魚屋直営店

魚鮮の旨さのヒミツを探れ!!



—まんまる笑顔でおもてなし—

活き魚 回転寿司 魚鮮 うおせん

UOSEN MENU

その1 仕入れが違う!

◎熟練仕入れ人による厳選仕入れ!

魚鮮は魚屋直営店。熟練の仕入れ人が、市場中を駆け回り、その日の良いネタを厳しくチェックして仕入れています。





◎魚屋ならではの独自ルートで仕入れ!

魚鮮では、独自の仕入れルートももっており、他では手に入らないようなピッチピチのネタも仕入れています。



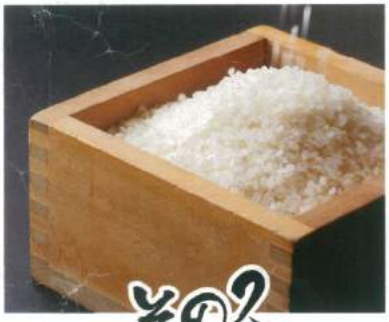


魚を生きたまま運んでいます!!



◎岐阜県初!?の大型水槽トラックで仕入れ!

より新鮮なネタを仕入れるため、大型水槽トラックを導入しました。これで魚を生きたまま仕入れることができ、より鮮度の高いネタの提供が実現しました。



その2 寿司米が違う!

魚沼産コシヒカリと肩を並べる食感の飛騨産コシヒカリを使用。寿司米は古米が良いとされ、毎年、年間使用分を確保し、使用する分だけ精米しています。お酢も最高級の米酢を使い、まろやかな酸味とコクがシャリに良く合い、幅広い世代の口に合うように甘口に仕上げています。



その3 醤油が違う!

ご家庭で使用する醤油と、一味違うと思いませんか? ネタの味を引き立てる重要な役割を担う醤油には、百有余年の伝統をもつ、奥美濃八百津の味噌平醸造のこだわり生引醤油を独自の割合でブレンドして使用しています。



その4 お茶が違う!

お茶はこだわりの国産茶葉を使用。お茶の栄養分をすべて摂取できるよう粉末状にしています。お茶に多く含まれるカテキンには抗酸化作用があり、動脈硬化や心臓病・高血圧・糖尿病を防ぎ、老化防止にも効果があると言われています。

株式会社シーフード・マルイ

魚鮮のこだわり 冬の味覚

愛媛の寒ぶり

冬の日本海で獲れる寒ぶり。
この時期しか食べられない
脂がのった寒ぶりは、
冬の味覚の最高峰。
是非ご賞味ください。



寒ぶりトロ握り
290円(税別)



寒ぶり炙り柚子こしょう
290円(税別)



寒ぶり握り
250円(税別)

冬



贅沢三昧 600円(税別)
(ひらめ・中トロ・ボタンえび)

三



貝三昧 460円(税別)
(生ほたて・蒸しカキ・つぶ貝)

昧



旬三昧 600円(税別)
(いくら・真鱈白子・あん肝)



おすすめ
かにあんかけ茶碗蒸し
390円(税別)



真鱈白子
460円(税別)



手作り
カキフライ
3個入 500円(税別)



冬のオススメスイーツ
ココアムース
250円(税別)



あん肝
390円(税別)



ふぐ唐揚げ
460円(税別)

※写真はイメージです。※別途消費税を頂戴致します。※こちらの商品はタッチパネルの季節メニューからご注文いただけます。

魚鮮のお客様が選ぶ

人気のお寿司ランキング

SUSHI RANKING

炙り寿司人気ランキング



1位 炙り三種 600円
2位 炙りトロサーモン 340円
3位 えんがわ炙り 250円

軍艦巻物人気ランキング



1位 ねぎとろ 190円
2位 トロ鉄火 390円
3位 コーンマヨネーズ 120円

鮪人気ランキング



1位 中トロ 600円
2位 生まぐろ 390円
3位 トロびんちょう 460円

白身系人気ランキング



1位 みやび鯛 290円
2位 ぶり 250円
3位 活ひらめ 390円

いろいろ食べれる味くらべ 三種盛り



店長のおすすめ！
トロ三種（大トロ・中トロ・びんトロ） 850円

軍艦三種（うに・いくら・ネギトロ） 600円

サーモン三昧（サーモン・サーモンマヨネーズ・サーモン炙り） 340円

超豪華！
かに三種（生ガニ・ボイルズワイガニ・かにみそ） 850円

地産地消！
飛騨牛網焼き三種（大トロ・トロ・もも） 1,000円

人気の炙り！
炙り三種（中トロ・白身・トロサーモン） 600円

マヨネーズ炙り三種（サーモン・えび・ほたて） 390円

天ぷらが旨い！
天ぷら握り三種（えび・まぐろ・穴子） 340円

●表示価格は税抜き価格です。

魚鮮自慢の活魚

\産地直送!!/

豊後活さば

元気のいい豊後さばを往復
20時間かけて仕入れします!





