物
・本日の焼き魚・車海老の塩焼き
・ほっくほくの天婦羅
・銀餡の雲丹海鮮茶碗蒸し
・ジュージュー鉄板焼き（黒毛和牛　&　本まぐろ）
※各ニカン盛り
・本まぐろ丼
・味噌汁
・デザート

※仕入れ状況によりお料理内容が変わります。

極コース（二名様より）

（当日も可）鯛（たい）の姿造り　…　九、〇〇〇円

（前日予約）鮃（ひらめ）の姿造り　…　一〇、〇〇〇円

（前日予約）縞鯵（しまあじ）の姿造り…　一〇、〇〇〇円

※全て税込価格

・本日の小鉢三種盛り（籠盛）

・活魚の姿造り・切り身三種・アワビ刺し

※姿造りは三名様からとなります。

・うおたらしの煮物

・活魚と車海老の天婦羅

・塩焼き・さざえの壺焼き

・銀餡の雲丹（うに）海鮮茶碗蒸し

・本まぐろのジュージュー鉄板焼き（中トロ・大トロ）

※各ニカン盛り

・黒毛和牛ステーキ

・にぎり寿司（２カン）

・味噌汁

・デザート

※仕入れ状況によりお料理内容が変わります。

肥後六花コース

熊本の名物を詰め込んだコースになります。
熊本大好きな県内外の方にオススメです。

七、〇〇〇円
※税込価格

・本日の小鉢三種盛り（籠盛）
・うおたらしの切り身三種盛り
・馬刺しの盛り合わせ
・塩焼き・さざえの壺焼き・車海老塩焼き
・銀餡の海鮮茶碗蒸し
・ジュージュー鉄板焼き（黒毛和牛 & まぐろ）
※各ニカン盛り
・馬のにぎり寿司
・味噌汁
・デザート

