

おしながき

豊かな海の幸に恵まれた、
近海の新鮮なお魚を吟味して
ご提供しています。



活魚

季節の旬やお薦めの魚を
楽しめる厳選メニューです。



おさかな家族の
ごはんのこだわり
国産米を厳選、
炊きたてにこだわっています。
白米は全国のおいしいお米を
選りすぐり、小さな釜で炊いて、
炊きたてをご提供しています。



数量
限定

烏賊(いか)

地元近海で水揚げされた烏賊を素早く
調理いたします。下足は後造りで
天ぷらで提供します。

活いか御膳 3,380(税込3,718)

活いか姿造り単品

大(3~4人前) 4,580(税込5,038)

中(2~3人前) 3,780(税込4,158)

小(1~2人前) 2,980(税込3,278)

御膳、単品のいか後造りは天ぷらにて
承ります。……………150(税込165)

ごはん大盛り +22円(税込)

少なめごはん
-22円(税込)引き。

ご注文の際、係にお申し付けください。



お漬物・小鉢は内容が変わる場合がございます。

海鮮丼

新鮮な海の幸をぜいたくな
丼に仕立てました。

みは
だし茶漬けで。
海鮮丼はだし茶漬けと
してもお召しあがり
いただけます。
だしをご希望の際は、
係にお申し付け
ください(無料)。

ごはん大盛り +22円(税込)

少なめごはん
-22円(税込)引き。
ご注文の際、係に
お申し付けください。

厳選した海鮮がたっぷり。
彩り豊かな豪華お重。

大漁海鮮重セット 2,180(税込2,398)

(茶碗蒸し・漬物・おみそ汁付)

大漁海鮮重定食(漬物・おみそ汁付)
2,080(税込2,288)

大漁海鮮重単品(漬物付)
1,980(税込2,178)

※お魚は仕入れ状況により変わります。



数種の新鮮なお魚とイクラ、海老、貝柱を盛り付けた豪華丼。

豪海鮮セット 1,980(税込2,178)

(茶碗蒸し・漬物・おみそ汁付)

豪海鮮定食(漬物・おみそ汁付) …… 1,880(税込2,068)

豪海鮮単品(漬物付) …… 1,780(税込1,958)

※お魚は仕入れ状況により変わります。



サーモン、マグロ、タイ、カンパチに海老をトッピングした具だくさん丼。

海老海鮮丼セット 1,980(税込2,178)

(茶碗蒸し・漬物・おみそ汁付)

海老海鮮丼定食(漬物・おみそ汁付) …… 1,880(税込2,068)

海老海鮮丼単品(漬物付) …… 1,780(税込1,958)

※お魚は仕入れ状況により変わります。



わさび入りの
醤油だしに
からめています

一口大のお魚と薬味を加えてたたき風に仕上げました。

海鮮たたき丼セット 1,730(税込1,903)

(茶碗蒸し・漬物・おみそ汁付)

海鮮たたき丼定食(漬物・おみそ汁付) …… 1,630(税込1,793)

海鮮たたき丼単品(漬物付) …… 1,530(税込1,683)

※お魚は仕入れ状況により変わります。



わさび入りの
ごま醤油に
からめています

数種の新鮮なお魚をいろいろ、たれ漬けにしてのせています。

いろいろづけ丼セット 1,730(税込1,903)

(茶碗蒸し・漬物・おみそ汁付)

いろいろづけ丼定食(漬物・おみそ汁付) …… 1,630(税込1,793)

いろいろづけ丼単品(漬物付) …… 1,530(税込1,683)

※お魚は仕入れ状況により変わります。

お漬物・小鉢は内容が変わる場合がございます。



ソフトドリンクが
すべて飲み放題

ドリンクバー

※おひとりさま毎にご注文ください。

お料理(デザート含) 230(税込253)
ご注文の方

●ドリンクバーのみのご利用 330(税込363)

