

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. 釣竿租赁是免费的。 낚시대 대여는 무료입니다.

●エサ代・・・無料

Bait is free. 鱼饵是免费的。 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。
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・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)
您可对鱼1只选择2种烹调方法。(鯛鱼、扁口鱼、黄带拟鲈)
당신은 물고기 1 마리에 조리 방법 2 가지를 선택할 수 있습니다 (도미, 납치, 줄전갱이)

※お通し(突き出し)料金350円(税込385円)頂戴しております。 ※素材・盛り付けにより、料理画像と多少イメージが異なる場合がございます。
※食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお知らせください。 ※23時～翌5時の間は深夜料金10%頂戴しております。予めご了承ください。
*I will provide an appetizer (¥385) at the beginning. *If you have a food allergy, please inform the staff.
*The picture is only for reference.*For 11:00pm-5:00am, 10% of the price will be charged as a late night fee.
*提供了一个开胃菜(385日元)开头。*如果你有食物过敏,请告知工作人员。*图片仅供参考。*我们将从23:00至5:00收取10%的深夜费用。
*저녁에 전채 (385 엔)를 제공합니다。*음식 알레르기가 있다면 점원에게 말씀하십시오。*사진은 참조 용으로만 것입니다。*23:00~5:00 까지 실야 요금 10%가 가산됩니다.

鯛

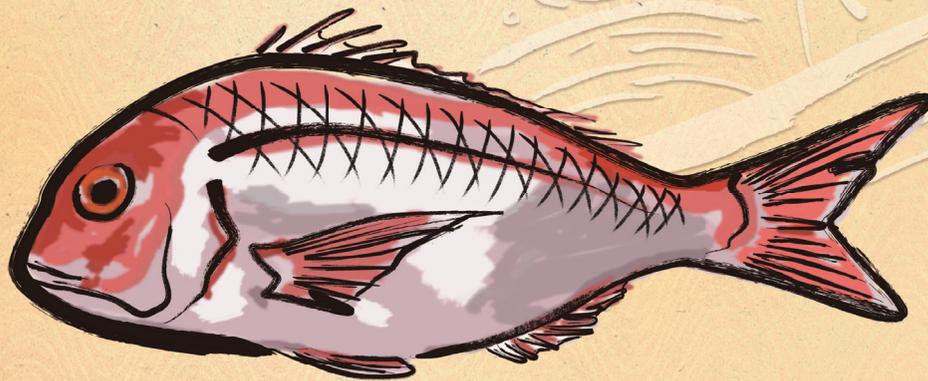
おすすめ

本体価格

2,840円

Sea bream / 鯛魚 / 도미

(税込3,124円)



鯛は一般的に高級魚として認識されています。身はやや淡泊でクセのない美味しい魚で、特に頬肉や胸鰭の付け根は通の好む部位として珍重されています。造り、煮付け、塩焼きなどでよく食されます。

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. / 你可对鱼1只选择2种烹调方法。 / 당신은 물고기1 마리에 조리 방법 2 가지를 선택할 수 있습니다.



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



串かつ

Deep fried skewers / 油炸串 / 꼬치 한편

+300円
(税込330円)

天ぷら

Tempura / 天妇罗 / 덴푸라

+300円
(税込330円)

煮付け

Simmered / 炖 / 조림

+300円
(税込330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 /
手巻寿司套 / 손으로 압연 스시 세트

+500円
(税込550円)



姿蒸し 葱油ソース

Steamed grill (Scallion oil source) /
蒸格柵(葱油酱汁) / 찜 구이 (대파 오일 소스)

+300円
(税込330円)



寄せ鍋 野菜セット

Vegetable set (hot pot) / 蔬菜套装(火锅) / 야채 세트 (냄비)

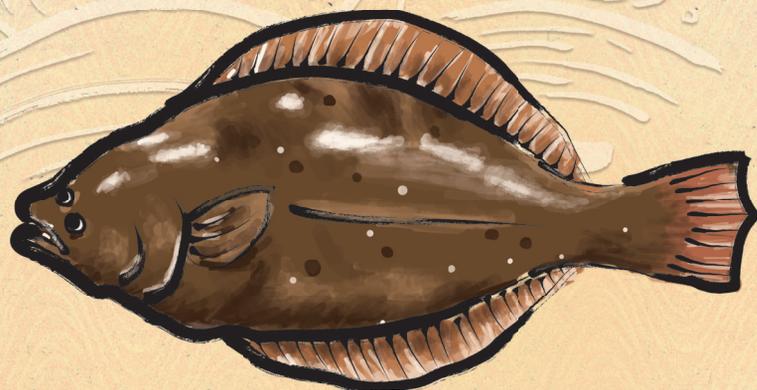
+800円
(税込880円)

平目

本体価格

3,780円

Olive flounder / 扁口魚 / 넙치 (税込4,158円)



平目は日本各地の浅い沿岸域で獲れる魚で、全国的に知られている白身の高級魚です。味にクセがなく、そのうまみが強いので、造り・握り・煮付けなどがおすすめです。

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. / 你可对鱼1只选择2种烹调方法. / 당신은 물고기1 마리에 조리 방법 2 가지를 선택할 수 있습니다.



