

刺身

お刺身の内容は変わります。
詳しくは係の者にお尋ねください。

新鮮素材豊かに、
最高傑作の刺盛り

かき
蒲鉾がたっぷり
更に豪華に!

※写真は3貫盛りです。

大漁! 刺身9種盛り

Sashimi 9 kinds assortment

大漁刺身9種拼盤

[3貫盛り] 2,590円(2,849円^{税込})
Each 3pcs./各3貫

[2貫盛り] 2,290円(2,519円^{税込})
Each 2pcs./各2貫

※写真は3貫盛りです。

調理長自信!!

鰯の姿造り入り刺身5種盛り

Chief recommended sashimi 5 kinds assortment (included horse mackerel whole body sashimi)
新鮮魚自選刺身5種拼盤(包括竹魚身姿)

[3貫盛り] Each 3pcs./各3貫
1,690円(1,859円^{税込})

[2貫盛り] Each 2pcs./各2貫
1,390円(1,529円^{税込})

※写真は3貫盛りです。

鰯の姿造り入り刺身3種盛り

sashimi 3 kinds assortment
(included horse mackerel whole body sashimi)
刺身3種拼盤(包括竹魚身姿)

[3貫盛り] Each 3pcs./各3貫
1,240円(1,364円^{税込})

[2貫盛り] Each 2pcs./各2貫
1,090円(1,199円^{税込})



カロリー
アレルギー
情報はこちら!

鰺姿造りや
ミナミまぐろの
中トロなどが
入った盛合せです。

※写真は3貫盛りです。

あじ 鰺姿入り刺身7種盛合せ

sashimi 7 kinds assortment
(Included horse mackerel whole body sashimi)
刺身7種拼盤(包括竹莩魚姿造)

[3貫盛り] 1,990円(2,189円^{税込})
Each 3pcs. / 各3貫

[2貫盛り] 1,690円(1,859円^{税込})
Each 2pcs. / 各2貫

4種類のお刺身が
1切れずつのた盛合せです。

生

ノルウェー産として水揚げされたから
一度も冷凍せず
お客様の元にお届けします。



ノルウェー産

サーモン刺し

salmon sashimi

490円(539円^{税込})

三陸産の水たこを使用。
荒波に揉まれながら育つため
身が引き締まり歯ごたえが抜群です。

三陸産

たこ刺し

Octopus sashimi

390円(429円^{税込})

刺身4種盛 1人前

sashimi 4 kinds assortment

刺身4種拼盤

490円(539円^{税込})

ニュージーランド産

活牡蠣

Fresh oyster

活牡蠣

世界で愛されるジューシーな味わい。

1個 330円(363円^{税込})

1pc 一貫

あじ 鱈

あじ 鱈刺身

Horse mackerel sashimi
竹莖魚刺身

690円(759円^{税込})

わさび醤油でお召上がりください。

粟味が旨味を引き出します。
生姜とネギで
お召上がりください。

胡麻の風味の特製だれで
お召上がりください。

あじ 鱈たたき

Horse mackerel tataki sashimi
竹莖魚叩刺身

690円(759円^{税込})

あじ ごま鱈

Sesame horse mackerel
芝麻竹莖魚

690円(759円^{税込})

大漁! 刺身9種盛り

Sashimi basket 9 kinds assortment
大漁盛刺身9種盛り

※写真は3貫盛りです。

[3貫盛り] Each 3pcs. / 各3貫 [2貫盛り] Each 2pcs. / 各2貫
2,590円(2,849円^{税込}) 2,290円(2,519円^{税込})

※写真は
3貫盛りです。

あじ 鱈姿入り刺身7種盛合せ

Sashimi 7 kinds assortment
(Included horse mackerel whole body sashimi)
刺身7種盛合せ(包括竹莖魚姿)

[3貫盛り] Each 3pcs. / 各3貫 [2貫盛り] Each 2pcs. / 各2貫
1,990円(2,189円^{税込}) 1,690円(1,859円^{税込})

※写真は
3貫盛りです。

調理長自信!! あじ 鱈の姿造り入り刺身5種盛り

Chief recommended sashimi 5 kinds assortment
(Included horse mackerel whole body sashimi)
刺身長自慢の刺身5種盛り(包括竹莖魚姿)

[3貫盛り] Each 3pcs. / 各3貫 [2貫盛り] Each 2pcs. / 各2貫
1,690円(1,859円^{税込}) 1,390円(1,529円^{税込})

まぐろ 量り売り



※写真は240gです。

まぐろの量り売り

Tuna sashimi sold per gram	180g 1,190円(1,309円 ^{税込})
金槍魚刺身 計量銷售	120g 790円(869円 ^{税込})
240g	1,490円(1,639円 ^{税込})
60g	490円(539円 ^{税込})

まぐろ三味 にぎり寿司

Tuna sushi platter
全種魚三味寿司拼盤

590円(649円^{税込})

生まぐろ、ミナミまぐろ中トロ、
ネギトロ軍艦と2色の細巻きの
盛合せです。



ミナミまぐろ 中トロの刺身

Minaimi tuna medium fatty sashimi
全種金槍魚中トロ刺身

690円(759円^{税込})



まぐろの3種盛り

Fresh tuna sashimi 3 kinds assortment
全種金槍魚3種拼盤

990円(1,089円^{税込})



漁師のまぐろなめろう

Fisherman recipe, Tuna miso tarare
漁師良道、研切金槍魚調味刺身

490円(539円^{税込})

