

●すし御膳

★程よい量の御膳で一番の人気メニューです。

特上にぎり付 (小鉢2種、巻、天婦羅、特上にぎり11貫、吸物、弥生蒸し、プリン、計7品)

・鳥羽院 (とばいん) ・ ・ 5,050 円

上にぎり付 (小鉢2種、巻、天婦羅、上にぎり8貫、吸物、弥生蒸し、プリン、計7品)

・脊振 (せふり) ・ ・ ・ 3,910 円

中にぎり付 (小鉢2種、巻、天婦羅、中にぎり8貫、吸物、弥生蒸し、プリン、計7品)

・八天 (はってん) ・ ・ ・ 3,400 円

並にぎり付 (小鉢2種、巻、天婦羅、並にぎり8貫、吸物、弥生蒸し、プリン、計7品)

・日の隈 (ひのくま) ・ ・ 2,780 円

★プラス 540 円で刺身 2 種盛りがお付けできます。



写真は脊振御膳



★デザートは、佐賀の人妻プリンです。

●おすし付コース

★寿司御膳に刺身とステーキが付いたコースです、会食・お祝い・法事後の食事などに人気です。

上にぎり付コース

(小鉢2種、刺身3種、弥生蒸し、牛ステーキ、上にぎり8貫、巻、吸物、プリン、計9品)

・ 秋桜 (こすもす) ・ ・ ・ 5,560 円

並にぎり付コース

(小鉢2種、刺身3種、弥生蒸し、牛ステーキ、並にぎり8貫、巻、吸物、プリン、計9品)

・ 菜の花 (なののはな) ・ ・ ・ 4,320 円

★ ご予約で無い場合いお時間がかかる場合がございます。

要予約メニュー

その他、もう少し品数を…のお客様には

10品付の ・ 紅葉 (もみじ) 6,600 円

13品付の ・ 琴の楠 (ことのくす) 7,200 円

も承っております。



● 単品メニュー

● にぎり単品（吸物付）

・ 特上にぎり（11貫）

この握りは、お時間がかかるメニューです。

3,500円



（いか、うに、いくら、とろ、生海老、白身、かんぱち、貝類、おまかせ 3貫）

・ 上にぎり（8貫）・・・・・・・・・・2,370円

（いか、うに、いくら、とろ、上海老、白身、かんぱち、貝類）

・ 中にぎり（8貫）・・・・・・・・・・1,730円

（いか、うに、いくら、赤身、上海老、白身、かんぱち、サーモン）

・ 並にぎり（8貫）・・・・・・・・・・1,080円

（いか、たまご、いくら、赤身、並海老、白身、かんぱち、サーモン）

★寿司ネタは入荷の場合により変更がございます。

● ちらし単品（吸物付）



・ 特上ちらし・・・・・・・・3,500円

・ 上ちらし・・・・・・・・2,370円

・ 中ちらし・・・・・・・・1,830円

・ 並ちらし・・・・・・・・1,300円



食後にプリンや珈琲はいかがでしょう！

●巻物単品

太巻（1本）

- ・巻ずし（玉子焼入）・・・・・・・・・・・・・・・・700円
- ・絶倫巻（上刺身入）・・・・・・・・・・・・2,160円
- ・スタミナ巻（並刺身入）・・・・・・・・・・・・970円
- ・海老レタス巻（海老入）・・・・・・・・・・・・750円
- ・ツナレタス巻（シーチキン）・・・・・・・・・・・・650円
- ・マダムロール（だし巻卵、サーモン、いくら）・・・・・・・・1,440円

細巻（2本）

- ・とろ鉄火・・・・2,160円
- ・鉄火・・・・750円
- ・海老キュー・・・・650円
- ・納豆巻・・・・540円
- ・しそ巻・・・・540円
- ・山芋巻・・・・540円
- ・かっぱ巻・・・・540円
- ・バッテラ・・・・650円



お土産に人気商品

お持ち帰りの際は
お早めにご注文下さい。



●当店の巻ずしは、干瓢以外は地元の食材を使用した
佐賀ならではの巻ずしです。
また、合わせ酢は佐賀の大和町松梅地区の渋柿で作られた
【柿酢】を使用し、当店オリジナル【熟成柿酢】を仕込んで
おります。当店の【巻ずし】は、地元から生えてきたよう
商品を目指しております。どうぞ一度ご賞味下さいませ。