●おこさまドリンクバー 120(税込132) ※対象/4才~小学6年生まで。 ※3才以下のお子様は無料です。

お茶漬

新鮮なお魚を使って、だしていただく、
ココロもカラダもさらさらになりそうな
ヘルシーなお茶漬でございます。

① 小碗にごはんを盛り、鯛をのせ、薬味をのせます。(このまま漬け丼としても)



② だしをかけ、だし茶漬としてお召しあがりください。(小碗で2〜3回分けてお召しあがりください)



濃厚な胡麻ダレで
まずはそのまま漬け丼でもOK。
お好みでだしをかけて
味と風味の変化もお楽しみ
いただけます。



鯛しらす茶漬と天ぷらをセットにした御膳です。
鯛しらす茶漬と天ぷら膳 1,730 (税込1,903)

ごはん大盛り +22円 (税込)

少なめごはん
-22円 (税込) 引き。
ご注文の際、係にお申し付けください。

【お酒】

- キリン一番搾り生..... (中) 630 (税込693)
(グラス) 430 (税込473)
 - キリン一番搾り..... (中ビン) 630 (税込693)
 - 純米酒ボトル (+4*) (180ml) 480 (税込528)
 - 焼酎 (全種) (グラス) 各430 (税込473)
 - 冷酒「菊水の辛口」本醸造 +7* (300ml) 980 (税込1,078)
- ※ 数値は日本酒度を示し、数字が大きいくほど辛口になります。

お漬物・小鉢は内容が変わる場合がございます。

鯛しらす茶漬
1,530 (税込1,683)



ソフトドリンクが
すべて飲み放題

ドリンクバー

※おひとりさま毎にご注文ください。

お料理 (デザート含) **230 (税込253)**
ご注文の方

●ドリンクバーのみのご利用 330 (税込363)

●おこさまドリンクバー 120 (税込132) ※対象/4才〜小学6年生まで。 ※3才以下のお子様は無料です。



脂がのった
金目鯛を炙り、
香ばしさが活きる
だしでどうぞ。

炙り金目鯛茶漬と天ぷらをセットにした御膳です。
**炙り金目鯛茶漬と天ぷら膳
1,880 (税込2,068)**

**炙り金目鯛茶漬
1,680 (税込1,848)**



良質なうなぎを
店内であぶり
香ばしく仕上げました。
まずはうなぎで、
次にだし茶漬で
お召し上がり下さい。

うなぎひつまぶし風と天ぷらをセットにした御膳です。
**うなぎひつまぶし風と天ぷら膳
1,830 (税込2,013)**

**うなぎひつまぶし風
1,630 (税込1,793)**

御膳

厳選した食材で多彩な味を
楽しめるセットメニューです。



ごはん大盛り +22円(税込)

少なめごはん
-22円(税込)引き。
ご注文の際、係にお申し付けください。

茶碗蒸し

フルーツ

当店看板メニューのスペシャルバージョンです。
おさかな家族膳(上) 1,730(税込1,903)
※お魚は仕入れ状況により変わります。



お刺身好きの方におすすめ。
お刺身と天ぷら御膳
1,880(税込2,068)

刺身盛り合わせ(松)単品 1,180(税込1,298)
※お魚は仕入れ状況により変わります。

お漬物・小鉢は内容が変わる場合がございます。



ソフトドリンクが
すべて飲み放題

ドリンクバー

お料理(デザート含) 230(税込253)
ご注文の方

※おひとりさま毎にご注文ください。
●ドリンクバーのみのご利用 330(税込363)
●おこさまドリンクバー 120(税込132) ※対象/4才~小学6年生まで。 ※3才以下のお子様は無料です。



【お酒】
キリン一番搾り生.....(中)630(税込693)
(グラス)430(税込473)
キリン一番搾り.....(中ビン)630(税込693)
純米酒ボトル(+4*).....(180ml)480(税込528)
焼酎(全種).....(グラス)各430(税込473)
冷酒「菊水の辛口」本醸造+7*.....(300ml) 980(税込1,078)
※ 数値は日本酒度を示し、数字が大きいほど辛口になります。