豊後泳ぎさば半身お造り
1,800円

店長のおすすめ！



豊後活さば握り
390円



豊後活さば炙り
460円



豊後泳ぎさばうす造り
1,000円

活みやび鯛



活みやび鯛お造り
1,000円



みやび鯛握り
290円

活ひらめ



活ひらめ握り
390円



ひらめのうす造り
1,500円

活はまち



活はまち握り
250円

鮮魚の刺身



まぐろお造り
1,200円



刺身盛り合わせ（上）
1,500円



刺身盛り合わせ（並）
1,000円



生ほたてお造り
850円



甘えびお造り
850円

逸品



海鮮汁
290円



だし巻き玉子
190円



あさり汁
190円



タコ唐揚げ
290円



鶏唐揚げ
390円



天ぷらうどん
290円

きつねうどん
250円



茶碗蒸し
290円

●表示価格は税抜き価格です。

魚鮮の寿司

SUSHI MENU

120円


たまご



コーンマヨネーズ


納豆


いなり（3貫）


かっぱ巻き


かんぴょう巻き


お新香巻き


梅しそ巻き

160円


生げそ


カニサラダ


いかオクラ


ツナマヨネーズ


ナスの浅漬け


キュウリの浅漬け


浅漬け合盛り

190円


まぐろ


いか



サーモン


こはだ



ネギトロ


ボイルえび


鉄火巻き


ほっきサラダ


まぐろ天


穴子天

250円


真あじ


えんがわ


ぶり


サーモンマヨネーズ


大漁太巻き
250円


〆さば


つぶ貝


イカ塩レモン


お子様寿司セット
250円


えんがわ炙り


焼きサーモン


ぶり炙り


えび天握り

290円

人気商品

みやび鯛


甘えび


ぶりトロ


生たこ


サーモンアボガド


サーモン親子


赤えび


かんぱち


漬けまぐろ


鯛塩レモン


えびマヨ焼き

340円


トロかんぱち


数の子


生ほたて


焼あなご


天ぷら握り三種
（えび・まぐろ・穴子）


焼ほたて

人気商品

炙りトロサーモン


かにみそ


えび三種
（ボイルえび・赤えび・甘えび）


サーモン三昧
（サーモン・サーモンマヨネーズ・サーモン炙り）

390円

人気商品

生まぐろ


活ひらめ


豊後さば


いくら


とり貝


トロ鉄火巻き


マヨネーズ炙り三種
（サーモン・えび・ほたて）

店長のおすすめ！

特大車えび握り（1貫）
460円

460円


トロびんちょう


ボイルずわい蟹


うなぎの蒲焼


ひらめのえんがわ

500円

特大サイズ!

大トロ(1貫)


一本焼き穴子


ボタンえび

600円

人気商品

中トロ

人気商品

炙り三種
（中トロ・白身・トロサーモン）


軍艦三種
（うに・いくら・ネギトロ）

●表示価格は税抜き価格です。別途消費税を頂戴いたします。

お飲物

DRINK MENU

ビール



生ビール アサヒスーパードライ
エクストラコールド　500円

生ビール アサヒスーパードライ　500円

中ビン　アサヒスーパードライ　500円
中ビン　キリンラガー　500円

冷酒

300ml

天領　天涼　850円

白真弓　やんちゃ辛口　850円

燗酒

天領　一合390円
二合600円

ハイボール



ブラックニッカ
フリージング　ハイボール　460円

檸ハイ



レモン
梅
グレープフルーツ
各390円

焼酎

【芋】龍門滝　グラス390円
ボトル2,000円

【麦】一番札特撰　グラス390円
ボトル2,000円

ノンアルコール飲料
カクテル

アサヒドライゼロ　390円

ソフトドリンク

コーラ　190円
ウーロン茶　190円
ジュース（パック）　190円

※表示価格は税抜価格です。別途消費税を頂戴いたします。