浜めるほど美味! 両岸線の漁師料理をまぐろで作りました。



まぐろメンチカツ

Deep-fried breaded ground tuna
丹念金槍魚肉餅

560円(616円^{税込})



まぐろかまスパイシー揚げ

Spicy tuna collar fry
香煎丹念金槍魚鰓連肉

490円(539円^{税込})

まぐろのカマを油で揚げ、スパイシーなタレを絡めた逸品です。

大盛のキャベツの千切りの上に
懐かしのベビースターをかけた。
食感をお楽しみください

ベビースター
ラーメン

新鮮

野菜

Vegetables

採れたて野菜
安全・安心

地産地消のこだわり

チムニー契約農園をはじめ、全国各地で
その時期に採れた新鮮な野菜を使用して
います。チムニー契約農園では土にもこだ
わり、自家製堆肥の使用を推進しています。



バリバリシーザーサラダ

Crispy caesar salad

酥脆凱撒沙拉

590円(649円^{税込})

390円(429円^{税込})

※「ベビースター」は株式会社おやつカンパニーの登録商標です。

シーザー
ドレッシング

新鮮なお刺身がのった
サラダです。



海鮮サラダ

seafood salad
海鮮沙拉

690円(759円^{税込})

390円(429円^{税込})

淡路産玉ねぎ
ドレッシング

鶏むね肉の蒸し鶏と
豆腐がのったサラダです。



豆腐と蒸し鶏の 胡麻サラダ

Chicken sesame salad

雞肉芝麻沙拉

490円(539円^{税込})

300円(330円^{税込})

胡麻ドレッシング



やみつき胡麻塩きゅうり

Cucumber slice salty taste

青皮黃瓜 鹽味

きゅうりを胡麻塩ドレッシングでいただきました。

390円(429円^{税込})



サクサク長芋 390円(429円^{税込})

Japanese mountain yam salad

涼拌山藥



枝豆

Edamame

黃毛豆

390円(429円^{税込})

牡蠣醤油で味付けした
のり天です。



のり天牡蠣醤油

Soy-sauce oyster flavored nori tempura
醤油牡蠣味海苔天麩揚げ
390円(429円^{税込})
税込/1人^{目安}

低温調理で柔らかく仕上げました。
おろしポン酢で
お召し上がりください。



低温調理

牛タンロースト

Roasted beef tongue
焼牛舌
590円(649円^{税込})
税込/1人^{目安}



炙り牡蠣をポン酢で
味付けしました。

炙り牡蠣ポン酢
Grilled oyster with ponzu vinegar
炙り牡蠣醤油味ポン酢
590円(649円^{税込})
税込/1人^{目安}

うずらの煮玉子
Soy sauce braised quail eggs
醤油煮玉子
330円(363円^{税込})
税込/1人^{目安}



岩下の新生姜

岩下の新生姜
Pickled ginger
関東のみで栽培される
本島姜(ペンタオジャン)
という特別な生姜を使用。
290円(319円^{税込})
税込/1人^{目安}
程よい辛味とシャキッとした
歯ごたえ

酒菜
Sakana

厳選された珍珠



長なす浅漬け
Whole eggplant asazuke pickle
長なすの一本漬
390円(429円^{税込})
税込/1人^{目安}

しなやかな食感のかまぼこです。
静岡産のわさび漬けと共に
お召し上がりください。



板わさ
静岡わさび漬け添え
Kamaboko with wasabi
芥末漬餅片
390円(429円^{税込})
税込/1人^{目安}



手造り吟豆腐
Homemade soft tofu
手造豆腐
390円(429円^{税込})
税込/1人^{目安}



新鮮馬刺し
Fresh horse sashimi
新鮮馬肉切身
590円(649円^{税込})
税込/1人^{目安}

酒呑みには
たまらない。



かに味噌
Kani miso(crab innards)
蟹肉味噌
390円(429円^{税込})
税込/1人^{目安}

※天候や季節により産地の変更や作り合わせ内容が変わる場合がございます。 ※写真はイメージです。 ※実際の商品と写真の大きさは異なります。

食べごたえあります
脂の乗りも
抜群です



しほ
特大縞ほっけ
Grilled extra-large atka mackerel
焼特大北海道鱈魚

[1尾] **890円(979円)** 税込 890円(979円) 送料別
[Whole serving 1條]
[ハーフ] **490円(539円)** 税込 490円(539円) 送料別
[Half serving (1/2 of fish) 半條]

※写真はイメージです。



新潟で買い付けた
たらを西京漬けに
しました。

新潟県産 自社加工 販売担当 滝田さん
たらを西京漬け 590円(649円) 税込 590円(649円) 送料別
Grilled sake lees-marinated cod
焼酒粕漬鱈魚



エイヒレ炙り焼き
Grilled manta ray fin
焼魷魚翅
490円(539円) 税込 490円(539円) 送料別

焼き物



子持ちししゃも
Grilled shishamo smelt with roe
帯卵御重魚
[5尾] **390円(429円)** 税込 390円(429円) 送料別
[5pcs 五條]

串



こだわりのタレ
吟味された大豆で作った昔ながらの仕込み醤油を使い、極々の手法で仕上げました。

こだわりの塩
瀬戸内、備前、岡山の海水を原料に、独自の480℃高温直火焼き製法で作った本格焼き塩です。

おまかせ串焼き5種盛り 別売 **790円(869円)** 税込 790円(869円) 送料別
Yakitori 5 kinds platter
日式焼鶏串 5種拼盤 内容は変わる場合がございます。