お料理と
ごいっしょにどうぞ。



しっとりふわふわ大福
350(税込385)



ミニミックスベリーパフェ
430(税込473)



おすすめ

自家製豆腐

当店おすすめのお得な看板メニューです。
おさかな家族膳 1,480(税込1,628)
※お魚は仕入れ状況により変わります。



あっさり
ポン酢醤油で

やわらかなお箸ステーキとお刺身の
ぜいたくな御膳です。
ステーキとお刺身御膳
1,830(税込2,013)

ステーキ単品 980(税込1,078)
お肉は柔らかくするために牛脂を加える加工をしています。





ごはん大盛り +22円(税込)

少なめごはん
-22円(税込)引き。
ご注文の際、係にお申し付けください。



白身魚と野菜を、甘辛の黒酢で炒めた健康メニュー。

白身魚の黒酢炒め膳

1,080(税込1,188)

白身魚の黒酢炒め単品 750(税込825)



人気メニューを組み合わせたお得な御膳。
お好みでウスターソースをかけてどうぞ。

あじ 鱈フライとカキフライ膳

1,330(税込1,463)

鱈フライとカキフライ単品 1,000(税込1,100)



チキン南蛮とたっぷり野菜を、タルタルソースでどうぞ。

野菜たっぷりチキン南蛮膳

1,080(税込1,188)

野菜たっぷりチキン南蛮単品 750(税込825)



肉質のよさが自慢の三元豚を使用した
ジューシーメニュー。

三元豚のロースカツ膳

1,380(税込1,518)

三元豚のロースカツ単品 1,050(税込1,155)



【お酒】

- キリン一番搾り生.....(中) 630(税込693)
(グラス) 430(税込473)
 - キリン一番搾り.....(中ビン) 630(税込693)
 - 純米酒ボトル(+4*).....(180ml) 480(税込528)
 - 焼酎(全種).....(グラス) 各430(税込473)
 - 冷酒「菊水の辛口」本醸造・+7*.....(300ml) 980(税込1,078)
- ※ 数値は日本酒度を示し、数字が大きいほど辛口になります。

お料理と
ごいっしょにどうぞ。



しっとりふわふわ大福
350(税込385)



ミニミックスベリーパフェ
430(税込473)

御膳と組み合わせてください。



ざるそば・ざるうどん
各550(税込605)



かけそば
550(税込605)



かけうどん
550(税込605)



豆腐小鉢
130(税込143)



茶碗蒸し
250(税込275)



ミニざるそば・
ミニざるうどん
各300(税込330)



ミニそば・
ミニうどん
各300(税込330)



アラ汁
180(税込198)



ソフトドリンクが
すべて飲み放題

ドリンクバー

※おひとりさま毎にご注文ください。

お料理(デザート含)
ご注文の方 **230(税込253)**

●ドリンクバーのみのご利用 330(税込363)

●おこさまドリンクバー 120(税込132) ※対象/4才~小学6年生まで。 ※3才以下のお子様は無料です。

■うどんはそばと同じ釜でゆでています。 お漬物・小鉢は内容が変わる場合がございます。



ごはん大盛り +22円(税込)

少なめごはん
-22円(税込)引き。
ご注文の際、係にお申し付けください。

海老三尾とタラ、イカ、野菜の盛り合わせ。

天ぷら御膳
1,380(税込1,518)
天ぷら単品 1,000(税込1,100)



【お酒】

キリン一番搾り生.....(中)630(税込693)
(グラス)430(税込473)
キリン一番搾り.....(中ビン)630(税込693)
純米酒ボトル(+4*).....(180ml)480(税込528)
焼酎(全種).....(グラス)各430(税込473)
冷酒「菊水の辛口」本醸造+7*.....(300ml)980(税込1,078)
※ 数値は日本酒度を示し、数字が大きいほど辛口になります。

お料理と
ごいっしょにどうぞ。



しっとりふわふわ大福
350(税込385)



