

specialty



おまかせにぎり寿司上 (13貫) ¥2,500

Sushi(13 pieces)recommendation of the chef

Sushi(Tuna · squid · bonito · sea bream1 · shrimp · scallops · greater amberjack · splendid alfonsino · sea bream2 · horse mackerel · salmon roe · Sea urchin · freash whitebait · thick omelet etc.) with Miso soup



おまかせにぎり寿司(10貫) +小鉢 ¥2,000

Sushi(10 pieces)recommendation of the chef

Sushi(Tuna · squid · bonito · sea bream1 · shrimp · greater amberjack · splendid alfonsino · scallops · sea bream2 · horse mackerel · thick omelet etc.) Small bowl(freash whitebait · freash shrimp · salmon roe) with Miso soup

specialty



刺身盛合わせ定食 ¥2,000

Platter of sashimi set meal

Sashimi (Tuna · fresh whitebait · raw shrimp · Sweet shrimp · greater amberjack · Japanese butterfish · Scombrops gilberti · Cutlass fish · Sardine) 3 pieces side dish / rice / miso soup / pickles

specialty



フライ盛合わせ定食 ¥1,800

Platter of assorted deep-fried fish set meal

Deep-fried (2prawn · crab claws · scallops · Garfish · squid · horse mackerel) 3 pieces side dish / rice / miso soup / pickles



天丼 ¥1,600
Bowl of rice and fried fish



穴子天丼 ¥1,500
Bowl of rice and fried conger eel



天ぷら盛合わせ (8種) ¥1,200
Assortment of tempura



specialty

桜海老のかき揚げ ¥1,200
Spotted shrimp tempura



サザエのかき揚げ ¥800
Turban shell tempura



釜揚げしらすと葉ネギのサラダ ¥600
Boiled white bait and leaf green onion salad

specialty



魚河岸海鮮丼 ¥1,600
Bowl of rice topped with sashimi

specialty



ぬまづ丼 ¥1,600
Bowl of rice topped with fresh whitebait · raw shrimp · horse mackerel



生しらす丼 ¥1,500
Fresh whitebait bowl



漁火定食 ¥2,200
Deep-fried fish & Ssashimi set meal



specialty

金目鯛の姿煮 ¥1,800
Simmered whole alfonsino



お子様ランチ ¥700
Children's lunch

すべて税別

All tax not included

※お会計はテーブルごとにお支払下さい。レジにてお支払ください。
※Accounting, please pay for each table. for cash register.

[尚、英語を話せるスタッフはおりません。] [We do not have English speaking staff]


All tax not included すべて税別価格です

ビール	BEER
キリン 生ビール(中) 一番搾りプレミアム Middle size draft beer	600円
キリン 瓶ビール(中) クラシックラガー Middle size bottle beer	600円

ノンアルコールビール NON ALCOHOL BEER

ノンアルコールビール
KIRIN 零 ICHI ゼロイチ 400円

「一番搾り製法」にこだわった「コクと苦味」のビールのな重厚さを感じさせるよりビールに近い味わい。
Non-alcoholic beer "Kirin Free"



日本酒	SAKE
松竹梅 豪快(燗) Hot Sake	一合 400円
松竹梅 豪快(冷) Cold sake	一合 400円

ウイスキー	WHISKY
[ロック 水割り お湯割り ソーダ割り ストレート] (Rock · Water · Hot Water · Soda · Straight)	
サントリー 角 Suntory whisky "Kaku"	500円
サントリー 山崎 Suntory whisky "Yamazaki"	700円

焼酎割り	SHOCHU
ウーロン茶割り Shochu with oolong tea	400円
お湯割り Shochu with hot water	400円
水割り Shochu with water	400円
緑茶割り Shochu with green tea	400円

静岡の当たり前
ハイリキレモン
伊豆で生まれた「ハイリキ」
1983年7月に発売の日本初のチューハイブランド「ハイリキ」は、伊豆の大仁町で造られていました。有機レモン果汁のすっきりと爽やかなのどごし。
500円(税別)



Shochu lemon soda

ソフトドリンク	SOFTDRINK
ペプシコーラ Pepsi Cola	300円
オレンジジュース Orange juice	300円
ジンジャーエール Ginger ale	300円
ウーロン茶 Oolong tea	300円

しずおかコーラ 240ml ボトル
茶処静岡発コーラ。緑茶使用。お茶の色した不思議なコーラ。後味にお茶の渋みで口の中はさっぱり!
— Shizuoka Cola
しずおかサイダー 340ml ボトル
大井川水系の伏流水を使い、静岡の工場で製造した「純」静岡産サイダー。モンドセレクション金賞受賞。
Shizuoka cider 各300円(税別)



梅酒	PLUM WINE
[ロック 水割り お湯割り ソーダ割り ストレート] (Rock · Water · Hot Water · Soda · Straight)	

白加賀でつくった梅酒
「サッポロビール」
「白加賀100%。甘みと酸味のほど良いバランス。」
500円(税別)

木内梅酒
「木内酒造・茨城県」
「ホワイトエール」蒸留スビ
リッツに漬け込んだ梅。
700円(税別)

梅香百年梅酒
「明利酒類・茨城県」
「白加賀100%」プラ
ンデーとハチミツ仕上げ。
600円(税別)




There are many other Japanese sake.