ねぎま串 別売
Chicken with leek yakitori
葱段鶏串
1本 **190円(209円)** 税込 190円(209円) 送料別
1pc 1串

皮串 別売
Chicken skin yakitori
雞皮串
1本 **170円(187円)** 税込 170円(187円) 送料別
1pc 1串

つくね串 別売
Chicken meatball tsukune yakitori
鶏肉丸子串
1本 **190円(209円)** 税込 190円(209円) 送料別
1pc 1串

ぼんじり串 別売
Chicken tail meat yakitori
雞尾串
1本 **170円(187円)** 税込 170円(187円) 送料別
1pc 1串

せせり串 別売
Chicken neck meat yakitori
雞頸肉串
1本 **190円(209円)** 税込 190円(209円) 送料別
1pc 1串

牛タン入りつくね串 別売
Beef tongue meatball skewer
焼牛舌丸子串
1本 **230円(253円)** 税込 230円(253円) 送料別
1pc 1串

※天候や季節により産地の変更や盛り合わせ内容が変わる場合がございます。 ※写真はイメージです。 ※実際の商品と写真の大きさは異なります。 8P 2020.11

熱々

逸品



スンドゥップ
純豆富チゲ

Soft tofu stew

黒豆豆腐

490円(539円^{税込})

あきりの旨味出汁と豆腐が体を芯まで温めます。



あさりバター

Grilled asari clam with butter

黄油烤蛤蜊

490円(539円^{税込})

旨味たっぷりのあさりば、
バターの香りがよく合います。

希少部位 うわみすじ使用

一握のかわすじがしめこめられない希少部位
うわみすじが少量ながら旨味のある赤身
肉をステーキにしました。



赤身肉のステーキ

Top blade steak

板焼牛ステーキ 790円(869円^{税込})



ピリ辛チーズチキン

Spicy stir-fried chicken with cheese

芝士炒雞排

590円(649円^{税込})

鶏もも肉に特製のピリ辛ガーリックたれを絡め焼きました。
チーズをかかめて、まろやかに。



鹿児島県産黒豚

黒豚の羽根付き一口餃子

Black pork gyoza

黒豚餃子 430円(473円^{税込})



自家製玉子焼き 390円(429円^{税込})

Original recipe tamagoyaki (Japanese omelette)

自家製玉子焼

揚げ物

揚げ油のこだわり

菜種油のひとつ、キャノーラ(アブラナの一品種)から採れる食用キャノーラを使用しています。不飽和脂肪酸であるオレイン酸などを多く含み、酸化を抑えて油っこくなく仕上げます。



店仕込み
だから
旨い!!

秘伝 若鶏唐揚げ

Chicken kara-age
日式炸雞

390円(429円税込)
税込 50%OFF

試行錯誤を繰り返しながら完成した
特製のスパイスが味の決め手

店仕込み
だから
旨い!!



なんこつ唐揚げ 390円(429円税込)
税込 50%OFF

Fried chicken cartilage
煎揚げ炸雞軟骨



手羽先の唐揚げ 390円(429円税込)
税込 50%OFF

Chicken wings kara-age
日式炸雞翅



揚げソーセージ 390円(429円税込)
税込 50%OFF

Deep-fried sausage
油炸香腸
外はカリッと中はジューシー



北海道産

北海道ポテトの合い盛フライ

Hokkaido potato fries platter
北海道土豆炸薯條
政府産ポテトも食べたいおなじみのポテトも食べたい...
なら一緒にしちやえ!

490円(539円税込)
税込 50%OFF

もつ大盛 食べたくなる...

790円(869円税込)
税込 50%OFF

うみ海もんの



岡山県産 かきフライ3個 490円(539円^{税込})
 Fried oyster 3pcs 3個 税込 2%Tax
 炸鱿鱼 炸鱿鱼



チーズちくわの天ぷら

Cheese chikuwa tempura
 芝士炸鳗天妇罗

390円(429円^{税込})
 税込 10%Tax

ちくわの中にのびるチーズを入れ
 揚げ揚げにしました。

イカゲソ唐揚げ

Fried squid legs
 炸鱿鱼脚

490円(539円^{税込})
 税込 10%Tax

国産のスルメイカのゲソを
 塩唐揚げにしました。



新潟県産

南蛮海老唐揚げ

Deep-fried Nanban shrimp
 日式南蛮蝦

490円(539円^{税込})
 税込 10%Tax

サクサクカリカリの食感

様上の海老です。
 濃厚とも味わって
 下さい。



地元漁師の旨味



天ぷら盛合せ

Tempura platter
 天婦羅拼盘

490円(539円^{税込})
 税込 10%Tax

海老や穴子をサクサクとした天ぷらに
 仕上げました。



さきいかの天ぷら

Squid tempura
 鱿鱼天妇罗

390円(429円^{税込})
 税込 10%Tax

普通に食べても充分おいしいさきいかを
 天ぷらにして、夏においしくしました



たこ焼き 6個

Takoyaki 6pcs
 章鱼丸子 6個

490円(539円^{税込})
 税込 10%Tax

外はカリッと中はとろーり
 火傷に注意



揚げチヂミ

Korean seafood pancake
 韓式海鮮餅

490円(539円^{税込})
 税込 10%Tax

オススメ!

