

刺身盛り

引き締まつた
プリプリの身と脂が
最上の旨味を引き出します



※写真は、ご提供イメージです。
魚種が写真と若干異なる場合があります。

① 新鮮お刺身盛り合わせ

1人前 1,200円

② 2人前	2,300円
③ 3人前	3,400円
④ 4人前	4,400円

写真は4人前の提供イメージです

当店の表示価格は
全て税込みです

魚種によっては、
熟成魚もご用意しています。
ぜひご賞味を!!

⑤ カンパチ刺身

6貫 980円



⑥ ブリ刺身

6貫 980円



⑦ タイ刺身

6貫 980円



⑧ マグロ刺身

6貫 980円



⑨ サーモン刺身

6貫 980円

寿司定食

寿司天ぷら定食

1,980円

お寿司7貫・天ぷら
小鉢・茶碗蒸し
うどん



匠寿司天ぷら定食

お寿司9貫・天ぷら
小鉢・茶碗蒸し
うどん

2,680円



※写真は、ご提供イメージです。
小鉢や器などが
写真と異なる場合があります。

当店の表示価格は
全て税込みです

刺身定食

新
メニュー

選べる刺身定食 1,580円

お刺身6貫(2種選択)・本日の一品・茶碗蒸し
小鉢・みそ汁・漬物・ごはん

◎ご飯が付いている定食の
ご飯大盛りやおかわりは無料です。

マグロ・サーモン・タイ
ブリ・カンパチの5種
から

お好みの2種を
お選びいただけます。

※単一魚種も承ります。
(1種6貫)



※写真は、ご提供イメージです。本日の一品・小鉢・漬物・器が写真と異なる場合があります。

+もう1品
プラス!

ちょっと
お刺身
+390円

じゃんば
アジフライ
+450円

茶碗蒸し
+200円

みそ汁を変更できます

ミニうどん
に変更
+150円

ミニ貝汁
に変更
+150円

たら福御膳

お刺身10貫・本日の一品・茶碗蒸し
小鉢・みそ汁・漬物・ごはん

2,180円

お刺身御膳

こんぴら丸

特選
羅

◎目利きが
毎朝市場で選ぶ 新鮮素材

◎ご飯が付いている定食の
ご飯大盛りやおかわりは 無料です。

当店の表示価格は
全て税込みです

市場直送 お刺身御膳

お刺身10貫・天ぷら・小鉢
貝汁・漬物・ごはん

2,180円

※写真は、ご提供イメージです。

お刺身の魚種・本日の一品・小鉢・漬物・器が写真と異なる場合があります。

+もう1品
プラス!

ちょっと
お刺身
+390円

じゃんば
アジフライ
+450円

茶碗蒸し
+200円

ミニうどん
に変更
+150円

ミニ貝汁
に変更
+150円

みそ汁を変更できます

じやんぼ エビフライ御膳

じやんぼエビフライ(タルタル付)
ミニ刺身・小鉢・ご飯・みそ汁・漬物

2,380円

当店の表示価格は
全て税込みです

天ぷら定食

天ぷら・ミニ刺身・小鉢
ご飯・うどん・漬物

1,880円

気まぐれ フライ定食

本日のフライ(タルタル付)
ミニ刺身・小鉢・ご飯・みそ汁・漬物

1,780円

◎ 定食・御膳のご飯のお替りは
無料です

※写真是ご提供イメージです。ミニ刺身の魚種や小鉢内容・器などが写真と異なる場合があります。

+もう1品
プラス!



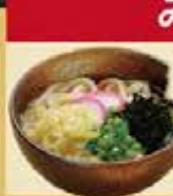
ちょっと
お刺身
+390円



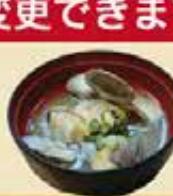
じやんぼ
アジフライ
+450円



茶碗蒸し
+200円



ミニうどん
に変更
+150円



ミニ貝汁
に変更
+150円

みそ汁を変更できます

当店の表示価格は
全て税込みです

お魚好きも大満足!!
当店自慢のおすすめ料理



29

大漁御膳

お刺身・天ぷら・小鉢2品
茶碗蒸し・寿司5貫・ミニ貝汁

2,800円

充実の満足感と
ボリュームある御膳です。



30 海風御膳 2,500円

お刺身・天ぷら・小鉢2品・茶碗蒸し・焼き魚
ごはん・ミニ貝汁



31 さざ波御膳 2,500円

お刺身・天ぷら・小鉢2品・茶碗蒸し
じやんぽエビフライ・ごはん・ミニ貝汁

◎定食はごはんのお替りが無料です

※写真は、ご提供イメージです。 刺身の魚種や小鉢内容・器などが写真と異なる場合があります。

+もう1品
プラス!



