



まるい家 GRAND MENU



卓上ベアツアツ



※写真は特上3人前です

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

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



※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



※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

※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

熟成まぐろ、みやび鯛、生サーモン

2,530円

薬味皿 ねぎ、わさび、柚子胡椒、白ごま、季節の小鉢



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 めのだし茶漬け

※表示価格は全て税込です



うな井 (肝吸い付き) 4,180円
(三河一色産)

自家焼き!



三河一色産うなぎ長焼き 1本 4,180円
特製タレ焼きか白焼き選べます



うなぎまぶし (三河一色産) 4,400円

飛騨牛

極上の霜降り!



飛騨牛朴葉味噌焼き 1,980円



飛騨牛すき焼き 1,980円



飛騨牛すじ煮込み 748円



飛騨牛たたきサラダ 1,980円



飛騨牛炙り握り 990円



※写真は3人前です

飛騨牛串 1本 990円

※表示価格は全て税込です



- 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

- 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 一押し 418円

- かぶりつきチキン 一押し 528円
- マルイのあじフライ 1,320円
- ポテトフライ (インカのめざめ使用) 528円
- 大きなエビフライ 990円
- たこの唐揚げ 638円
- ポテト餅 418円



- 本日の貝蒸し焼き 一押し 528円
- 銀皿アヒージョ 528円より
- バケット (アヒージョと一緒にどうぞ) 220円
- あわびバター焼き2個盛り 2,640円
- サーモン味噌バター焼き 968円
- 特大サイズまぐろかま焼き 1,320円
- 本日の鮮魚かま焼き (内容はスタッフまで) 968円
- 漬物ステーキ 748円
- 魚屋直営店のかぶと煮 858円
- コーンバター焼き 418円

- 熟成まぐろ刺身 1,078円
 - 生サーモン刺身 968円
 - みやび鯛刺身 968円
 - 厳選刺身盛り合わせ 1,430円
- (その日の入荷状況で内容が変わります)





- 上寿司御膳 2,420円
- 大海老天井 一押し 2,200円
- 花かご御膳 3,080円
- 花かご飛騨牛すき焼き御膳 4,400円

- 熟成まぐろ 2貫 418円
- 生サーモン 2貫 418円
- みやび鯛 2貫 418円
- 自家茹でえび 2貫 一押し 418円
- いくら軍艦 2貫 660円
- あて巻き 528円
- こだわり5貫盛り 880円
- こだわり5貫盛りとあて巻き 1,320円



- 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
- メガジョッキパフェ 1,650円



※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