

LUNCH MENU

魚屋直営





磯焼き御膳 松 【海鮮汁・ご飯・茶碗蒸し・漬物付き】
あわび・ほたて・はまぐり・赤えび・飛騨牛 **2,750円**



磯焼き御膳 竹 【海鮮汁・ご飯・茶碗蒸し・漬物付き】
あわび・ほたて・はまぐり・赤えび **1,980円**



磯焼き御膳 梅 【海鮮汁・ご飯・茶碗蒸し・漬物付き】
ほたて・はまぐり・赤えび **1,320円**

磯焼き単品 追加もできます!!



※写真は3人前です
あわび 1個 1,100円



※写真は1.5人前です
はまぐり 2個 385円



※写真は3人前です
ほたて 1個 385円



磯焼き特上セット 2,420円
飛騨牛串、ほたて、はまぐり、赤海老、あわび



※写真は3人前です
飛騨牛串 1本 990円



※写真は1.5人前です
赤海老 2尾 385円



※写真は2人前です
まぐろねぎま串 1本 880円

磯焼き上セット 1,760円
ほたて、はまぐり、赤海老、あわび

磯焼きセット 748円
ほたて、はまぐり、赤海老

※御膳・井はご飯大盛り無料です

※表示価格は全て税込です

5回楽しめる!

しまわせ
まぶし



三色まぶし【薬味・季節の小付け・海苔・特製出汁付き】
熟成まぐろ、みやび鯛、生サーモン **2,530円**



魚屋なめろうまぶし **1,980円**



みやび鯛まぶし **2,310円**



生サーモンまぶし **2,310円**



熟成まぐろまぶし **2,530円**



飛騨牛まぶし **3,520円**



二色まぶし (まぐろ、みやび鯛) **2,420円**



うなぎまぶし (三河一色産) **4,400円**

- 1 まずはそのまま
- 2 薬味で味変
- 3 温玉でTKG
- 4 のりで手巻き
- 5 酢のだし茶漬

※御膳・井はご飯大盛り無料です ※表示価格は全て税込です

か
ご
づ
い
ち

寿司・天ぷら・刺身・煮物・前菜・サラダ・茶碗蒸し
小うどん・デザートが付いた豪華御膳



おすすめ!



創業来人気!

花かご御膳
定番の人気御膳

3,080円

花かご海鮮蒸し焼御膳
季節の海鮮蒸し焼陶板付き

3,520円



おもてなし!

花かご飛騨牛すき焼き御膳
飛騨牛すき焼き付き

4,400円

御
善
司



上寿司御膳
まぐろ、鯛、海老等人気の8貫

2,420円



特上寿司御膳
中トロ、うに入りの特上の8貫

2,970円

※御膳・井はご飯大盛り無料です

※表示価格はすべて税込です

御膳・丼



大えびフライと海鮮汁御膳

1,870円



かぶりつきチキンと牛すじ御膳

1,540円



アジフライと海鮮汁御膳

1,650円



飛騨牛朴葉味噌御膳

2,420円



大海老天丼 【味噌汁・漬物付き】

大海老3本・季節の野菜

2,200円



うなぎ 【肝吸い・漬物付き】

うなぎ1匹付け

4,180円

※御膳・丼はご飯大盛り無料です

※表示価格はすべて税込です

- まるい家海鮮サラダ 1,078円
- 生ずわいがにシーザーサラダ 1,628円
- 釜揚げシラスの豆腐サラダ 638円
- 地野菜のお浸し 330円
- 漬物盛合わせ 275円
- 枝豆 330円
- 社長の塩辛 418円
- 本場仕込みのチャンジャ 418円
- 自家製味噌かけ冷奴 418円
- 名物あわび串 一押し 990円



冷菜



汁物飯

- あさり汁 275円
- 海鮮汁 一押し 330円
- 茶碗蒸し 330円
- うどん 330円
- うどん (きつね・たぬき) 385円
- ご飯 (飛騨こしひかり) 275円

- まるい家プリン 385円
- アイスクリーム 418円
- 抹茶わらび餅 418円
- みずまんじゅう 385円
- メガジヨッキパフェ 1,650円



デザート

※表示価格は全て税込です

当店のこだわり食材

みやび鯛



三重県水産業者から生きたまま仕入れ

熟成まぐろ



低温熟成で旨味を凝縮してます

うなぎ



愛知県三河一色産 自社で捌きから手仕込み

地野菜



飛騨高山高冷地野菜 地元農園から直接仕入れ

お米



飛騨コシヒカリ使用 味と地産地消のこだわり