

おりゆき書



写真はイメージになります。
ネタ、器の変更がございます。
ご了承ください。

税込み価格になります。



お味噌汁は甘えびの頭を使用しています。
丼、定食には甘えびのお味噌汁が付きます。

寿司



(01) **極上にぎり13貫**
3,580円



いろどり
(02) 彩り10貫握り
2,580円

(まぐろぶつ、豆腐、フライ)
(03) 富士桜定食
1,780円

仕入の都合によりネタが変更になる場合がございます。ご了承ください。

清水港
まぐろのさしもの



清水港の新鮮なまぐろをたっぷりとご堪能ください。

(04) 天然まぐろ三色丼

(赤身、ねぎとろ、づけ)

1980円



(05) 本まぐろトロ丼

3,080円

(06) トロ三色丼

(本まぐろトロ、ねぎとろ、赤身)

2,680円



(07) 海鮮ちらし
(10種類の鮮魚)
2,680円



(08) デカネタ
鉄火丼
(赤身、びんちょうまぐろ)
1,880円



(09) まぐろづけ丼
(オリジナルのタレで漬けています。)
1,780円



(10) ねぎとろ丼
1,680円



(11) いくら丼
(プチプチな食感)
3,180円



(12)
サーモンといくらの
親子丼
(最高の組み合わせ！)
2,880円



(13) 北海三色丼
(ホタテ、いくら、イカ)
2,980円



(14) 津軽三色丼
(ホタテ、ねぎとろ、サーモン)
2,580円

かいざん

(15) 海山丼

当店自慢



びんちょうまぐろの柔らかな
食感と香ばしく焼いた
ローストビーフの相性は抜群！！
すし飯です！

海山オリジナルのたれで召し上がり！
1,980円

静岡県に来たら生しらすを食べよう！



吉田港産

- (16) 生しらす丼 1,680円
(17) 釜あげしらす丼 1,480円

(寿司飯か白飯をお選びください！)



- (18) 黄金丼
(いくら、生しらす)
3,180円

当店の海鮮丼は全て寿司飯です。

あか ふ じ どん

赤富士丼

(19)

(寿司飯、まぐろの赤身、生しらす、甘海老味噌汁、漬け物、果物)



夕日に照らされ赤く染まった山肌を
清水港直送の

まぐろ

山頂にあるキラキラの雪を

吉田港名産の
ピチピチ生しらす

で表現しました。

静岡県を代表する食材で
夢のコラボ！！

1,980円



セットメニュー

ドリンクバー+330円
ドリンクバー +280円

メロンセット +440円
マスクメロン1/16、

スペシャルセット +550円
マスクメロン1/16、ドリンクバー

※表示価格は税込となっております

ふ じ の え び てん どん

(20)

富士の海老天丼



(富士の海老天ぷら、野菜天ぷら、甘海老味噌汁)

~~1,650円~~ → **1,580円**

富士の海老は、「ザ！鉄腕！DASH！！」で紹介されました。
TOKIOの松岡さんが率先してDASH島で育てていた海老です。
稚エビから大切に育てられた、うまいみたっぷりのえび！！
カラごとお召し上がりいただけるように調理して、
オリジナル天丼の出汁で仕上げました！

※表示価格は税込となっております

豪食

舟盛りをひとりじめ！



たいりょう
(21) 大漁船御膳
(いくら、ホタテ)
3,680円



(22) めおと船御膳
(トロ入り)
2,680円



わた
(23) 渡し船御膳
1,680円

仕入の都合によりネタが変更になる場合がございます。

当店自慢の味!!