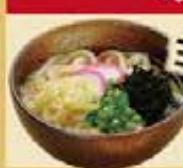
ちょっと
お刺身
+390円



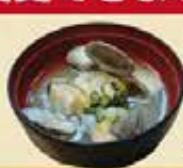
じやんぽ
エビフライ
+450円



茶碗蒸し
+200円



ミニうどん
に変更
+150円



ミニ貝汁
に変更
+150円

みそ汁を変更できます

数量限定

32 名物 あら炊き定食

あら炊き・ミニ刺身・小鉢・ごはん
味噌汁・漬物

1,780円

33 あら炊き 単品

980円

当店の表示価格は
全て税込みです



34 チキン南蛮定食 1,380円

チキン南蛮・小鉢・ごはん・味噌汁・漬物



36 ホッケ開き焼魚貝汁定食 2,180円

ホッケ開き・ミニ刺身・小鉢・ごはん・貝汁・漬物



38 ホッケ開き焼魚定食 1,780円

ホッケ開き・ミニ刺身・小鉢・ごはん・味噌汁・漬物

◎ 定食・御膳の白ご飯のお替りは無料です

35 鶏のから揚げ定食 1,280円

鶏のから揚げ・小鉢・ごはん・味噌汁・漬物



37 塩サバ焼魚貝汁定食 1,780円

塩サバ・ミニ刺身・小鉢・ごはん・貝汁・漬物



39 塩サバ焼魚定食 1,380円

塩サバ・ミニ刺身・小鉢・ごはん・味噌汁・漬物

※写真は、ご提供イメージです。

ミニ刺身の魚種や小鉢内容・器などが写真と異なる場合があります。

+もう1品
プラス!



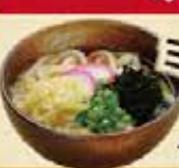
ちょっと
お刺身
+390円



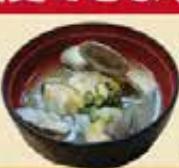
じゃんば
アジフライ
+450円



茶碗蒸し
+200円



ミニうどん
に変更
+150円



ミニ貝汁
に変更
+150円

みそ汁を変更できます

海鮮丼

羅
金
丸
どん

当店の表示価格は
全て税込みです

海鮮丼

2,380円
みそ汁付き

- ◎ このページの丼は、[みそ汁]付きです
- ◎ 酢飯(シャリ)での提供ですが、白ご飯に変更できます
- ◎ [白ご飯へ変更]と[白ご飯大盛り]は**無料**です
- ◎ [酢飯大盛り]は追加 50円です



ネギトロ丼 1,580円 みそ汁付き



サーモンイクラ丼 2,580円 みそ汁付き



イクラ丼 2,980円 みそ汁付き

新メニュー
マグロ・サーモン・タイ
ブリ・カンパチの5種から
お好みの2種を選びます
※単一魚種も承ります



選べる海鮮二色丼 1,680円 みそ汁付き



[数量限定] ちらし丼 1,680円 みそ汁付き



ぶっかけ漁師のひつまぶし 1,880円
みそ汁とダシ汁付き

+もう1品
プラス!



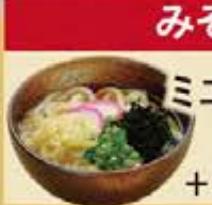
ちょっと
お刺身
+390円



じゃんば
アジフライ
+450円



茶碗蒸し
+200円



ミニうどん
に変更
+150円



ミニ貝汁
に変更
+150円

みそ汁を変更できます

※写真は、ご提供イメージです。

魚種や・器・盛付などが若干、写真と異なる場合があります。

鮮度抜群の恵みを使った。
こんびら丸名物料理

当店の表示価格は
全て税込みです



53 ミニ海鮮丼 かご盛りセット

1,880円

ミニ海鮮丼・天ぷら・小鉢・茶碗蒸し・うどん

54 ミニ海鮮丼 単品

1,180円

女性におすすめの
おしゃれな御膳です



[数量限定]

57 ミニちらし丼かご盛りセット 1,580円

ミニちらし丼・天ぷら・小鉢・茶碗蒸し・うどん

58 ミニちらし 単品 880円



61 ミニうに丼かご盛りセット 2,080円

ミニうに丼・天ぷら・小鉢・茶碗蒸し・うどん

62 ミニうに丼 単品 1,380円



55 ミニいくら丼かご盛りセット 2,080円

ミニいくら丼・天ぷら・小鉢・茶碗蒸し・うどん

56 ミニいくら丼 単品 1,380円



59 ミニネギトロ丼かご盛りセット 1,480円

ミニネギトロ丼・天ぷら・小鉢・茶碗蒸し・うどん

60 ミニネギトロ丼 単品 780円

◇ミニ丼の酢飯量は、当店定食
「普通盛りご飯」より若干少なめの約150gです。

◇ミニ丼単品には、みそ汁は付いていません。

※写真は、ご提供イメージです。

小鉢内容・器などが写真と異なる場合があります。

サラダ



65 シーザーサラダ
780円

当店の表示価格は
全て税込みです

焼き魚



66 ホッケ開き
焼き魚
980円



67 塩サバ焼き魚 580円

揚げ物

68 天ぷら
盛り合わせ
880円



69 チキン南蛮 780円



じゃんぽ
アジフライ 500円



エビマヨ 880円



72 鶏のから揚げ
680円



71 じゃんぽ
エビフライ 1,780円



73 タコのから揚げ
480円



74 ポテトフライ
380円

おつまみ

78 枝豆
380円



76 きゅうり
スティック
280円



79 金目鯛チップス
380円



80 イカの塩辛
380円



81 ナスのわさび漬け
380円

82 ごはん
250円

83 みそ汁
200円

84 ミニうどん
350円

85 ミニ貝汁
350円

86 茶碗蒸し
230円

当店の表示価格は
全て税込みです

お子様 メニュー

小学生以下の
お子様が
対象になります。
2種ご用意いたしました。



食物アレルギーがございましたら、
スタッフまでお気軽にご相談ください

宴会 メニュー

3コースとも要予約となつております。
詳細はスタッフにお声かけください。