お食事

かつお節粉と煮干し粉を配合し
一口食べると魚介の風味が
広がります。

麺が旨い



魚介つけ麺

Dipping Noodles

麺類

690円(759円^{税込})
税別 別途 消費税

麺270g 特製ソースで
太めのもちもち麺を
炒めました。

定番の味



チャーシューと
ネギと玉子
鉄板です。

ポリウム
満点!!

昔ながらのチャーハン

Old-fashioned fried rice

巻き炒飯

490円(539円^{税込})

大盛り焼きそば

Size-up Yakisoba

雙炒麺

590円(649円^{税込})

お茶漬!



あさりの味噌汁

Asari clam miso soup 290円(319円^{税込})

花魁味噌湯
ズの一杯。



ご飯セット(ご飯・みそ汁・お漬物)

Rice combo 290円(319円^{税込})

米飯定餐



お茶漬け

Ochazuke

茶漬飯

各 Each 390円(429円^{税込})

鮭 or 梅

salmon or pickled plum

三文魚 or 梅肉

5貫



彩りにぎり5貫盛り

Sushi 5 kinds assortment

壽司五種拼盤

590円(649円^{税込})水揚げによって内容が変わりますので
お問い合わせください。

ねぎとろ巻き

Negitoro (Minced tuna and green onion) roll

大福餅5個付

490円(539円^{税込})

ついつい手が伸びる巻き寿司。



美味しい理由は
鮮度にあります！

自慢の寿司



馬刺し握り

Horse meat nigirizushi

5貫盛り 5種類拼盤

630円(693円^{税込})

3貫盛り 3種類拼盤

390円(429円^{税込})

単品握り (各1貫)

生まぐろ赤身 140円(154円 ^{税込})	白身 130円(143円 ^{税込})
Tuna lean meat 金槍魚 刺身	Shiromi (white-fleshed fish) 白身魚
ミナミまぐろ 160円(176円 ^{税込})	海老 99円(108円 ^{税込})
中トロ Bluefin tuna medium fatty / 藍旗金槍魚中肥	Shrimp 海老
サーモン 130円(143円 ^{税込})	ねぎとろ軍艦 99円(108円 ^{税込})
Salmon 三文魚	Negitoro (Minced tuna fatty) gunkan maki 軍艦巻魚刺身

北海道ミルク
プリンパフェ

Hokkaido milk pudding parfait

北海道牛乳を使った
パニラアイスとプリンを
莓ソースで仕上げました。490円(539円^{税込})

SAKANAYA
Sweets
さかなやスイーツ

きな粉揚げパンアイス 490円(539円^{税込})

fried dough with ice cream
炸粉揚げパンアイス
揚げたてのパンと冷たいアイスのおつひの温度差を
お楽しみください。

大福と抹茶アイス

Daifuku mochi with matcha ice cream

大福餅和抹茶冰淇淋

390円(429円^{税込})北海道のもち米とあずきを使用した
大福に抹茶アイスをあえました。食後の
アイスクリーム

Dessert ice cream

デザートデザート

290円(319円^{税込})

季節により内容が変わります。

鮭

さかなや道場の生まぐろは、
一度も冷凍せずに店舗に直送します。
細胞が破壊されておらず
旨味成分や水分が外に出づらく、
しっとりとした食感と、濃厚な旨味を
お楽しみいただけます。

生まぐろ量り売り 240g

Tuna sashimi 240g
金槍魚刺身 240g

1,490円(1,639円^{税込})

さかなや
道場

PREMIUM

サーモン

サーモンの養殖に最適なフィヨルドの海で育てられた
安心安全な健康なサーモン。良質なたんぱく質、
ビタミンA・B12・D・リポフラビン・オメガ3が豊富です。
「生」ならではの食感と脂の旨味が感じられるよう
ノルウェーから空輸しています。



ノルウェー産
アトランティック
サーモン使用

サーモン刺し

salmon sashimi
三文魚刺身

490円(539円^{税込})

サーモン 1貫

Salmon nigirizushi
三文魚寿司

130円(143円^{税込})

ちよっぴり甘い恋の味

ALC 0%

キウイトニック

キウイ&トニックウォーター
キウイシロップ

キウイ果汁
香気果実力



電レモンシロップ
トニックウォーター

ALC 0%

ソルティーレモン
トニック

Salty lemon & tonic
酸味果実もろみ果汁



香気に揺れる
爽やかな刺激

ALC 0%

和製シトラス
ハニー

柚子はちみつ
ジンジャーエール

Japanese Citrus
Yuzu honey with ginger ale
日本産種実柚子汁加量糖汽水



Non-alcoholic
ノンアルコール
カクテル
COCKTAILS
各420円(462円酒税別)

ガルピス
トマトカルピス

Tomato calpis
香部可解のみ

真紅に染まる
大人の青春



ノンアルコール
DRY ZERO
アサドライゼロ

ノンアルコール
アサドライゼロ

Asahi DRY ZERO non-alcoholic beer
朝日DRY ZERO無酒精啤酒

ドライゼロで、クリーミーな泡で楽しめる
ノンアルコールビール「アルコールゼロ」に加え
「カララーゼロ」糖質ゼロ。

Small bottle (334ml)
小瓶 (334ml)

390円(429円酒税別)



アサヒノンアルコール
ハイボール
テイスト

Non-alcoholic highball
無酒精 威士忌特

華やかなコクと香りに、
ソダの爽快などろろが
楽しめるハイボールテイストです。

缶 200ml 390円
罐 (200ml) 罐 (200ml)

429円(酒税別)



メルシャンフリー
スパークリング[白]

Non-alcoholic sparkling wine
無酒精 氣泡酒

ワイン醸造技術から生まれた、
香り豊かですっきりとした
味わいのノンアルコール
ワインテイスト飲料です。

ボトル 360ml
瓶 (360ml)

680円
(748円酒税別)

肝臓をキク
クオンタキス!

