

握りたて

姫路近海
坊勢・家島・室津

だから美味しい。カ丸のこだわり

さばきまろ

焼きたて

**市場直送
店内調理!**

港直送「朝どれ」「前どれ」地魚

前どれ地魚

とは?

姫路近海の
目の前で獲れた魚

朝どれとは?

姫路の港に
朝6時に水揚げされ
鮮度が違う

味が違う

歯ごたえ・
歯ざわりが
違う

日替わりでお届け

四季折々のネタを
日替わりでご提供

「朝どれ」「前どれ」地魚についてはお手元の日替わりメニューをご覧ください。かお近くのスタッフまでお気軽にお尋ねください。

*活ぶりは活はまちに、ふりとろはとろはまちに変わります。 ※地魚は、天候不良や休漁日には入荷がございません。ご了承くださいませ。

<p>100円皿 (税込110円)</p> <p>Raw Squid Tentacles 生げそ</p>	<p>Squid from Aomori 青森産赤いか</p>	<p>Omelet 玉子焼</p>	<p>Natto (Fermented Soybeans) 納豆軍艦</p>	<p>Canned Tuna ツナ軍艦</p>	<p>Corn コーン軍艦</p>	<p>Toro Taku gunkan とろたく軍艦</p>	<p>Inari (Deep Fried Tofu) いなり寿司</p>	
<p>Cucumber Hand-rolled かっぱ手巻 (有明産のり使用)</p>	<p>Natto Hand-rolled 納豆手巻 (有明産のり使用)</p>	<p>oshinkou-hand-rolled 新香手巻 (有明産のり使用)</p>	<p>150円皿 (税込165円)</p> <p>Kohada こはだ</p>	<p>Shrimp えび</p>	<p>Chinese Yam サクサク山芋軍艦</p>	<p>Minced Fatty Tuna & Scallion ねぎまぐろ軍艦 (体まぐろ)</p>	<p>Yam & Tuna w/ Scallion ねぎまぐろ山掛け軍艦</p>	
<p>Banshu Hinepan 播州ひねボン軍艦</p>	<p>200円皿 (税込220円)</p> <p>Salmon サーモン</p>	<p>Octopus たこ</p>	<p>Kinkawan Pickled Mackerel 金華漬産メさば</p>	<p>Shrimp Avocado えびアボカド (フレッシュアボカド使用)</p>	<p>Roasted Squid Legs 炙りげそ</p>	<p>Roast Beef ロースビーフにぎり</p>	<p>Salmon & Avocado サーモンアボカド軍艦 (フレッシュアボカド使用)</p>	
<p>Assorted pink shrimp 甘えびでんご盛り</p>	<p>Salmon Yukke Gunkan サーモンユッケ軍艦</p>	<p>Red Snow Crab Loose meat 紅ずわいかにほくし軍艦</p>	<p>Handmade Omelet without Rice ほくほく手焼玉子</p>	<p>Pickled Mackerel Bo-zushi (Rod-shaped Sushi) さば棒寿司</p>	<p>Tuna Hand-rolled 鉄火手巻 (有明産のり使用)</p>	<p>250円皿 (税込275円)</p> <p>tuna まぐろ</p>	<p>Fresh Red Sea Bream 活真鯛</p>	
<p>Red Prawn 赤えび</p>	<p>Fluke Fin えんがわ</p>	<p>Ark Shell 赤貝</p>	<p>Yellowtail 活ぶり</p>	<p>Buccinum つぶ貝</p>	<p>Hakodate squid 函館真いか</p>	<p>Fatty Salmon とろサーモン</p>	<p>Seared Fatty Salmon 炙りとろサーモン</p>	<p>Crispy/spicy salmon サクサク旨辛サーモン</p>
<p>Salmon mayonnaise サーモンマヨネーズ</p>	<p>Grilled cheese salmon 炙りチーズサーモン</p>	<p>Shirasagi Inari 白鷺いなり</p>	<p>Pressed Conger Eel Sushi 焼穴子押寿司</p>	<p>Handmade Omelet with Eel ほくほくうなぎ玉子</p>	<p>Handmade Omelet w/ Broiled Cheese 炙りチーズ手焼玉子</p>	<p>Okonomiyaki hand-baked egg お好み焼風手焼玉子</p>	<p>300円皿 (税込330円)</p> <p>Broiled Eel w/ Sweet-Savory Sauce うなぎ蒲焼</p>	
<p>Fatty Yellowtail ぶりとろ</p>	<p>Roasted Engawa Scorched soy sauce 炙りえんがわ焦がし醤油</p>	<p>Albacore Tuna Otoro びんちょうまぐろ大とろ</p>	<p>Super Fatty Bluefin Tuna (1pc.) 本まぐろ大とろ (1貫)</p>	<p>Red sea bream frost 真鯛焼霜にぎり</p>	<p>350円皿 (税込385円)</p> <p>Southern Bluefin Tuna Lean Meat 本まぐろ赤身</p>	<p>Homemade Boiled Conger Eel 自家炊き煮あなご</p>	<p>Headed mantis shrimp 有頭しゃこ</p>	
<p>Higawari Sengyo Zanmai 日替わり鮮魚三昧 (内容は従業員にお尋ねください)</p>	<p>"Salmon" 3-Piece Set サーモン三昧 (サーモン・サーモンマヨネーズ・とろサーモン)</p>	<p>400円皿 (税込440円)</p> <p>Scallops ほたて貝柱</p>	<p>Grilled scallops 炙りほたて貝柱</p>	<p>Sea Urchin うに軍艦</p>	<p>Salmon Roe いくら軍艦</p>			
<p>Broiled Kobe Beef (1pc.) 神戸牛炙り (1貫)</p>	<p>Prawn 手仕込み海鮮大えび</p>	<p>"Tuna" 3-Piece Set まぐろ三昧 (本まぐろ・赤身・とろ)</p>	<p>"Shellfish" 3-Piece Set 貝三昧 (ほたて貝柱・赤貝・つぶ貝)</p>	<p>500円皿 (税込550円)</p> <p>Raw Semifatty Bluefin Tuna 本まぐろ中とろ</p>	<p>Boiled Conger Eel (1pc.) 煮あなご (大) 一本</p>			