ミニミックスベリーパフェ
430(税込473)



**数量
限定**

新鮮な鯛やカンパチのあらを
豪快に煮付けにしました。

あら煮御膳 1,630(税込1,793)

あら煮単品 1,250(税込1,375)
※ 仕入れ状況により魚種が変わることや品切れの場合がございます。



金目鯛を一夜干して仕上げました。

**金目鯛の
炙り焼き御膳**
1,530(税込1,683)
金目鯛の炙り焼き単品
1,150(税込1,265)

お漬物・小鉢は内容が変わる場合がございます。

ソフトドリンクが
すべて飲み放題

ドリンクバー 230(税込253)

※おひとりさま毎にご注文ください。

●ドリンクバーのみのご利用 330(税込363)

●おこさまドリンクバー 120(税込132) ※対象/4才~小学6年生まで。 ※3才以下のお子様は無料です。



脂の乗った金目鯛に煮汁のうまみが
染み渡るヘルシー御膳です。

金目鯛の煮付け御膳

1,680(税込1,848)
金目鯛の煮付け単品 1,300(税込1,430)

ミニ丼

いろいろなお料理と
お組み合わせいただける、
ハーフサイズのどんぶりです。

かえられます。
◎ミニ丼は、
ミニ丼とんあたにかい
かえられます。



自家製豆腐

かえられます。
◎ミニ海鮮丼は、
ミニ鯛茶漬けにも
かえられます。

おすすめ

ミニ海鮮丼とミニざるそば、茶わんむし、
ミニ豆腐サラダのヘルシー膳です。
ミニ丼膳 1,330(税込1,463)

■うどんはそばと同じ釜でゆでています。
お漬物・小鉢は内容が変わる場合がございます。

サラダ

新鮮なお刺身や自家製豆腐など、
当店こだわりの食材を
ふんだんに使用しています。



豆腐サラダ 430(税込473)

自家製豆腐



海鮮サラダ 680(税込748)
サーモン、海老、貝柱、イカ入り。



サーモンのカルパッチョ 580(税込638)

Carpaccio

新鮮なお刺身を
イタリアン風で。
お刺身で、
野菜を巻いて
お召し上がり
ください。



鯛のカルパッチョ 630(税込693)

小ぶりの
丼です。



ミニ海鮮丼セット 980(税込1,078)

(茶碗蒸し・漬物・おみそ汁付)
ミニ海鮮丼単品(漬物付) 830(税込913)



ミニ天丼セット 880(税込968)

(茶碗蒸し・漬物・おみそ汁付)
ミニ天丼単品(漬物付) 730(税込803)



ミニサーモンいくら丼セット 1,030(税込1,133)

(茶碗蒸し・漬物・おみそ汁付)
ミニサーモンいくら丼単品(漬物付) 880(税込968)



ミニ鯛茶漬けセット 980(税込1,078)

(茶碗蒸し・漬物・おみそ汁付)
ミニ鯛茶漬け単品(漬物付) 830(税込913)

ミニ丼と組み合わせどうぞ。



ざるそば・ざるうどん
各550(税込605)

かけそば
550(税込605)

かけうどん
550(税込605)

アラ汁
180(税込198)

茶碗蒸し
250(税込275)

豆腐小鉢
130(税込143)

おみそ汁
130(税込143)

自家製豆腐



ミニざるそば・ミニざるうどん
各300(税込330)



ミニそば・ミニうどん
各300(税込330)



二種の小鉢
130(税込143)



【お料理と一緒にどうぞ。】
一品漬物……………80(税込88)
ごはん……………(中)180(税込198)
ごはん……………(小)130(税込143)

ドリンクバー 230(税込253)

※おひとりさま毎にご注文ください。
●ドリンクバーのみのご利用 330(税込363)
●おこさまドリンクバー 120(税込132) ※対象/4才~小学6年生まで。 ※3才以下のお子様は無料です。