ヘパリーゼ

Hepatitis Super hangover removal drink
Hepatitis Super 解酒飲料

1本 100ml (小瓶 100ml)

300円(330円酒税別)




SAKANAYA Dojo Café
NEW OPEN

アイスコーヒー

アイスティー

390円(429円酒税別)

アイスコーヒーも
アイスティーも
ぜんぜんが
ジョッキ
サイズ!!



Soft drink ソフトドリンク

ジョッキ
サイズ

◆アイスコーヒー ◆知覧アイスティー 各390円(429円酒税別)

Iced coffee/冰咖啡 Chiran iced tea/知覧冰红茶

◆シチリアオレンジ (ブラッドオレンジ100%) 300円(330円酒税別)

Sicilian blood orange juice (100% Blood orange juice) 西西里橙汁 (100%血橙汁)

◆日本茶 [国産緑茶使用] ◆カルピスウォーター ◆青りんご

Japanese green tea/日本産緑茶 Calpis water/可解必思水飲 Green apple juice/青蘋果汁

◆中国茶 [中国産烏龍茶使用] ◆ジンジャーエール ◆オレンジ

Chinese Oolong tea/中国産烏龍茶 Ginger ale/薑味汽水 Orange juice/橙汁

◆コカ・コーラ ◆太陽のトマトジュース 各250円(275円酒税別)

Cola/可樂 Tomato juice/番茄汁



おこさまドリンク Children's soft drink menu
兒童好飲款

中国茶 オレンジ 青りんご コカ・コーラ
ジンジャーエール カルピスウォーター

各100円
(110円酒税別)

おこさまは
がっちゃんおちん
おとす!

中国産烏龍茶、橙汁、青蘋果汁、可樂、薑味汽水、可解必思水飲



お茶割派

レモンかお茶か 大論争!!

定番生搾り
生搾りレモンサワー
Freshly squeezed lemon chūhai
鮮搾檸檬酸鹽燒酒
480円(528円) 税込(税込)

レモン感強め
ガツンと塩レモンサワー
Salty lemon chūhai
鹽味檸檬酸鹽燒酒
450円(495円) 税込(税込)

すっきりした甘口
甘口塩レモンサワー
Sweet and salty lemon chūhai
微甜鹽味檸檬酸鹽燒酒
420円(462円) 税込(税込)

道場
檸檬サワー
Dojo lemon chūhai
鮮搾檸檬酸鹽燒酒
450円(495円) 税込(税込)

抹茶の深い味わい
道場抹茶割り
Dojo ji Matcha Green tea with shochū
抹茶+生搾檸檬酸鹽燒酒
450円(495円) 税込(税込)

やさしい苦みとスッキリ感
緑茶割り
Green tea with shochū
焼酒+綠茶
420円(462円) 税込(税込)

やっぱりコレ定番!
ウーロン茶割り
Oolong tea with shochū
燒酒+烏龍茶
420円(462円) 税込(税込)

豊かなココと自然な甘み
紅茶割り
Tea with shochū
燒酒+紅茶
450円(495円) 税込(税込)

生姜マトラーを
かじりながら
サワーをグビッと!

新勢力!
新生姜

生姜好きに
おかわり新生姜サワー
(サワーのみ)
420円(462円) 税込(税込)

替え生姜マトラー
Akaonishi genmai lemon
420円(462円) 税込(税込)

岩下の新生姜
サワー(セット)
Iwadate no shōshō chūhai
第一級産地産 岩下産 生姜
480円(528円) 税込(税込)

岩下の新生姜

フルーツたっぷり!!
各 480円(528円) 税込(税込)

- ◆生搾りピンクグレープフルーツサワー
Fresh squeezed grapefruit chūhai
鮮搾葡萄柚汁酸鹽燒酒
- ◆生搾りキウイサワー
Fresh squeezed kiwifruit chūhai
鮮搾奇異果汁酸鹽燒酒
- ◆すりおろしりんごサワー
Grated apple chūhai
蘋果果肉酸鹽燒酒



定番サワー!! 各 420円(462円) 税込(税込)

- ◆道場トマト割り
Dojo Tomato juice & shochū
道場番茄汁燒酒
- ◆梅干しサワー
Umeboshi(pickled plum) chūhai
梅子乾酸鹽燒酒
- ◆乳酸系サワー カルピス
Calpis chūhai
可爾必思酸鹽燒酒
- ◆ゆず蜜サワー
Honey Citrus Yuzu chūhai
柚子蜜酸鹽燒酒
- ◆ポン酢サワー
Ponzu chūhai
柚子醋酸鹽燒酒
- ◆ブラッドオレンジ割り
Blood orange juice with shochū
燒酒+血橙汁
- ◆お疲れさんにクエン酸サワー
Refreshing citric acid chūhai
提神檸檬酸鹽燒酒



※未成年者及び酒酔者を標榜してお取り扱いのお客様には、アルコール類のご提供は出来ませんのでご了承ください。
※クラスは店舗により異なる場合がございます。※写真はイメージです。