一品料理

- 枝豆 150円 (税込165円)
- 焼ナス 200円 (税込220円)
- あさり赤だし 200円 (税込220円)
- 茶碗蒸し(自家製) 300円 (税込330円)
- 手羽元黒胡椒焼 350円 (税込385円)
- 播州ひねボン 350円 (税込385円)
- 鯛あら煮 400円 (税込440円)

デザート

- 杏仁豆腐 150円 (税込165円)
- チーズケーキ 200円 (税込220円)
- 生チョコアイス 250円 (税込275円)
- ジェラートバニラ 250円 (税込275円)
- こだわりあんこの自家製ブリュレ 300円 (税込330円)

ドリンク

- アルコール**

 - 生ビール 500円 (税込550円)
 - ハイボール 450円 (税込495円)
 - 酎ハイ (タイム・グレープフルーツ・桃) 400円 (税込440円)
 - 日本酒(日本盛) 450円 (税込495円)

ノンアルコール

 - ドライゼロ (ノンアルコール) 350円 (税込385円)

焼酎

 - 水割り 400円 (税込440円)
 - お湯割り 400円 (税込440円)
 - ロック 400円 (税込440円)

麦焼酎 400円 (税込440円)

芋焼酎 400円 (税込440円)

地酒

数量限定 特別純米

 - 新潟 上善如水 780円 (税込858円)
 - 高知 せんちゅうはっさく 船中八策 980円 (税込1,078円)

ソフトドリンク

 - コーラ 180円 (税込198円)
 - ジュース (オレンジ・アップル) 180円 (税込198円)
 - ウーロン茶 180円 (税込198円)