

うおたらしな

お品書

※全て税込み価格になります。

たった一つの約束

私たちは

生産者様の想いごと

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

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にだけます！

ブリップリの刺し身！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！



※仕入れ状況によりお料理内容が変わります。

定番コース (二名様より)

五、〇〇〇円

税込価格

龍盛・本日の小鉢三種盛り

・うおたらしの切り身三種盛り

・本日の焼き魚

・ホックホクの天婦羅

・海鮮茶碗蒸し

名物・ジュージュー鉄板焼き (黒毛和牛 & 本まぐろ)

※各二貫盛り

・本日のご飯物 (漬物付き)

・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

税込価格

※他の活魚に変更をご希望

される方は事前にご相談ください

龍盛・本日の小鉢三種盛り

・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

・ホックホクの天婦羅

・雲丹^{うに}入り海鮮茶碗蒸し

名物・ジュージュー鉄板焼き（黒毛和牛 & 本まぐろ）

※各二貫盛り

・本日のご飯物（特上）

・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) 鯛の姿造り

九、〇〇〇円

税込価格

※他の活魚に変更をご希望

される方は事前にご相談ください

龍盛・本日の小鉢三種盛り

・鯛活魚の姿造り・切り身二種・活きアワビ刺し

・うおたらしの煮物

・本日の焼き魚・さざえの壺焼き

名物・鯛活魚と車海老の天婦羅

鯛活魚の天ぷらを一度ご賞味あれ

・雲丹入り海鮮茶碗蒸し

名物・ジュージュー鉄板焼き (黒毛和牛 & 本まぐろ)

※各二貫盛り

・本日のご飯物 (極上)

・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

龍盛・本日の小鉢三種盛り

・うおたらしの切り身三種盛り

郷土料理・馬刺しの盛り合わせ

・本日の焼き魚・さぎえの壺焼き・車海老塩焼き

・海鮮茶碗蒸し

名物・ジュージュー鉄板焼き（黒毛和牛 & まぐろ）

※各二貫盛り

郷土料理・馬刺しのにぎり寿司

・汁物

・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！

・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？

おすすめ

・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！ シーサーにしてぱつくんちよ。

・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

・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！

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

あじ

鰯 (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

たい

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！

しまあじ

鰯 (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。

ひらめ

鰹 (白身)

七、八〇〇

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。

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！

かわはぎ

皮剥 (白身)

四、八〇〇

カワハギの肝醬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。

あかはた

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！

おすすめ

くるまえば

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たもの。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 生もろみ醬油 (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

歯ごたえ、旨味、プリプリ感が堪りません。

九〇〇

・鯛^{たい}

プリップリの食感を愉しめる白身魚の王様です。

九〇〇

・イカ

濃密な味わいのイカ刺しです。

八五〇

・サーモン

サーモン嫌いの人でも好きになっちゃったとか…

九〇〇

・たこ

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！

九〇〇

・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

おすすめ

新鮮な魚を盛り合わせて！ 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！

・馬タン刺し

二、一〇〇

めっちゃ希少部位！

・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！

・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う！

・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！

・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！

おすすめ

おすすめ

おすすめ

※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

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！

九〇〇

・旬な海鮮ユツケ

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！

九〇〇

・カニみそチーズクラッカー

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。

一、〇〇〇

・うおたらしのだし巻き卵

魚匠の手巻き！フワフワ感がタマラナイ！

七〇〇

おすすめ

・たこの唐揚げ

めっちゃプリプリ食感！その秘密は魚匠の技にあった！

一、〇〇〇

おすすめ

・コリコリ砂ずりの唐揚げ

みんな大好き！スナズリがコリコリ！

八〇〇

・鶏の唐揚げ

魚匠も唸る！んにく醤油でサクサクジューシーに仕上げました。

八〇〇

・鶏皮の串唐揚げ（5本）

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！

一、〇〇〇

・黒毛和牛のジューシー鉄板焼き

にくたらしから直送仕入れ！わさびとトリユフ塩でどうぞ！

二、四〇〇

おすすめ

トリユフ塩・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)
めっちゃ分厚いうなぎです。マジで。 (一匹)

二、三〇〇
三、九〇〇

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

二、三〇〇
三、九〇〇

・ イカの一匹干し

コリコリ食感の旨味たっぷり！日本酒〇酎白ワインでクイツと！

一、〇〇〇

・ エイヒレ炙り

あと一品頼むならコレで間違いナシっしょ！

七〇〇

・ ちやまめ

とりえあえずの代表格！ さしより注文ナンバーワン！

三、五〇〇

サラダ

おすすめ

・ 旬野菜のバーニヤカウダー
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！

一、〇〇〇

・ 温玉生ハムサラダ
旬のお野菜たっぷりの生ハムサラダ。

九五〇

※価格は全て税込みです。

ご飯物

おすすめ

・海鮮漬け丼

魚匠の特製タレで愛情を込めて漬け込みました。

一、〇〇〇

・サーモンとイクラの親子漬け丼

サカナ界の親子丼！一度に食せる贅沢な一品。

一、三〇〇

・ミニ極厚うな丼

マジでびっくり！分厚いうなぎを召し上がれ！

一、二〇〇

・海鮮海苔巻き

お持ち帰りにピッタリ！家族や友人も大満足！

一、四〇〇

・本まぐろ海苔巻き

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。

一、八〇〇

・合志市のきらきら白ご飯

生産者さまの顔が見える白ごはんです。

(小) 一五〇

(中) 二五〇

・おにぎり(一個)

キラキラした美味しいお米をおにぎりにしました♪

二五〇

・おまかせ浅漬け

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。

二五〇

・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。