(24) 花ちらし

(ミニちらし、桜えびのかき揚げ)

1,980円



(25) さくら天

(桜えびのかき揚げ丼、お刺身)

1,980円



(26) 天刺し

(桜えびのかき揚げ、お刺身)

1,980円

(27)
海老とカキフライ定食
1,580円



(28)
三元豚のとんかつ定食
1,880円



お子様メニュー

(29) お子様寿司A
990円

ジュース付き

(生ものなし)
(30) お子様寿司B
990円



静岡うなぎ

大井川をはじめとする駿河湾に流れ込む、いくつもの河口に【しらすうなぎ】が、遡上してきます。

そしてその【しらすうなぎ】は、吉田町の養鰻場をはじめとする静岡うなぎ協同組合に集まり育て上げられ、昔から伝わる職人技で捌き焼き上げられます。

この鰻は臭みがなく、とても美味で【至高のうなぎ】と言われています。自然環境の悪化でいつまで私たちが食べられるかわかりません。地球温暖化を防ぎいつまでも、

日本が誇る大自然の味を楽しみたいものです。

静岡県が誇る。

『吉田町産を含む静岡うなぎ』

『清水港の新鮮なまぐろ』

『静岡産フルーツの王様マスクメロン』

をセットメニューにしました！



(31)

至高のうな重御膳 5,800円

(吉田町産を含む静岡産うな重、まぐろ刺身、マスクメロン、甘海老の味噌汁)



(32)

至高のうな重まぐろ刺身付き(静岡産)

5,180円



(33)

至高のうな重マスクメロン付き(静岡産)

4,680円

極上まぐろ寿司

松

(34)



本まぐろトロ5貫 まぐろ赤身5貫

通常3520円 → 1,880円

竹

(35)



本まぐろトロ4貫 まぐろ赤身4貫

通常2860円 → 1,580円

梅

(36)