●刺身・揚げ物・つまみ

●刺身

- ・3種盛り・・・・・・・・・・・・（1人前）1,080円
- ・5種盛り・・・・・・・・・・・・（2人前）2,160円
- ・4,5人盛・・・・・・・・・・・・・・5,400円

●洋風刺身

- ・7種カルパッチョ・・・・・・・・・・・・1,620円
- ・まぐろのカルパッチョ・・・・・・・・・・・・1,300円
- ・サーモンのカルパッチョ・・・・・・・・・・・・1,300円

●揚げ物

- ・とりの唐揚げ・・・・・・・・・・・・870円
- ・海老フライ・・・・・・・・・・・・870円
- ・天盛り（海老3匹と野菜）・・・・・・・・1,300円
- ・えび天（海老5匹）・・・・・・・・・・・・870円
- ・げそ天（いか足）・・・・・・・・・・・・650円
- ・揚げ出し豆腐・・・・・・・・・・・・540円

●つまみ

- ・上おば鯨（80g）・・・・・・・・・・・・970円
- ・下足の塩焼・・・・・・・・・・・・540円
- ・あら炊き・・・・・・・・・・・・1,080円

●お子様人気メニュー

●次郎膳（こどもビール付）・・・2,160円

（赤身、サーモン、海老、玉子のにぎり、海老キュー巻、海老フライ、唐揚げ、弥生蒸し、ミニ刺身、プリン）



お子様が、すくすく育ちますように…と
願いが込められた【天然の竹の食器】を

次郎膳には使用致しております。

●その他

●焼きたて卵焼き一本・・・・・・・・・・870円

●牛ステーキ（60g）・・・・・・・・・・1,200円

●お土産用佐賀の人妻プリン

●真由美のカスタード・・・・・・・・・・390円

●真由美のラムレーズン・・・・・・・・・・420円

●よしえの抹茶・・・・・・・・・・450円

●いづみのデカフェ・・・・・・・・・・430円

●陽子のクレメンティン・・・・・・・・・・430円



●佐賀の人妻味くらべ5個

詰合せ 2,100円もあります。

平日夜の限定メニュー

●夜のハンギ―膳

(刺身付きのメニューで茶碗蒸しやデザートは付いておりません。)

①おぼろ月・・・・・・・・・・3,090円

(刺身、上にぎり8貫、天ぷら、吸物、計4品)

②浮船(うきふね)・・・・・・・・2,470円

(刺身、中にぎり8貫、天ぷら、吸物、計4品)

③夕霧(ゆうぎり)・・・・・・・・1,850円

(刺身、並にぎり、天ぷら、吸物、計4品)



★プラスメニューおすすめ品

・弥生蒸し・・・・・・・・650円

・佐賀の人妻プリン・390円

(真由美のカスタード)

その他のプリンは店頭販売分より

・挽きたて珈琲・・・・・・・・310円

・プリンセット・・・・・・・・500円

ランチのハンギ―膳



●お祝の席などに…

① スーパーデラックス・・・4,330円

(サラダ、刺身3種、弥生蒸し、天ぷら、上にぎり8貫、吸物、プリン、珈琲、計9品)

② 若竹・・・・・・・・・・3,240円

(サラダ、弥生蒸し、天ぷら、上にぎり8貫、吸物、プリン、計6品)

●会食におすすめ★お部屋利用時間目安 60分

③ 竹にぎり・・・・・・・・・・2,600円

(サラダ、弥生蒸し、天ぷら、中にぎり8貫、吸物、プリン、計6品)

④ 竹ちらし・・・・・・・・・・2,380円

(サラダ、弥生蒸し、天ぷら、ちらしずし、吸物、プリン、計6品)

●男性におすすめ★お部屋利用時間目安 30～40分

⑤ 男一匹デラックス・・・1,730円

(サラダ、にぎり13貫、巻、吸物、計4品)

●定番ランチ ★お部屋利用時間目安 30～40分

⑥ 鶴にぎり・・・・・・・・・・1,400円

⑦ 鶴ちらし・・・・・・・・・・1,300円

(サラダ、並にぎり又はちらし、揚出し豆腐、吸物、4品)