

釣りメニュー

楽しく釣って、好きな食べ方で美味しく食べる！
ぜひ、当店で魚釣りにチャレンジしてください！！
※釣りをされない場合でも同価格でご提供いたします。

竿代・・・無料

Fishing rod rental is free. 釣竿租赁是免費的。 낚시대 대여 는 무료입니다.

エサ代・・・無料

Bait is free. 魚餌是免費的。 물고기 미끼 무료.

種類によって調理方法、調理代金は異なる場合がございます。
Cooking method and cooking fee depend on the type.
烹饪方法和烹饪费用取决于种类。 조리 방법과 조리 비용은 종류에 따라 달라집니다.

入荷状況や大きさによって金額が異なる場合がございます。
下記に記載のないお魚がいる場合がございます。詳しくはスタッフまで。



鯛 **おすすめ**

本体価格

2,840円

Sea bream / 鯛魚 / 도미

(税込3,124円)



鯛・平目・縞鯨は、半身ずつ2種類の調理方法が選べます。

You can choose two cooking methods to one fish. (Sea bream, olive flounder, white trevally)

你可对鱼1只选择2种烹调方法。(鯛鱼, 扁口鱼, 黄带拟鲹) / 당신은 물고기1 마리에 조리 방법 2 가지를 선택할 수 있습니다. (도미, 넙치, 줄전갱이)

平目

本体価格

3,780円

Olive flounder / 扁口鱼 / 넙치

(税込4,158円)



お造り
Sashimi / 刺身 / 사시미

調理代金 無料



カルパッチョ
Carpaccio / 海鮮卡帕奇欧 / 카르파초

調理代金 無料



塩焼き
Salt-grilled / 烧烤(咸味) / 소금구이

調理代金 無料



骨せんべい ※平目のみ
Bone crackers / 骨饼干 / 뼈 크래커

+150円
(税込165円)



煮付け
Simmered / 炖 / 조림

+300円
(税込330円)



串かつ
Deep fried skewers / 油炸串 / 꼬치 한판

+300円
(税込330円)



天ぷら
Tempura / 天妇罗 / 덴푸라

+300円
(税込330円)



丸揚げ ポン酢 ※平目のみ
Fried / 油炸 / 튀김

+300円
(税込330円)

しまあじ
縞鯨

本体価格

8,900円

White trevally / 黄带拟鲹 / 줄전갱이

(税込9,790円)



握り
Sushi / 寿司 / 초밥

+500円
(税込550円)



手巻き寿司セット
Hand rolled sushi set / 手卷寿司套 / 손으로 압연 스시 세트

+500円
(税込550円)



漬け丼セット
bowl of rice with food on top set / 盖饭套餐 / 절임 덮밥 세트

+300円
(税込330円)



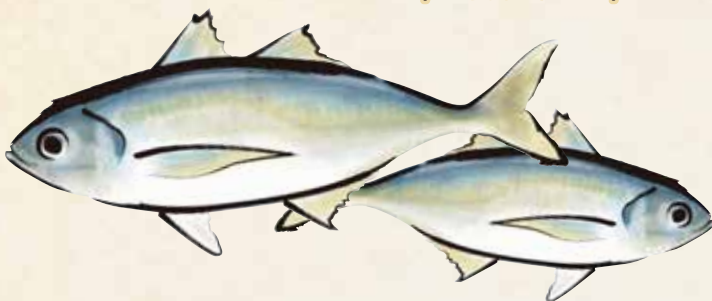
寄せ鍋 野菜セット ※平目は除く
Vegetable set (hot pot) / 蔬菜套装(火锅) / 야채 세트 (냄비)

+800円
(税込880円)

あじ 鰯

本体価格
980円 (税込1,078円)

Horse mackerel / 竹筴魚 / 전갱이



アジの語源は「味がいい」からだと言われています。産卵期が長いので日本各地で年間を通しておいしいものがとれます。また栄養価も高く、特にDHA、EPAが豊富で成人病を予防する効果もあります。



お造り
Sashimi / 刺身 / 사시미
調理代金 無料



塩焼き
Salt-grilled / 烧烤(咸味) / 소금구이
調理代金 無料



天ぷら
Tempura / 天妇罗 / 덴푸라
調理代金 無料



握り
Sushi / 寿司 / 초밥
+200円 (税込220円)