酔いたい気分にご
涼いめのハイボール

ウイスキー2倍!
各ハイボール
100円(110円^{税込} 100円^{税別})

※プレミアムハイボールは除く



アレンジ
ハイボールで
プラス気分

りんご

すりおろしりんご
ハイボール

Grated apple highball
蘋果果肉威士忌蘇打

450円(495円^{税込} 450円^{税別})

キャプテンモルガン

海賊ハイボール

Rum with soda
朗姆酒蘇打

390円(429円^{税込} 390円^{税別})

ポン酢

ポン酢ハイボール

Ponzu highball
柚子醋威士忌蘇打

390円(429円^{税込} 390円^{税別})

芋焼酎

一刻者ハイボール

Ikkomon shōchū highball
一刻者炭酸焼酒

420円(462円^{税込} 420円^{税別})

今宵は、 ハイボールの気分

仕事終わりに、爽快なハイボール。
まずは一杯グビグビと飲み干す。
後はゆったりと、うまい肴と合わせて
ウイスキーの香りと余韻を楽しむ。

テラクラムで毎晩気分♪

お疲れさん!

ハイボール

Highball/威士忌蘇打

ハイボールココク

Coke highball/可樂威士忌

塩レモンハイボール

Salted lemon highball
鹽味檸檬威士忌蘇打

ハイボールジンジャー

Whiskey with ginger ale
薑味汽水威士忌

赤ハイ (赤ワインのハイボール)

Red wine & soda & lemon
紅葡萄酒&蘇打水&檸檬

クエン酸ハイボール

Refreshing citric acid highball
抗疲勞檸檬威士忌蘇打

各390円(429円^{税込} 390円^{税別})

テキーラの王道でご機嫌♪

クエルボ

テキーラハイボール

Tequila highball
龍舌蘭酒蘇打

390円(429円^{税込} 390円^{税別})

芋の香りがシユワッと開く!

一刻者

芋焼酎

一刻者ハイボール

Ikkomon shōchū highball
一刻者炭酸焼酒

420円(462円^{税込} 420円^{税別})

Premium Highball

自由を歌う、モルトのセッション
スコティッシュモルトとジャパニーズモルトの共演。
華やかに音のブレンドモルトウイスキーです。



ニッカセッション
ハイボール

The Nikka Session whiskey with soda
日華Session威士忌蘇打
ニッカセッション&ソーダ

530円
(583円^{税込} 530円^{税別})



シーバスリーガル ミズナラ
12年 ハイボール

Chivas regal 12 mizunara special edition highball
芝華士12年水燻樽特別版威士忌蘇打

530円
(583円^{税込} 530円^{税別})

違いのわかる
大人のプレミアム
ハイボール!!

Whiskey
マスター
ロックを
ダブルで...

ニッカセッション

The Nikka Session whiskey
日華Session威士忌

シングル
Single shot/單份酒量
480円
(528円^{税込} 480円^{税別})

ダブル
Double shot/雙份酒量
680円
(748円^{税込} 680円^{税別})

ボトル 700ml
Bottle/瓶裝
5,280円
(5,808円^{税込} 5,280円^{税別})



シーバスリーガル ミズナラ12年

Chivas Regal Mizunara special edition (Scotch)
芝華士水燻樽特別版威士忌

シングル
Single shot/單份酒量
480円
(528円^{税込} 480円^{税別})

ダブル
Double shot/雙份酒量
680円
(748円^{税込} 680円^{税別})

ボトル 700ml
Bottle/瓶裝
5,280円
(5,808円^{税込} 5,280円^{税別})

※本産地産者及び車両等を運転してお帰りのお客様には、アルコール類のご購入は出来ませんのでご了承ください。

※テラスは店舗により異なる場合がございます。※写真はイメージです。

繊細な香り

山田錦を45%まで用いて
醸した純米大吟醸。
きれいで新鮮な味と
柔らかで繊細な香りが
絶妙なバランスを
保っています。



種類豊富

SAKE
日本酒
SAKANAYA

魚と合う

心地よい酸味とキレの良さが
魚料理によく合います。



五代目蔵元兼社長
永山昌通氏



山口県

瀬祭
純米大吟醸 45

Dassai Junmai daiginjo 45
瀬祭 純米大吟醸 45

ワイングラス
Wine glass / 高脚杯

90ml 590円(649円) **880円(968円)**

旭酒造 日本酒度 非公開

山口県

貴魚の友特別純米 60

Taka totonomoto tokubetsu junmai 60
貴魚の友 特別純米60

グラス
Glass/杯 780円(858円)

永山本家酒造場 日本酒度 非公開

料理によく合う
各地の
旨い酒

京都府
げん げん かん
月桂冠
辛口生酒
Gekkeikan
Karakuchi nambazake
月桂冠辛口生酒
ボトル 280ml
Bottle/瓶
650円
(715円)

京都府
げん げん かん
月桂冠
大吟醸生酒
Gekkeikan daiginjo
nambazake
月桂冠大吟醸生酒
ボトル 300ml
Bottle/瓶
780円
(858円)

静岡県
にっぽん
日本刀
純米吟醸
Katana Junmai ginjo
日本刀 純米吟醸
グラス
Glass/杯
780円
(858円)

宮城県
ゆき かつ しほ
雪の松島
超辛口本醸造
Yukinomatsushima
Chokarakuhi honzozo
雪の松島 超辛口本醸造
グラス
Glass/杯
680円
(748円)

