

贅沢の極み

# 魚々膳

—ととぜん—



二九五〇円 (税抜)  
三二四五円 (税込)

活きがいいからできる姿造り  
約十種類の刺身と貝焼きが楽しめる  
贅沢漁師飯!



刺身盛り合わせ・本日の貝焼・ごはん・あらとあおさの味噌汁

魚樽の本気

## 海井

二三八〇円 (税抜)

二六一八円 (税込)

大漁酒場の名に恥じない  
海鮮丼出ました。  
産地直送の魚介にウニ、イクラ。  
煮牡蠣を添えたどこから食べても  
美味しいどんぶりです。



海井  
卵黄醤油  
あらとあおさの味噌汁

海の玉手箱

## 魚樽升盛定食

一二八〇円 (税抜)

一四〇八円 (税込)

全国各地の港より直送の魚介を升盛に!  
まずはそのままお刺身で、  
ごはんにのせてねぎや海苔と一緒に  
おまかせ海鮮丼でも楽しめます。



海鮮升盛  
ごはん  
あらとあおさの味噌汁

魚樽袋町支店のお米はすべて山形県産の「雪若丸」を使用。  
大粒で一粒一粒弾力があり、食べ応えのあるお米です。  
あっさりとした上品な味わいで幅広い年代の方に愛されています。  
写真はイメージです。仕入れ状況により内容を予告なく変更する場合がございます。