※仕入れ状況によりお料理内容が変わります。

まぐろメニュー

天草で養殖された最高級の
本マグロをご堪能ください。

・本まぐろ赤身刺し（5カン）　一、四〇〇
高タンパク低カロリーの代表格！　赤身のバランスの良さにギョギョギョです。

・本まぐろ中トロ刺し（5カン）　一、八〇〇
もはや説明不要！　頬張った瞬間幸せが訪れます…

・本まぐろ大トロ刺し（5カン）　二、二〇〇
一匹から数%しか取れない大トロ！DHA・EPA・動脈硬化を防ぐタウリンもたっぷり！

おすすめ
・本まぐろ刺し三種盛り（各2カン）　二、一〇〇
本マグロの刺し身を贅沢に食べ比べ！　あなたの好みはどれですか？

・本まぐろ赤身にぎり（5カン）　一、五〇〇
赤身に一番多く含まれる必須アミノ酸を摂取しまくろう！

・本まぐろ中トロにぎり（5カン）　一、九〇〇
まぐろの脂質は良質なサプリメント！シースーにしてぱっくんちょ。

・本まぐろ大トロにぎり（5カン）　二、三〇〇
・まぐろ大トロにぎり

おすすめ
・本まぐろにぎり三種盛り（各2カン）二、二〇〇
まぐろのにぎりを贅沢に食べ比べ！　お二人様でワンオーダーがおすすめ！

・本まぐろ三種の鉄板焼き（各2カン）二、四〇〇
生食できる本マグロを贅沢に鉄板焼に！わさびとトリュフ塩でどうぞ！

※価格は全て税込みです。

活魚メニュー

おすすめ

・鯵（青魚）　一、〇〇〇
みんな知ってる大衆魚！　新鮮な活魚刺しと骨は唐揚げに！

おすすめ

・鯛（白身）　四、八〇〇
―魚介の王様―
活魚を頼んだことがない方にオススメ！　調理法は刺し身と天ぷらで決まり！

・縞鯵（青魚）　七、四〇〇〜
アジの王様と言われる高級魚！　小さいアジとは違う種類のお魚ちゃんです。
白身と青魚の良いとこ取りをした魚とも言われています。

・鮃（白身）　七、八〇〇〜
みんな大好き白身の高級魚！　エンガワは脂、甘み、歯ごたえともに一級品！

・皮剥（白身）　四、八〇〇〜
カワハギの肝醤油は濃厚な旨味で絶品確定。　ポン酢でもオススメ！

・アコウ（白身）　四、八〇〇〜
キジハタとも呼ばれる赤い水玉模様のお魚ちゃん。

おすすめ

・赤羽太（白身）　四、八〇〇〜
赤い色味の活魚盛りがお祝い感たっぷり！

・車海老（二尾）　一、四〇〇
伊勢海老と並ぶ人気の高級食材！　刺し身・天ぷら・塩焼きからお選びください。

・アワビ（一個）　二、六〇〇〜
言わずと知れた高級食材。刺し身・バター焼きからお選びください。

おすすめ

・サザエ（一個）　一、五〇〇〜
コラーゲン豊富な優れもの。美肌貝としても有名。刺し身・壺焼きからお選びください。

・うおたらし謹製　生もろみ醤油（追加）　三〇〇

※個体のサイズにより料金が変わります。※価格は全て税込みです。

刺身単品

・**カンパチ** 九〇〇

歯ごたえ、旨味、プリプリ感が堪りません。

・**鯛（たい）** 九〇〇

プリップリの食感を愉しめる白身魚の王様です。

・**イカ** 八五〇

濃密な味わいのイカ刺しです。

・**サーモン** 九〇〇

サーモン嫌いの人でも好きになっちゃったとか…

・**たこ** 九〇〇

生タコの茹で具合が絶妙すぎる！　旨味たっぷりのタコをどうぞ！

おすすめ

・**うおたらしの刺身五種盛り合わせ**　三、五〇〇

（ハーフサイズ）　二、一〇〇

新鮮な魚を盛り合わせで！　刺し身の注文に迷ったらコレで決まり！

※価格は全て税込みです。

郷土料理

・霜降り馬刺し　二、三〇〇
馬刺しの極み！　タンパクな赤身と良質な脂の絶妙なバランスたるや！

おすすめ
・馬タン刺し　二、一〇〇
めっちゃ希少部位！

おすすめ
・馬レバ刺し　二、二〇〇
レバ刺しを堂々と食せるのは馬だけ！　臭みのないコリコリした食感が特徴！

・馬ヒモ刺し　一、六八〇
いわゆるロース部位の刺し身で脂身と赤身のバランスが最強だよ！

おすすめ
・炙り馬刺し（炙りヒモ）　一、四〇〇
生食で食べる事ができる馬刺しを「備長炭」で丁寧に炙りました！

・馬タン燻製　一、二八〇
希少な馬タンを燻製に！　香ばしい旨味でお酒がススムぅ～

・馬にぎり（5カン）　二、二〇〇
霜降り部位をにぎりにしちゃいました！

おすすめ
・からし蓮根　六〇〇
ご存知　肥後のお殿様の健康食として誕生した熊本の名物！

※価格は全て税込みです。

単品メニュー

おすすめ

・海鮮なめろう　九〇〇
刺し身用の魚をカツオ風味の特製味噌と混ぜ合わせました。日本酒や白ワインにピッタリ！

・旬な海鮮ユッケ　九〇〇
新鮮な数種類の魚をごま油風味の特製タレで合わせました。卵黄がドンピシャ合う！

おすすめ

・カニみそチーズクラッカー　一、〇〇〇
カニ味噌とクリームチーズの絶妙なハーモニーにうっとり。

おすすめ

・うおたらしのだし巻き卵　七〇〇
魚匠の手巻き！　フワフワ感がタマラナ〜イ！

おすすめ

・たこの唐揚げ　一、〇〇〇
めっちゃプリプリ食感！　その秘密は魚匠の技にあった！

・コリコリ砂ずりの唐揚げ　八〇〇
みんな大好き！　スナズリがコリコーリ！

・鶏の唐揚げ　八〇〇
魚匠も唸る！　にんにく醤油でサクサクジューシーに仕上げました。

・鶏皮の串唐揚げ（5本）　一、〇〇〇
パリパリジューシーな鶏皮を魚匠手作りの特製タレでどうぞ！

おすすめ

・黒毛和牛のジュージュー鉄板焼き　二、四〇〇
にくたらしから直送仕入れ！わさびとトリュフ塩でどうぞ！

トリュフ塩・わさび　追加　二五〇

※価格は全て税込みです。

おすすめ

・極厚うなぎの白焼き（半身）　二、三〇〇
めっちゃ分厚いうなぎです。マジで。（一匹）　三、九〇〇

・極厚うなぎの蒲焼き（半身）　二、三〇〇
めっちゃ分厚いうなぎです。マジで。（一匹）　三、九〇〇

・イカの一夜干し　一、〇〇〇
コリコリ食感の旨味たっぷり！日本酒OR白ワインでクイッと！

・エイヒレ炙り　七〇〇
あと一品頼むならコレで間違いナシっしょ！

・ちゃまめ　三五〇
とりえあえずの代表格！　さしより注文ナンバーワン！

おすすめ

サラダ

・旬野菜のバーニャカウダー　一、〇〇〇
色んな野菜を魚匠仕込みのアンチョビソースで召し上がれ！

・温玉生ハムサラダ　九五〇
旬のお野菜たっぷりの生ハムサラダ。

※価格は全て税込みです。

ご飯物

おすすめ

・海鮮漬け丼　一、〇〇〇
魚匠の特製タレで愛情を込めて漬け込みました。

・サーモンとイクラの親子漬け丼　一、三〇〇
サカナ界の親子丼！　一度に食せる贅沢な一品。

・ミニ極厚うな丼　一、二〇〇
マジでびっくり！　分厚いうなぎを召し上がれ！

おすすめ

・海鮮海苔巻き　一、四〇〇
お持ち帰りにピッタリ！　家族や友人も大満足！

・本まぐろ海苔巻き　一、八〇〇
ご注文いただいてから作ります。テイクアウトの際は事前にお声掛けください。

・合志市のきらきら白ご飯（小）　一五〇
生産者さまの顔が見える白ごはんです。（中）　二五〇

・おにぎり（一個）　二五〇
キラキラした美味しいお米をおにぎりにしました♪

・おまかせ浅漬け　二五〇
手仕込みの浅漬です！　お野菜の種類はスタッフにお尋ねください。

・味噌汁（なめこ）（あおさ）　各三〇〇
鰹だしで仕込んだ細胞に染み渡る美味しいお味噌汁です。

※価格は全て税込みです。