新潟県
くばた せん じゅ
久保田千寿
吟醸
Kubota Senju ginjo
久保田 千寿 吟醸
グラス
Glass/杯
880円
(968円)

新潟県
やま かい せん
八海山
特別本醸造
HAKAISAN
八海山
グラス
Glass/杯
780円
(858円)

山形県
で お ざくら
出羽桜
純米吟醸 繁ラベル
Dewazakura
Junmai ginjo Kai label
出羽桜 純米 吟醸 繁ラベル
グラス
Glass/杯
680円
(748円)

京都府
はんなり
漣
スパークリング酒
Min sparkling sake
雲気泡盛酒
ボトル 150ml
Bottle/瓶
590円
(649円)

京都府
はんなり
漣ブリュット
スパークリング酒
Min sparkling wine
漣布特起泡酒
ボトル 150ml
Bottle/瓶
590円
(649円)

燗酒 徳利(大)
Hot sake/燗酒
large tokkuri/日本酒大
500円(550円)

©平成29年度及び令和元年を酒造りしてお預りのお客様には、アルコール類のご提供は出来ませんのでご了承ください。
※グラスは店舗により異なる場合がございます。※写真はイメージです。
き D4P 2020.10

芋焼酎 鹿児島県 25度

さかなや道場

Sakanaya dojo Sweet potato
魚道場 紅薯
原料下の「黄金千両」にこだわり、
一つ一つの味で仕込んだ焼酎。

グラス 390円
(429円税込)
ボトル 500ml 1,580円
(1,738円税込)

麦焼酎 鹿児島県 25度

永遠の麦

Towaro mugi
永久之麦
ふんわりとした口どけと、
口やかの味わい。

グラス 390円
(429円税込)
ボトル 500ml 1,080円
(1,188円税込)

甲類焼酎 25度

満月の蔵

Mangetsunokura
満月之蔵
下つゆりさわやかな味わい。

グラス 350円
(385円税込)
ボトル 640ml 880円
(968円税込)

さかなや道場
オリジナル焼酎



特大縞ほっけ Grilled extra-large Ahi-mackerel
特大北地産縞魚
1尾 890円(979円税込) ハーフ 490円(539円税込)
Whole serving 1尾 Half serving (1/2 of a fish's body) 半尾

旨い魚には、焼酎と決めていい。
煮魚、焼く魚は芋、刺身は麦。
つまみに合わせて酒を選ぶ。
まあ、つまむけの事はわかかんねえけど
確かにとっちゃうと品くなるんだら...

※オリジナル焼酎は、ラベルが異なる場合がございます。

下焼酎 鹿児島県 25度
赤猿
あかざる Akazaru/赤猿
グラス 450円 (495円税込)
ボトル 900ml 2,480円 (2,728円税込)

下焼酎 鹿児島県 25度
黒霧島
くろきりしま Kurukishima/黒霧島
グラス 450円 (495円税込)
ボトル 720ml 2,380円 (2,618円税込)

下焼酎 鹿児島県 25度
雷電<黒>
らいでん Raiden Kuro/雷電黒
グラス 400円 (440円税込)
ボトル 500ml 1,580円 (1,738円税込)

下焼酎 鹿児島県 25度
金黒
きんくろ Kinkuro/金黒
グラス 420円 (462円税込)
ボトル 900ml 2,380円 (2,618円税込)

芋焼酎 鹿児島県 25度
一刻者
いっこのもん Ikkomori/一刻者
グラス 450円 (495円税込)
ボトル 720ml 2,380円 (2,618円税込)

下焼酎 鹿児島県 25度
富乃宝山
とみのほうざん Tominohazan/富乃宝山
グラス 550円 (605円税込)
ボトル 720ml 2,980円 (3,278円税込)

下焼酎 鹿児島県 25度
赤兎馬
せきとば Sekitoba/赤兎馬
グラス 550円 (605円税込)

芋焼酎 鹿児島県 25度
黒麴
くろくろ Kurokuro/黒麴
グラス 420円 (462円税込)
ボトル 720ml 2,080円 (2,288円税込)

長房焼酎 北酒類 25度
ごち麦
ごちむぎ Gochi mugi/大麥
グラス 450円 (495円税込)
ボトル 500ml 1,780円 (1,958円税込)

麦焼酎 北酒類 25度
知心剣
しんしんけん Shinsinken/知心剣
グラス 450円 (495円税込)
ボトル 720ml 2,380円 (2,618円税込)

しそ焼酎 北酒類 20度
鍛高譚
たんたかたん Tantakadan/鍛高譚
グラス 420円 (462円税込)
ボトル 720ml 2,080円 (2,288円税込)

泡盛 沖縄県 25度
琉球泡盛
りゅうきゅうばうりょう Ryukyuu Awamori/琉球泡盛
グラス 400円 (440円税込)
ボトル 600ml 1,680円 (1,848円税込)

ボトルのお供に

- 中国茶ピッチャー (中国産烏龍茶葉使用) 各250円(275円税込)
- ・絞草養老山麓天然水 500ml 各200円(220円税込)
- ・レモンスライス (1個) 50円(55円税込)
- ・ソーダデキヤント 150円(165円税込)
- ・梅干し(1個) 50円(55円税込)
- ・氷・お湯ポット 各200円(220円税込)