お造り

Sashimi / 刺身 / 사시미

調理代金 無料



カルパッチョ

Carpaccio / 海鮮卡帕奇歐 / 카르파초

調理代金 無料



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)



塩焼き

Salt-grilled / 烧烤(咸味) / 소금구이

調理代金 無料



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)



煮付け

Simmered / 炖 / 조림

+300円
(税込330円)



握り

Sushi / 寿司 / 초밥

+500円
(税込550円)



丸揚げ ポン酢

Fried / 油炸 / 튀김

+300円
(税込330円)



骨せんべい

Bone crackers / 骨饼干 / 뼈 크래커

+150円
(税込165円)



姿蒸し 葱油ソース

Steamed grill (Scallion oil source) / 蒸格栅(葱油酱汁) / 찜 구이 (대파 오일 소스)

+300円
(税込330円)

しまあじ

編鯨

本体価格

8,900円

White trevally / 黄带拟鯨 / 줄전갱이 (税込9,790円)



編鯨は大型で、味も美味しいということもあり、釣り人にも人気が高い魚です。また栄養価も高く、真アジよりもビタミン類が多く含まれ、脂ののりの良い魚です。

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. / 你可对鱼1只选择2种烹调方法。 / 당신은 물고기1 마리에 조리 방법 2 가지를 선택할 수 있습니다.



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



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)



煮付け

Simmered / 炖 / 조림

+300円
(税込330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 /
手巻寿司套 / 손으로 압연 스시 세트

+500円
(税込550円)



姿蒸し 葱油ソース

Steamed grill (Scallion oil source) /
蒸格栅(葱油酱汁) / 찜 구이 (대파 오일 소스)

+300円
(税込330円)



寄せ鍋 野菜セット

Vegetable set (hot pot) / 蔬菜套装(火锅) / 야채 세트 (냄비)

+800円
(税込880円)

あじ
鱈

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



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)



塩焼き

Salt-grilled / 烧烤(咸味) / 소금구이

調理代金 無料



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)

伊勢海老

本体価格
水槽掲載価格

Japanese spiny lobster / 日本龙虾 / 닭새우



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云えない。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



マヨネーズ焼き

調理代金 無料

Mayonnaise-grilled / 烧烤(蛋黄酱味) / 마요네즈구이



塩焼き

調理代金 無料

Salt-grilled / 烧烤(咸味) / 소금구이



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



まるごとグラタン

調理代金 無料

Gratin / 鲜虾奶油焗烤 / 그라탕



仕上げ赤出汁

調理代金 無料

Dark-brown Miso soup / 紅味噌日式高汤 / 붉은 된장 된장국

オマール海老

本体価格
水槽掲載価格

Lobster / 大螯蝦 / 바닷가재



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。身が詰まっている、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

調理代金 無料

Mayonnaise-grilled / 烧烤(蛋黄酱味) / 마요네즈구이



塩焼き

調理代金 無料

Salt-grilled / 烧烤(咸味) / 소금구이



蒸し焼き

調理代金 無料

Steamed-grilled / 蒸烤 / 찌소



ガーリックバター

調理代金 無料

Garlic butter-grilled / 烧烤(大蒜黄油味) / 마늘 버터구이



まるごとグラタン

調理代金 無料

Gratin / 鲜虾奶油焗烤 / 그라탱

さざえ

Turban shell / 角蝶螺 / 소라

本体価格

580円

(税込638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 + 100円

(税込110円)



壺焼き

Grilled / 烧烤 / 구이

調理代金 無料

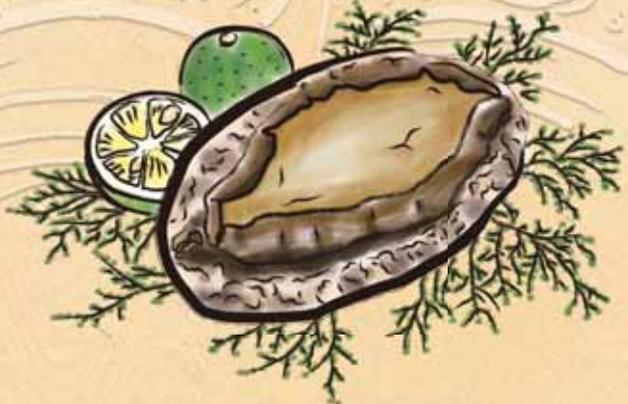
あわび

本体価格

1,280円

(税込1,408円)

Abalone / 鲍鱼 / 전복



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、濃厚なうまみが特徴です。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 + 100円

(税込110円)



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

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