ホッピー	HOPPY
シャリキンホッピー白 Sharikin Hoppy	500円
ホッピー白 Regular Hoppy	500円
中(キンミヤ) add to Frozen or regular shochu	300円
外(ホッピー白) add to Beer taste soda	300円

シャベット状のキンミヤ「シャリキン」
キンミヤ
究極の甲類焼酎の中でも最高峰の品質を誇る亀甲宮焼酎。通称「キンミヤ」。キンミヤ焼酎を凍らせたシャベット状のキンミヤ、その名も「シャリキン」!
焼酎を凍らせることで、氷を入れずに飲むことができます。普通の氷と違い、溶けた後も薄まらない味とパンチのあるアルコール感が吞兵衛に人気です。



飲みきり日本酒ボトル SAKE
Japanese sake bottle
沼津港 純米
「高砂」ブランドで親しまれる静岡県富士宮市の蔵元「高砂酒造」の、地元でしか販売されていない、ここだけの「沼津港」。
駿河湾の海の幸に合うお酒としてオススメです。
300mlボトル 1,100円(税別)



※外国の方には、お通しはお付けしていません。 ※ For the foreigners, appetizer does not be served.

SUSHI

寿司



味噌汁 が付きます。
Set with miso soup

specialty
Sushi(13 pieces) Recommendation of the chef
おまかせにぎり寿司上 <十三貫> 1,500円(税別)
まぐろ・近海旬の地魚・旬の魚貝

Sushi(10 pieces) + Small bowl(3 pieces) Recommendation of the chef
おまかせにぎり寿司 <十貫> 1,000円(税別)
まぐろ・近海旬の地魚・旬の魚貝 + 小鉢 <生ハム・生桜海老・イクラ>

Sushi for Children's
お子様寿司 <六貫> 900円(税別)
まぐろ・イカ・カニ・目・鯛・カンパチ・金目鯛・海老・カタチ・真鯛・マヒ・厚焼き玉子 <など>
Tuna · squid · salmon roe · shrimp · salmon · omelet

Special chirashi sushi(12 kinds)
上ちらし寿司 <十二種> 1,000円(税別)
まぐろ・イカ・生ハム・イクラ・ウニ・甘海老・海老・マヒ・カンパチ・目鯛・サーモン・厚焼き玉子 <など>
Tuna · squid · fresh whitebait · salmon roe · sea urchin · fresh sweet shrimp · shrimp · horse mackerel · greater amberjack · Japanese butterfish · Salmon · omelet

Sushi for Children's
お子様寿司 <六貫> 900円(税別)
まぐろ・イカ・カニ・目・鯛・カンパチ・金目鯛・海老・カタチ・真鯛・マヒ・厚焼き玉子 <など>
Tuna · squid · salmon roe · shrimp · salmon · omelet

※お子様寿司の注文は「小学校低学年」の方に限ります。
※An order of child sushi is limited to those of "elementary school!"

おつまみ寿司

お食事の終りに…。
お酒を頂いたあとのおつまみ…。
お寿司は何か食べませんか?
かもめ丸は「おつまみ寿司」をご用意しております。
To the total finish of the meal...
To the snack after having drunk...
How about sushi?

ウニ <二貫> 800円(税別)
Sea urchin(2 pieces)

イクラ <二貫> 600円(税別)
Salmon roe(2 pieces)

まぐろ <六貫> 1,000円(税別)
Tuna (6 pieces)

アジ <六貫> 900円(税別)
Horse mackerel(6 pieces)

駿河湾の地魚 <六貫> 1,000円(税別)
Tuna or local fish · fresh whitebait · horse mackerel · greater amberjack · Japanese butterfish · Hairtail
※ Depending on arrival of fish market · Season, the fish changes.

生桜海老 <二貫> 800円(税別)
Fresh shrimp
Sushi of heaping "Fresh shrimp"

生しらす <二貫> 800円(税別)
Fresh whitebait
Sushi of heaping "Fresh whitebait"

魚河岸



店頭の魚介類をお好みに応じて
焼き物・煮物に調理いたします。

According to liking, we cook the fish and shellfishes
of a shop front to the broiled fish and simmered dishes.