本まぐろトロ3貫 まぐろ赤身3貫

通常2200円 → 1,280円

寿司セット

極上まぐろ寿司のみ 限定セットです。



+280円
甘海老の味噌汁
セット



+440円
ドリンクバー
セット

ドリンクバー、甘海老の味噌汁



+550円
メロン
セット

甘海老の味噌汁、マスクメロン1/16



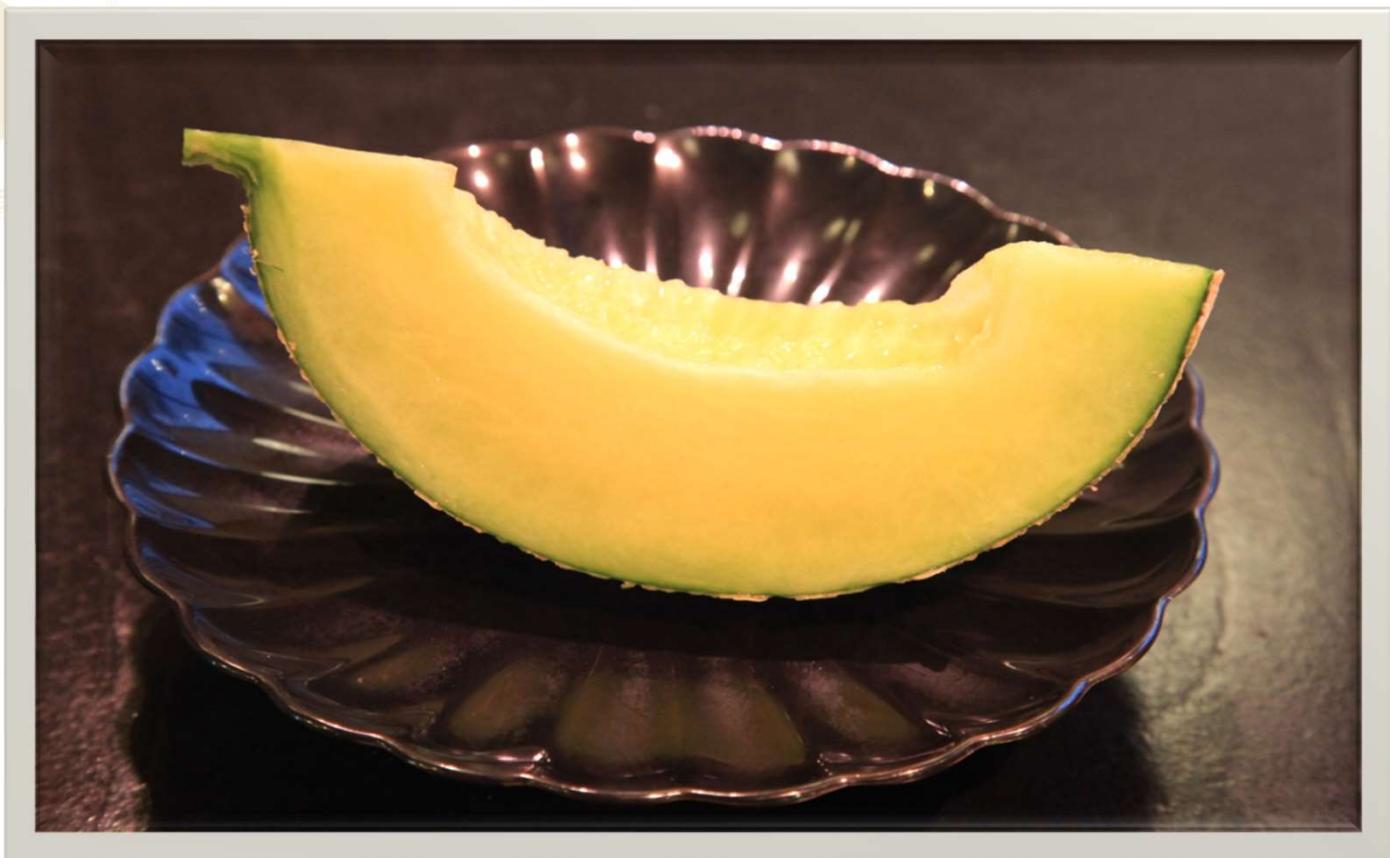
+660円
スペシャル
セット

ドリンクバー、甘海老の味噌汁、マスクメロン1/16



静岡産

(37) 高級マスクメロン



静岡県を代表する食材『マスクメロン』
マスクメロンはフルーツの王様です。
クラウンメロンとアロマメロンは静岡県
自慢の美味しいフルーツです。
お召し上がりください。

1,800円 → 1,100円

刺身盛り合せ

- (38) げた盛り 1人前 2,480円
(39) 舟盛り 2~3人前 4,280円
(50) 大漁盛り 4~5人前 6,880円



げた盛り 1人前

仕入の都合によりネタが変更になる場合がございます。



舟盛り 2~3人前



(51) 本まぐろトロ刺し
1,980円



(52) まぐろの赤身刺し
1,280円

吉田港産



(53) 生しらす
1,180円



(54) イカ刺し
980円



(55) サーモン刺し
980円



(56) ほたて刺し
980円

あっさり



海山オススメの桜えびのかき揚げ！！
注文が入ってから、ひとつずつ丁寧に揚げています。
美味しいキレイなかき揚げです！

(57) 桜えびのかき揚げ 980円



静岡名物の王道！！
黒はんぺんはイワシやサバなどの
魚を一匹まるごとねりこんでいます！
だから黒色のはんぺんになります。味は濃厚！！

(58) 黒はんぺんフライ(三枚入り)
780円



サクッとほぐれる
ボリューム満点です。

(59) あじフライ
680円

(60) えびフライ
880円(二本)



(61)
広島産
かきフライ
980円(三個)



(63) 富士の海老
フライドポテト
880円



(62)
たこのから揚げ
980円



(64)
甘海老のから揚げ
880円

(65) フライドポテト 680円

(66) 枝豆 480円

(69) 冷奴 480円

白飯 220円

おかわり 110円

甘海老の味噌汁

ごはんセット (ごはん、味噌汁、漬物) 550円

寿司飯 330円

大盛 110円

330円

海老の味噌汁はカツオだしの味噌汁に変更できます。
スタッフに申し付けください。

富士山
家の家

FUJISAN UMINOIE

X



シリーズ

ふじのえびてっか

(67) 富士の海老鉄火



(すしめし、富士の海老、まぐろの赤身、まぐろのトロ、甘海老味噌汁)

