

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)

六、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)

六、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 & 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

八、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・海老の塩焼き

・ホックホクの天婦羅

・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(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

10,000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 鯛活魚と海老の天婦羅

鯛活魚の天ぷらを一度ご賞味あれ

うに

・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。

八、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・さざえの壺焼き・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

天草で養殖された最高級の

本マグロをご堪能ください。

※価格は全て税込です。

おすすめ

・本まぐろのユツケ（胡麻風味）  
板長特製のタレで仕上げたマグロのユツケ！旨味抜群の本マグロは悶絶確定！

一、一〇〇

・本まぐろ赤身刺し（5カン）

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。

一、四〇〇

・本まぐろ中トロ刺し（5カン）

もはや説明不要！ 頬張った瞬間幸せが訪れます…

一、八〇〇

・本まぐろ大トロ刺し（5カン）

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！

二、二〇〇

おすすめ

・本まぐろ刺し三種盛り（各2カン）  
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？

二、一〇〇

・本まぐろ赤身にぎり（5カン）

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！

一、五〇〇

・本まぐろ中トロにぎり（5カン）

まぐろの脂質は良質なサプリメント！シーソーにしてばっくんちよ。

一、九〇〇

・本まぐろ大トロにぎり（5カン）

財布気にせず「本まぐろ大トロにぎりちようだい」って何度も注文してみたい。

二、三〇〇

おすすめ

・本まぐろにぎり三種盛り（各2カン）  
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！

二、二〇〇

・本まぐろ三種の鉄板焼き（各2カン）  
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！

二、四〇〇



# 活魚メニュー

おすすめ

・**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

・**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です！ 調理法は刺し身と天ぷらで決まり！

・**鰩** (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

・**鰯** (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！

・**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です！

・**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。

・**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

・**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<sup>たい</sup>

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

馬刺しの極み！ タンパクな赤身と良質な脂の絶妙なハーモニー。

二、五〇〇

## ・馬タン刺し

あまりお目にかかれない、めっちゃ希少部位！早いもの勝ちです！

二、三〇〇

## ・馬レバ刺し

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！

二、三〇〇

## ・馬ヒモ刺し

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です！

一、八〇〇

## ・馬にぎり（5カシ）

霜降り部位をにぎりにしちゃいました！シメのご飯にどうぞ！

二、五〇〇

## ・阿蘇あか牛の炙り刺し風

熊本名産の「あか牛」を鉄板で焼いたのち、肉塊を休ませて、風味と旨味を引き出すために炙りました。板長こだわりの一品をご堪能ください！

一、三八〇

## ・阿蘇あか牛のユツケ風

板長手作りの特製タレで和えた「あか牛」は卵黄との相性ピッタリ！黒毛和牛よりも旨味成分が多いと評判の「あか牛」を是非お試しください！

一、一八〇

## ・馬ホルモンスタミナ焼き

ニンニクの効いたツマミにも最高な希少部位の郷土料理です！

一、四八〇

## ・からし蓮根

肥後のお殿様の健康食として誕生した熊本名物の郷土料理！

六〇〇

おすすめ

おすすめ

※価格は全て税込みです。

# 単品メニュー

## ・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。  
日本酒や白ワインとメツチャ合いますよ！

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。  
卵黄とよく混ぜてお召し上がりください。

九〇〇

## ・クリームチーズの西京味噌漬け

まさかの相性をアナタの舌で確かめてください！日本酒にピッタリ！

六〇〇

おすすめ

## ・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。日本酒で流しこみましょう！笑

一、〇〇〇

おすすめ

## ・うおたらしのだし巻き卵

魚匠の手巻き！オーダーが渋滞中だとお時間をいただく場合がございます。汗

七〇〇

おすすめ

## ・タコの唐揚げ

めっちゃプリプリ食感！めっちゃプリプリ食感！

一、〇〇〇

つい、二度言っちゃいました。テヘ

## ・コリコリ砂ずりの唐揚げ

焼き鳥で塩味で食べることが多いですが、唐揚げも美味しいですよ！

八〇〇

まだ食べたことがない方は、一度ご賞味ください！

## ・鶏の唐揚げ

板長が自分が食べたくて味付けした唐揚げです。テヘペロ ↑古っ

八〇〇

特製のニンニクもみダレがまいうー。美味しくないワケがなあ〜い！

## ・あか鶏の胡麻手羽 (5本)

魚を知り尽くした匠特製のタレがシミ込んで美味いよ！

八五〇

魚匠は肉料理も得意な模様！

現場からは以上です！

おすすめ

※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) 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) 三、三〇〇

おすすめ

・ くまもと阿蘇あか牛<sup>うし</sup>のタタキ風  
熊本名産の和牛「あか牛」を鉄板で焼いて、その後、風味と旨味を引き出すために炙りました。ニンニクチップとポン酢でどうぞ！ 一、二五〇

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

トリユフ塩・わさび 追加 二五〇

・ 漁火イカ焼き 八二〇  
イカの旨味は酒に合ううー！ 日本酒〇或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ないナシっしょ！

おすすめ

・ アジのすり身天 六五〇  
濃厚な青魚の旨味がギュッと詰まった一品です。お酒のアテにぴったり！

・ ちやまめ 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！

# サウダ

おすすめ

・ 温玉生ハムサラダ 九五〇  
旬のお野菜たっぷり生の生ハムサラダ。

※価格は全て税込みです。

# ご飯物

おすすめ

## ・海鮮漬け丼

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

## ・海鮮巻き寿司

シャリが美味いと好評な、色んな種類が入った新鮮な海鮮巻き寿司！

一、六〇〇

おすすめ

## ・本まぐろの巻き寿司

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、九〇〇

## ・黒毛和牛の巻き寿司

贅沢に黒毛和牛を使用しました！黒毛和牛ならではの肉の旨味をご堪能ください！

一、九〇〇

おすすめ

## ・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

## ・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。