◆お好みの魚を、「おすすめメニュー」からお選びください。
「おすすめメニュー」の価格に、六〇〇円(税別)をプラスします。
(1斤の炭火焼き魚定食・煮魚定食になります)。

Please choose from the "recommended menu", the fish of your choice.
The price of the "recommended menu", and the plus (plus tax) ¥ 600
It becomes the charcoal grilled fish meal, boiled fish meal here.

※少々お時間が係るます。(二十分以上)
※Little time it takes. (Twenty minutes or more)

Acharcoal fire grilled fish set meal There are various kinds
炭火焼き魚定食 各種 1,500円 (税別)

お好みの焼き魚
珍味・酢の物・小鉢・ご飯・味噌汁・お新香
Grilled fish of your choice,
3 pieces side dish / rice / miso soup / pickles

Boiled fish set meal There are various kinds
煮魚定食 各種 1,500円 (税別)

お好みの煮魚
珍味・酢の物・小鉢・ご飯・味噌汁・お新香
Boiled fish of your choice
3 pieces side dish / rice / miso soup / pickles

UOGASHI set meal
魚河岸定食

1,900円 (税別)

Sashimi / tempura / side dish 3 / rice / miso soup / pickles
刺身盛り合わせ

〈まへら・生らす・生桜海老・甘海老・カンパチ・目鯛
黒トシ・太刀魚・イノシシ など〉
※魚市場の入荷・季節により、内容が変更される場合があります。
Tuna・fresh whitebait・raw shrimp・Sweet shrimp・greater amberjack・
Japanese butterfish・Scombrops gilberti・Cutlass fish・Sardine
天ぷら盛り合わせ

〈海老2本・キス・イカ・ホウボウ
茄子・南瓜・しいたけ・椎茸 など〉
2prawn・sand borer・squid・red gumard・eggplant
pumpkin・green pepper・mushroom (8 kinds)
小鉢 (三品)・ご飯・味噌汁・お新香



ご飯

Meal set
定食セット

600円 (税別)

イカ塩辛・小鉢・酢の物・ご飯・味噌汁・お新香
Salted squid / small bowl / vinegared / rice / miso soup / pickles

Rice set
ご飯セット

400円 (税別)

ご飯・味噌汁・お新香
Rice / miso soup / pickles

Rice
ご飯

1100円 (税別)

Rice (large)
ご飯 (大)

1300円 (税別)

SET MEAL WITH RICE

丼ぶり

丼ぶりには 味噌汁 が付きます。
Set with miso soup
「はな大盛り100円」
Extra large rice 100 yen
「めまじり丼」は「はな大盛り300円」
NUMAZU bowl is Extra large rice 300 yen

NUMAZU bowl
めまじり丼

1,600円 (税別)

「めまじり名産お漬物」の炊き込みご飯に、生らす・
桜海老・あごのたたきなどの漁師風せんじりです。
Rice cooked in "Numazu specialty horse mackerel dried fish".
It is a fisherman-style bowl of shrimp sashimi, horse mackerel
fresh whitebait, was riding.

UOGASHI seafood bowl
魚河岸海鮮丼

1,600円 (税別)

近海生まへら・イノシシ・生らす・いわし・駿河湾地魚・甘海老・
厚焼き玉子がのった満足丼ぶり。(ご飯は寿司飯です。白米に変更ありません)
Sweet shrimp raw tuna, salmon roe, raw whitebait, sardines,
Suruga Bay local fish, baked egg. Satisfaction bowl.

※Rice is "vinegared rice". I can also be changed to "white rice".
※魚市場の入荷・季節により、内容が変更される場合があります。
※According to the arrival of seasonal fish market, the content will change.

UOGASHI seafood bowl with sea urchin
魚河岸海鮮丼(ウニ付き)

1,900円 (税別)

Fresh whitebait bowl
生じらす丼

生じらす丼 イノシシ・厚焼き玉子付き **1,500円** (税別)

Sea urchin bowl **限定10食**

1,500円 (税別)

Salmon roe bowl
イクラ丼

1,000円 (税別)

Salmon roe&sea urchin bowl
ウニ・イクラ丼

1,300円 (税別)

Tuna welsh onion fatty tuna bowl
ねぎトロ丼

1,400円 (税別)

Tempura bowl
天丼

1,600円 (税別)

Tempura of a conger bowl
穴子天丼

1,500円 (税別)

定食

定食には
珍味・酢の物・小鉢・飯・味噌汁・お新香
が付きます。

Set with side dish 3 / rice / miso soup / pickles

Platter of sashimi set meal
刺身盛り合わせ定食

1,000円 (税別)