■うどんはそばと同じ釜でゆでています。 お漬物・小鉢は内容が変わる場合がございます。

麺

大小、温冷のうどんそばを
ご用意しました。いろんなお料理と
組み合わせてください。

かえられます。
◎ミニ海鮮丼は、
ミニ鯛茶漬けにも
かえられます。

かえられます。
◎ざるそばは、ざる
うどん、あたたかい
そば、うどんにもかえ
られます。

天ぷらとざるそば、ミニ海鮮丼のよくばりセットです。
よくばり膳 1,630 (税込1,793)



豪華に海老3尾、イカ、野菜の天ぷらをセットにしました。
**海老天ざるそば・海老天ざるうどん
各1,180 (税込1,298)**
ざるそば・ざるうどん単品 550 (税込605)

■うどんはそばと同じ釜でゆでています。 お漬物・小鉢は内容が変わる場合がございます。



ソフトドリンクが
すべて飲み放題

ドリンクバー

※おひとりさま毎にご注文ください。

●おこさまドリンクバー 120 (税込132)

お料理(デザート含) **230 (税込253)**
ご注文の方

●ドリンクバーのみのご利用 330 (税込363)

※対象/4才~小学6年生まで。 ※3才以下のお子様は無料です。

お重

揚げたてだからおいしい、
カツや天ぷらのお重です。

ごはん大盛り
+22円(税込)

少なめごはん
-22円(税込)引き。
ご注文の際、係に
お申し付けください。



海老、タラ、イカ、オクラの天ぷらに
香ばしいタレをかけました。

海鮮天重定食 1,130 (税込1,243)
(漬物・おみそ汁付)
海鮮天重単品(漬物付) 1,030 (税込1,133)

やわらかロースを使った揚げたてかつ重です。

ロースかつ重定食 1,080 (税込1,188)
(漬物・おみそ汁付)
ロースかつ重単品(漬物付) 980 (税込1,078)

お得なミニざるそばと お重のセット

ロースかつ重セット..... 1,230 (税込1,353)
海鮮天重セット..... 1,280 (税込1,408)

■うどんはそばと同じ釜でゆでています。

かえられます。
◎ミニ海鮮丼は、
ミニうどん、あたたかい
ミニそば、うどんにもかえ
られます。



おじや

具材とだしにこだわる、
当店名物のヘルシーな伝統食。



おじやは栄養バランスが良く、お腹にも優しい、
日本の伝統食。

海鮮おじや定食 1,130 (税込1,243)
海鮮おじや単品(お漬物付) 930 (税込1,023)

お漬物・小鉢は内容が変わる場合がございます。

肴



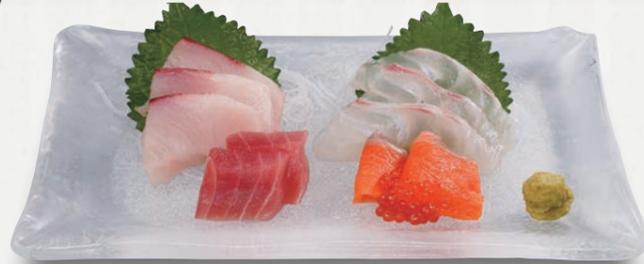
鯛の刺身 630(税込693)



ヒラスの刺身 630(税込693)
※仕入状況により魚種が変わります



マグロの刺身 630(税込693)



刺身盛り合わせ(松) 1,180(税込1,298)
※お魚は仕入れ状況により変わります。



サーモンの刺身 630(税込693)



刺身特盛 2,580(税込2,838)



刺身盛り合わせ(竹) 630(税込693)



豆腐サラダ 430(税込473)

自家製豆腐



海鮮サラダ 680(税込748)
◎サーモン、海老、貝柱、イカ入り。

Carpaccio

新鮮なお刺身を
イタリアン風で。
お刺身で、
野菜を巻いて
お召し上がり
ください。



サーモンのカルパッチョ 580(税込638)



鯛のカルパッチョ 630(税込693)



茶碗蒸し 250(税込275)



