

お品書き



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
3480円



いろいろ

(02) 彩り10貫握り
2480円



(まぐろぶつ、豆腐、フライ)

(03) 富士桜定食
1680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。

井の

店長のオススメ



清水港の新鮮なまぐろをたっぷりのご堪能ください。

(04) 天然まぐろ三色丼

(赤身、ねぎとろ、づけ)

1 7 8 0 円



(05) 本まぐろトロ丼

2 8 8 0 円



(06) トロ三色丼

(本まぐろトロ、ねぎとろ、赤身)

2 4 8 0 円



(07) 海鮮ちらし

(10種類の鮮魚)

2480円



(08) デカネタ

鉄火丼

(赤身、びんちょうまぐろ)

1680円



(09) まぐろづけ丼

(オリジナルのタレで漬けています。)

1580円



(10) ねぎとろ丼

1580円



(11) **いくら丼**
(プチプチな食感)
2 8 8 0 円



(12)
**サーモンといくらのお
親子丼**
(最高の組み合わせ！)
2 4 8 0 円



(13) **北海三色丼**
(ホタテ、いくら、イカ)
2 5 8 0 円



(14) **津軽三色丼**
(ホタテ、ねぎとろ、サーモン)
2 2 8 0 円

かいざん

(15) 海山丼



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れ！

1 7 8 0 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 4 8 0 円

(17) 釜あげしらす丼 1 4 8 0 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)

2 8 8 0 円

当店の海鮮丼は全て寿司飯です。

あ か ふ じ ど ん

(19) 赤 富 士 丼

(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！！

1680円



セットメニュー

ドリンクバーセット

ドリンクバー

➡ + 220円

~~+280円~~

メロンセット

マスクメロン1/16、

+ 330円

スペシャルセット

マスクメロン1/16、ドリンクバー

+ 440円

※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~~ → **1,380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

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 6 8 0 円



(22) めおと船御膳
(トロ入り)
2 6 8 0 円



わた
(23) 渡し船御膳
1 6 8 0 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)
1780円

(25) さくら天
(桜えびのかき揚げ丼、お刺身)
1780円



(26) 天刺し
(桜えびのかき揚げ、お刺身)
1780円



(27)
海老とカキフライ定食
1 5 8 0 円

(28)
三元豚のとんかつ定食
1 7 8 0 円



お子様メニュー

(29) お子様寿司A
9 9 0 円

(生もののなし)
(30) お子様寿司B
9 9 0 円

ジュース付き



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)

至高のうなぎ重御膳 5600円

(吉田町産を含む静岡産うなぎ、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)

4 9 8 0 円



(33)

至高のうな重マスクメロン付き(静岡産)

4 4 8 0 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~~ ➡ **1880円**

寿司セット



+ 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

竹

(35)



本まぐろトロ4貫 まぐろ赤身4貫

通常~~2860円~~ ➡ **1580円**



+ 550円
メロン
セット

甘海老の味噌汁、マスクメロン1/16

梅

(36)



本まぐろトロ3貫 まぐろ赤身3貫

通常~~2200円~~ ➡ **1280円**

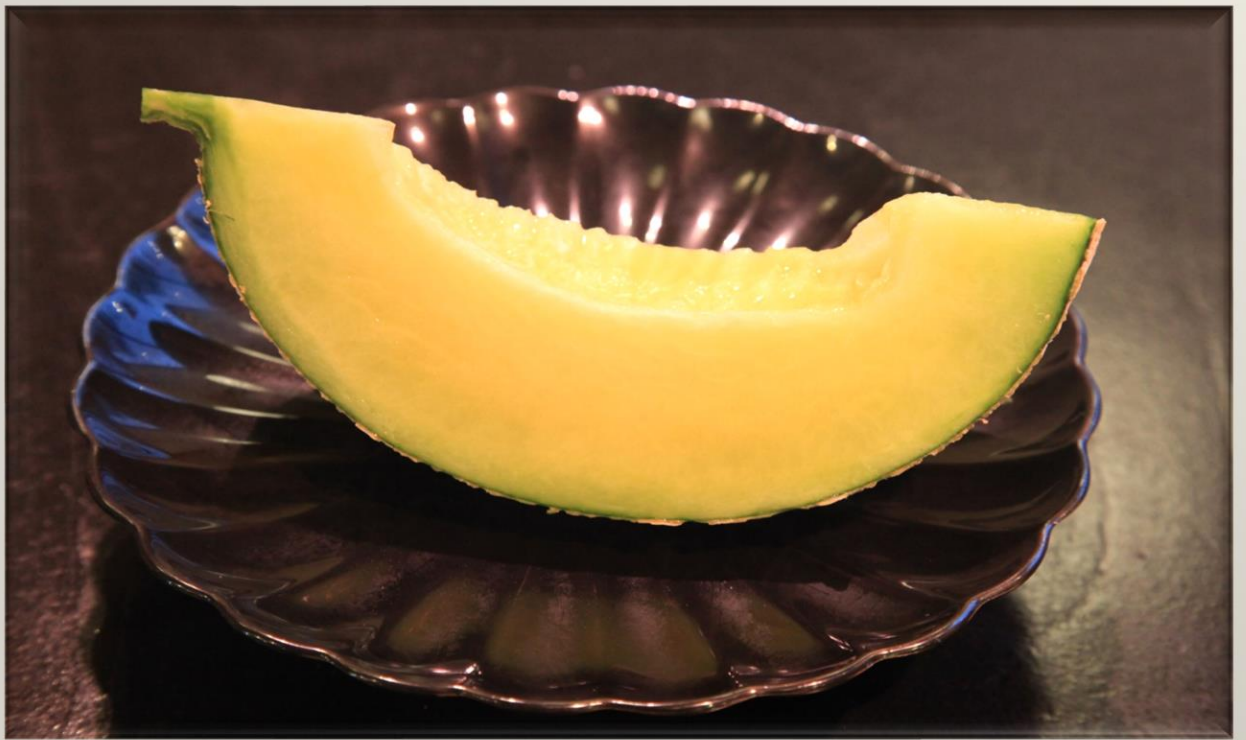


ドリンクバー、甘海老の味噌汁、マスクメロン1/16

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 8 0 0 円~~ → 1 1 0 0 円

刺身盛合せ

- (38) げた盛り 1人前 2 2 8 0 円
(39) 舟盛り 2 ~ 3 人前 4 2 8 0 円
(50) 大漁盛り 4 ~ 5 人前 6 8 8 0 円



げた盛り 1 人前



舟盛り 2 ~ 3 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。



(51) 本まぐろトロ刺し
1 8 8 0 円



(52) まぐろの赤身刺し
1 1 8 0 円



吉田港産

(53) 生しらす
880円



(54) イカ刺し
880円



(55) サーモン刺し
880円



(56) ほたて刺し
880円

おつまみ



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。
美味しくキレイなかき揚げです！

(57) 桜えびのかき揚げ 770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)
680円



サクッとほぐれる
ボリューム満点です。

(59) あじフライ
550円



(60) えびフライ
770円(二本)



(61)
広島産
かきフライ
770円(三個)



(62)
たこのから揚げ
880円

(63) 富士の海老
フライドポテト
770円



(64)
甘海老のから揚げ
770円



(65) フライドポテト

550円

(66) 枝豆

440円

白飯 220円

寿司飯 220円

おかわり 110円

大盛 110円

甘海老の味噌汁

330円

ごはんセット(ごはん、味噌汁、漬物) 550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。