串かつ
Deep fried skewers / 油炸串 / 꼬치 한판
調理代金 無料



骨せんべい
Bone crackers / 骨饼干 / 뼈 크래커
+100円 (税込110円)

車海老

Prawn / 虾 / 보리새우

本体価格
480円 (税込528円)



夏から秋にかけてが旬といわれている車海老。活車海老は高級海老な為、スーパーなどではあまり見かけることはありません。良質のタンパク質が多く、脂肪が少ない低カロリー食材で、プリプリの食感と強い旨味・甘みが特徴です。



塩焼き
Salt-grilled / 烧烤(咸味) / 소금구이
調理代金 無料



踊り食い
Eat alive / 吃活着 / 산 채로 먹는다
調理代金 無料



串かつ
Deep fried skewers / 油炸串 / 꼬치 한판
調理代金 無料

伊勢海老

Japanese spiny lobster / 日本龙虾 / 닭새우



本体価格
水槽掲載価格

海の高級食材の一つ。日本各地で古くから食用とされていた。透き通ってプリプリとした甘い身が何とも言えない。味も歯ごたえも最高級の美味さです。



お造り
Sashimi / 刺身 / 사시미
調理代金 無料



ガーリックバター
Garlic butter-grilled / 烧烤(大蒜黄油味) / 마늘 버터구이
調理代金 無料



マヨネーズ焼き
Mayonnaise-grilled / 烧烤(蛋黄酱味) / 마요네즈구이
調理代金 無料



塩焼き
Salt-grilled / 烧烤(咸味) / 소금구이
調理代金 無料



まるごとグラタン
Gratin / 鲜虾奶油焗烤 / 그라탱
調理代金 無料



仕上げ赤出汁
Dark brown Miso soup / 紅味噌日式高汤 / 붉은 된장 된장국
調理代金 無料

オマール海老

Lobster / 大螯虾 / 바닷가재

本体価格
水槽掲載価格



エビ類最大級の大きさ。西洋料理で高級食材として利用される。身が詰まっていて、甘味と旨味が濃厚。焼き、蒸しをはじめ多岐にわたる調理法によって調理され楽しむ事が出来ます。



マヨネーズ焼き
Mayonnaise-grilled / 烧烤(蛋黄酱味) / 마요네즈구이
調理代金 無料



ガーリックバター
Garlic butter-grilled / 烧烤(大蒜黄油味) / 마늘 버터구이
調理代金 無料



塩焼き
Salt-grilled / 烧烤(咸味) / 소금구이
調理代金 無料



蒸し焼き
Steamed-grilled / 蒸烤 / 찌소
調理代金 無料



まるごとグラタン
Gratin / 鲜虾奶油焗烤 / 그라탱
調理代金 無料

さざえ

Turban shell / 角蝶螺 / 소라

680円 (税込748円)



さざえは国内で漁獲される巻貝のなかでも、もっとも漁獲量の多い高級な巻貝のひとつで、コリコリとした食感と風味豊かな味わいが人気です。また肝機能を強化し、血圧の低下を促すタウリンも豊富に含まれています。



お造り
Sashimi / 刺身 / 사시미
調理代金 無料



壺焼き
Grilled / 烧烤 / 구이
調理代金 無料

あわび

Abalone / 鲍鱼 / 전복

本体価格
1,580円 (税込1,738円)



流通量が少なく、高値で取引されるあわびは、憧れの高級食材です。身がしまってコリコリとした食感で、磯の香りもあり、濃厚なうまみ特徴です。あわびのおいしさを一番楽しめる、お造りでお召し上がりください。



お造り
Sashimi / 刺身 / 사시미
調理代金 無料



バター醤油焼き
Grilled with butter and soy sauce / 用黄油和酱油烤 / 버터와 간장으로 굽다
調理代金 無料

はまぐり

Clam / 蛤蜊 / 대합

720円 (税込792円)



一般的になじみのある代表的な貝で、良縁や夫婦円満の縁起物としても用いられています。身が柔らかく、トロっとした旨味をもちます。



浜焼き
Grilled / 烧烤 / 구운 것
調理代金 無料