枝豆 230(税込253)



フライドポテト 330(税込363)



おつまみ^{あじ}鰯フライ 450(税込495)



ちょっと天ぷら 380(税込418)



天ぷら盛り合わせ 1,000(税込1,100)



白身魚の黒酢炒め 750(税込825)



野菜たっぷりチキン南蛮 750(税込825)



お箸ステーキ 980(税込1,078)



^{あじ}鰯フライとカキフライ 1,000(税込1,100)



三元豚のロースカツ 1,050(税込1,155)



あら煮 1,250(税込1,375)
※魚種は仕入れ状況によりかわる場合がございます。

数量
限定



金目鯛の炙り焼き 1,150(税込1,265)



金目鯛の煮付け 1,300(税込1,430)

お酒とソフトドリンク



【ビール】

- キリン一番搾り生 (中) 630 (税込693)
- キリン一番搾り生 (グラス) 430 (税込473)
- キリン一番搾り (中ビン) 630 (税込693)
- アサヒスーパードライ (中ビン) 630 (税込693)
- ノンアルコール、ビールテイスト飲料
- キリン「グリーンズフリー」 (小ビン) 450 (税込495)

【冷酒】

- ※数値は日本酒度を示し、数字が大きいほど辛口になります。
- 飲みきりボトル(300ml)
- 「菊水の辛口」(本醸造・+7)【新潟】(300ml) 980 (税込1,078)



【清酒】

- 純米酒ボトル(+4) (180ml) 480 (税込528)



【ソフトドリンク】

【焼酎】 ボトルキープ3ヶ月

- 黒霧島(芋)【宮崎】 (5合ボトル) 2,200 (税込2,420)
- (グラス) 430 (税込473)
- 吉岐スーパーゴールド(麦)【長崎】 (4合ボトル) 2,500 (税込2,750)
- (グラス) 430 (税込473)



【ハイボール】

- ハイボール(ウイスキー+ソーダ) 450 (税込495)



【梅酒・サワー】

- かるやか梅酒 (ロック) 450 (税込495)
- レモンサワー (グラス) 450 (税込495)
- 梅サワー (グラス) 450 (税込495)
- 白桃サワー (グラス) 450 (税込495)

活魚

季節の旬やお薦めの魚を
楽しめる厳選メニューです。

いけすの鯔を
すばやく
調理して
提供します。

鯔(あじ)



数量
限定

あじ 活鯔刺身と天ぷら御膳

1,930 (税込2,123)
活鯔姿造り単品 1,330 (税込1,463)



おさかな家族の
ごはんのこだわり
国産米を厳選、
炊きたてにこだわっています。
白米は全国のおいしいお米を
選りすぐり、小さな釜で炊いて
炊きたてをご提供しています。

ごはん大盛り+22円(税込)

少なめごはん
-22円(税込)引き。
ご注文の際、係にお申し付けください。



お漬物・小鉢は内容が変わる場合がございます。

ソフトドリンクがすべて飲み放題

ドリンクバー

お料理(デザート含)ご注文の方

230 (税込253)

●おひとりさま毎にご注文ください。



●ドリンクバーのみのご利用 330(税込363) ●おこさまドリンクバー 120(税込132) ※対象/4才~小学6年生まで。 ※3才以下のお子様は無料です。

●20歳未満の方の飲酒は法律により禁じられています。
●お車の運転をされる方の飲酒はお断りします。
●カロリー・塩分、アレルギー情報はホームページでご覧いただけますので参照ください。
<https://www.sho-ya.co.jp/brand/osakanakazoku/grand-menu/>



2503福津・光の森・五番街。



ソフトドリンクが
すべて飲み放題

ドリンクバー

※おひとりさま毎にご注文ください。

お料理(デザート含)ご注文の方 230 (税込253)

●ドリンクバーのみのご利用 330(税込363)

●おこさまドリンクバー 120(税込132) ※対象/4才~小学6年生まで。 ※3才以下のお子様は無料です。