HOPPY

ホッピーセット (白or黒) Hoppy single (White or Black) 各280円(308円税込)
ホッピー単品 (白or黒) Hoppy単品 (白or黒) 各200円(220円税込)
追加焼酎 Additional shochu/追加焼酎 200円(220円税込)

梅酒
ロックorソーダ割り
各 **450円(495円)** (税込)

鳥宿梅スペシャル
Dhukula special plum wine
京都・鳥宿梅酒造
濃厚で深い味わいと
口元、喉元の
絶妙なバランスが
特徴です。

果実酒
ロックorソーダ割り
各 **450円(495円)** (税込)

出雲シャインマスカット
Shimo-shima Muscat flavored sake
出雲の地産新酒種「出雲
シャインマスカット」の
芳醇な果汁感と
爽やかな香りが
楽しめます。

和三盆 梅酒
Wanban plum wine
和三盆酒造
和三盆を使用した
和菓子のような
上品でなめらかな
甘さが特徴です。

鍛高譚の梅酒
Fantakazan plum wine
鍛高酒造
しそ・桂葉・鍛高譚に
使用されている
しそを使用し、無添加
で仕上げました。

北海道産 ふらのメロン
Hokkaido melon sake
北海道産
ふらのメロンならではの
ジューシーな甘さと
華やかな香りが
特長です。

果実の楽園もも酒
Kajino no rakuen peach flavored sake
containing collagen
果実の楽園「桃」を使用した
桃の芳醇な風味が
楽しめるお酒です。

SAKANAYA COCKTAIL COLLECTION
各 **450円(495円)** (税込)

カシスベース
◆カシスソーダ
Cassis soda 黒果実酒ソーダ
カスリキュール&ソーダ
◆カシスオレンジ
Cassis orange 黒果実酒オレンジ
カスリキュール&オレンジ
◆カシスウーロン
Cassis Oolong 黒果実酒ウーロン茶
カスリキュール&ウーロン茶

ウオッカベース
◆スクレードライバー
Screwdriver 燐酸塩入り
ウォッカ&オレンジ
◆ゴディヤベース
◆ゴディヤミルク
Godiva Milk 燐酸塩入り特製洋酒
ゴディヤリキュール&ミルク

ライチベース
◆ライチオレンジ
Litchi orange & peach 燐酸塩入り特製洋酒
DITAライチ&オレンジ
◆ライチソーダ
Soda & litchi liquor 燐酸塩入り特製洋酒
DITAライチ&ソーダ

ピーチベース
◆ファジーネーブル
Fuzzy Navel 燐酸塩入り特製洋酒
ピーチリキュール&オレンジ
◆ピーチウーロン
Peach Oolong 燐酸塩入り特製洋酒
ピーチリキュール&ウーロン茶

ジンベース
◆ジントニック
Gin & Tonic 燐酸塩入り
ジン&トニックウォーター&ライム

テキーラベース
◆テキーラショット
Tequila (Shot glass) 燐酸塩入り
各 **390円(429円)** (税込)

WINE List

店長おすすめワイン
Recommended wine (selected)
自店発注期間あり (税込)

赤/白
グラス 290円
ボトル (319円) (税込)
赤/白
グラス 980円
ボトル (1,078円) (税込)

赤/フルボディ
タティアラ カベルネ・シラース
Tatiana Cabernet Shiraz wine (red) (medium body)
標準向量の赤ワイン(紅酒)中程度フルボディ。
ブドウの皮を皮ごと絞っているようなフルーフラブ。
ボトル 750ml 1,780円(1,958円) (税込)

赤/フルボディ
カッセルロ・デル・ディアブロ カベルネ・ソーヴェニオン
Castillon del Diablo Sauvignon Blanc
紅毛葡萄品種 本庄産葡萄
力強く、ジューシーでエレガントな赤ワイン。
ボトル 750ml 2,680円(2,948円) (税込)

白/辛口
サンライズ・スパークリング
Sunrise sparkling wine (Sunrise 燐酸塩入り特製洋酒)
早稲300日の日照がある畑のブドウだけを使用して造りました。
フレッシュでウラスのよみなさわやかな辛口のスパークリングワインです。(1,078円) (税込)

白/辛口
ハーフボトル 375ml
ボトル 980円
ボトル (1,078円) (税込)

赤/フルボディ
タティアラ・シャルドネ
Tatiana Chardonnay white wine
標準向量の白ワイン(白葡萄酒)フルボディ。
柑橘系やリン、白桃のような香りと酸味が特徴。
ボトル 750ml 1,780円(1,958円) (税込)

赤/フルボディ
カッセルロ・デル・ディアブロ ソーヴェニオン・ブラン
Castillon del Diablo Sauvignon Blanc
紅毛葡萄品種 本庄産葡萄
柑橘のさわやかな香りが広がるフレッシュな白ワイン。
ボトル 750ml 2,680円(2,948円) (税込)

Asahi "DRY" アサヒスーパードライ
Asahi SUPER "DRY" 朝日 SUPER DRY

中ジョッキ 480円(528円) (税込) Medium mug/中杯
中ビン 550円(605円) (税込) Medium bottle/中瓶

お得 大ジョッキ 590円(649円) (税込) Large mug/大杯

中ジョッキの **1.5倍** 大容量

Asahi DRY ZERO ノンアルコール アサヒドライゼロ
Asahi DRY ZERO non-alcoholic beer 無アルコールビール
小ビン 334ml Small bottle (340ml) (税込) 334ml
390円(429円) (税込)