富士の海老は、「ザ！鉄腕！DASH！！」で紹介されました。

(TOKIOの松岡さんが育てていた海老です)

富士の海老のお刺身を200g食べると、ガンの抑制、アルコールを分解、神経の働きを正常にする、などの効果が期待されます。

セレン、ビタミンB12、ナイアシン、などが多く含まれており、老化、貧血、神経症を予防する効果があります！

この最高なエビをマグロと一緒にどうぞお召し上がりください。

~~4,000円~~ → 2,800円

※表示価格は税込となっております



成分分析や栄養計算は
上のQRコードよりご確認
いただけます。

(68) 富士の海老 お刺身

(ダイヤモンドルビー)



山梨県で陸上養殖している『富士の海老』のお刺身を200g食べると、
ガンの抑制、アルコールを分解、神経の働きを正常にするなどの
効果が期待できます。

セレン・ビタミンB12・ナイアシンなどが多くふくまれており、老化、貧血
神経症を予防する効果があります。

富士の海老は身がプリプリの食感で豊かな味の風味です。
頭もそのままいただけます。

~~3,000円~~ → **1,680円**

※表示価格は税込となっております

Drink Menu

ビール Beer

しずおかばくしゅ

静岡麦酒 樽生

静岡麦酒は地元工場で作られた県産の樽生ビール、

飲めるのは静岡県の飲食店だけです。

麦芽のほのかな甘味、なめらかな口当たり、

後味は爽やかなホップの香りを感じます。

どんなお食事にも抜群に合います。



(99) 大ジョッキ 1,080円

(100) 中ジョッキ 780円

(101) ワイングラス 580円

(102) サッポロラガー 赤星



中瓶 780円

(103) サッポロ
ノンアルコールビール
550円

静岡割り

静岡ならではの『お茶割り』
本格麦焼酎を静岡の緑茶で
割った特別なお茶割りです。

ホット・コールド 600円

(105) レモンサワー 600円

(106) ウーロン茶割り 600円

ウイスキー

(107) ハイボール
600円



焼酎

(108) 麦焼酎 和ら麦
フルーティーで華やかな香りの本格焼酎
水割り
お湯割り
ロック 600円

芋焼酎 からり芋

鹿児島産の『黄金千貫』を100%
使用した味わい深い本格芋焼酎

水割り
お湯割り
ロック 600円

濃いめ+110円になります。

日本酒(冷酒)

(110) 花の舞 日本刀(かたな)
純米吟醸『浜松』

浜松市、日本刀のようなキレのある超辛口。

『限定酒』

1,080円

厳選した静岡の銘酒を揃えました。



静岡県

由比



(111) 臥龍梅 鳳雛
純米酒『清水』

静岡県静岡市清水区に蔵を構える臥龍梅。
辛口で飲みやすくお米の味わいが楽しめます。

980円



(112) 英君 誉富士
特別純米『由比』

静岡県産の酒米、誉富士を使用。

旨味が豊かです。

甘口でどんなお料理にも良く合います。

980円



(一合)杯でのご提供になります。

梅酒

(114) 白加賀でつくった梅酒
水割り
ロック
ソーダ割り 600円



ワイン

(115) イエローテイル(187ml)
赤・白 980円



ワンドリンク

(116) ドリンクバー 480円

(117) ワンドリンク 300円

一杯からもご注文いただけます。
スタッフまでお声がけください。

HOT・ICE

ブレンドコーヒー	ペプシコーラ
アメリカンコーヒー	ジンジャエール
カプチーノ	オレンジ
カフェラテ	オレンジソーダ
抹茶ラテ	ZONE(エナジードリンク)
HOT	ウーロン茶
コンスープ	アップル