

鰹

～かつお～



炭焼き
鰹たたき **240円**
(税込264円)

勘八

～かんぱち～



かんぱち
290円
(税込319円)

炭焼き鰹の
たたき身のつけ盛り
290円(税込319円)

鰹たたき身
170円
(税込187円)

固形ボン酢のせ
炙りかんぱち
350円(税込385円)

春の訪れ ほたるいか



ほたるいか
軍艦 **290円**
(税込319円)

ほたるいか
包み **290円**
(税込319円)

春の風物詩
「ほたるいか」。
小粒ながら
身はプリプリした食感、
ワタに旨みがあります。

桜鯛

さくら
だい

桜の季節に水揚げされる桜鯛は産卵期前で
栄養を蓄えるため、ほんのり脂が乗っていて、旨みも豊か。



梅昆布締め風

皮のせ
パリパリ

卵黄ソース

数量
限定

桜鯛
パリパリ皮のせ **350円**
(税込385円)

数量
限定

桜鯛三貫盛り **470円**
(税込517円)

桜鯛
梅昆布締め風 **350円**
(税込385円)

※フェア期間中は「活メ真鯛」「活メ真鯛霜降り」がそれぞれ「桜鯛」「桜鯛霜降り」になります。ご了承ください。



本まぐろ中トロ

さより

炭焼き鰹たたき

桜鯛
卵黄ソース

ほたるいか
軍艦

おすすめネタを一皿に!!
春おすすめ五貫盛り **860円**
(税込946円)

カキフライ
390円
(税込429円)

春 鮮度がごちそう 大超水産の おすすめ味覚フェア

期間限定 4/3水 ▶ 5/6月

第二弾



春のおすすめ「筍」
筍天ぷらにぎり **290円**(税込319円)
食べ比べ 三貫 わかめ・甘だれおかか・レモン

筍天ぷらと
お肉のおうどん **470円**(税込517円)

筍とほたるいかの
天ぷら盛合せ **470円**(税込517円)
筍2枚・ほたるいか4尾・野菜1種

※売出し商品は充分ご用意しておりますが、品切れの際はご容赦ください。 ※写真はすべてイメージです。