※魚市場の入荷・季節により、内容が変更される場合があります。
Tuna・fresh whitebait・raw shrimp・Sweet shrimp・greater amberjack
Japanese butterfish・Scombrops gilberti・Cutlass fish・Sardine

Chopped horse mackerel set meal
アジの刺身定食

1,600円 (税別)

Sashimi of tuna set meal
まへら刺身定食

1,600円 (税別)

Platter of tempura set meal
天ぷら盛り合わせ定食

1,800円 (税別)

※魚市場の入荷・季節により、内容が変更される場合があります。
2prawn・sand borer・squid・red gumard・eggplant・pumpkin・green pepper
mushroom (8 kinds)

Spotted shrimp tempura set meal
桜海老のかき揚げ定食

1,800円 (税別)

Platter of assorted fried fish set meal
フライ盛り合わせ定食

1,800円 (税別)

海老2本・カニ爪・ホウテ・キス・イカ・フシ
2prawn・crab claws・scallops・sand borer・squid・horse mackerel (6 kinds)

Fried shrimp set meal
海老フライ定食(二尾)


1,800円 (税別)

すべて税別

All tax not included

BOWL OF RICE WITH SOMETHING

※お会計はテーブルごとにお支払下さい。レジにてお支払ください。
※Accounting, please pay for each table. for cash register.

刺身 Sashimi	Specialty Special assortment of raw fish (three person peak) かちめ丸大刺身盛り(三人盛) 〈活きサザエ・マニラのたまき茶造り・まへら・生らす・生枝海老・目鯛・カンパチ・黒トツ・大刀魚・甘海老・イノシ・又サン・なで〉 Today leaves assortment of raw fish おまかせ刺身盛り 〈まへら・生らす・生枝海老・甘海老・カンパチ・目鯛・黒トツ・大刀魚・イノシ・なで〉 ※魚の種類が入荷・準備に多少、ご来店をお待ちください。	〈すべて税別〉
Assortment of local raw fish 5Type	1,100円	
Assortment of local raw fish 3Type	900円	
地産三味盛り	900円	
Tuna	900円	
マツロ	900円	
Horse mackerel	1,000円	
あじ(1尾)	1,000円	
White bait	700円	
白子	700円	
Spotted shrimp	700円	
斑海老	700円	
Fresh turban shell	700円	※it does not provide summer time
活サザエ	700円	
Sweet shrimp	600円	
甘海老(5尾)	600円	
Chopped tuna	500円	
マツロ	500円	

店頭の魚介類はお好みでカット
刺身・焼き物・煮物の調理したおまかせ
おまかせメニューを頂くことができます。
According to liking,
we cook the fish and shellfishes
of a shop front to the broiled fish
and simmered dishes.

It is a single item. You can order rice, set meal sets.

焼き物・煮物は20分以上かかります

焼き物 Grilled	Grilled turban shell サザエの焼物(1尾) Grilled black Light puffy cake made of ground fish 黒はんぺん焼(3枚) Tuna adn welsh onion grilled on skewer マツロねぎ串(1串) Grilled tuna マツロの身焼 Grilled chicken wing 若鶏の手羽焼(3枚) Grilled meatball on skewers ぐんねの串焼(1串) Dried fish grilled horse mackerel アジの干物 Grilled horse mackerel アジの焼物(1尾) 煮物・汁物 Miso soup & Steamed sweet soy sauce Steamed local fish with sweet soy sauce 地産のあら煮 Steamed splendid alfonisino with sweet soy sauce (small) 金目鯛の切り身煮 Steamed splendid alfonisino with sweet soy sauce(one fish) 金目鯛の姿煮(大) Steamed flatfish flounder with sweet soy sauce(one fish) 平持ちカレイ煮(大) Miso soup of local fish 地産のあら汁 Miso soup of Crab かじ汁	〈すべて税別〉
	700円	
	400円	
	500円	
	500円	
	900円	
	500円	
	400円	
	500円	
	500円	
	700円	
	700円	
	900円	
	900円	
	600円	
	700円	
	900円	
	900円	

The Grilled& Steamed menu takes 20 minutes or more

すべて税別
All tax not included

地産寿司と魚河岸定食 かちめ丸

早出し It attends early	〈すべて税別〉
Salted bonito 潮からが	600円
Pickled fish guts of a cuttlefish いか節辛	500円
Pickled fish guts of a bonito かつお節辛	400円
Crab butter かにみそ	400円
Nanban-style escabeche of horse mackerel あじ酢漬	500円
Alga like seaweed served in a vinegary sauce あかひね	400円
Boiled white bait 茶漉し白子	400円
Roe Salmon with grated radish イシメおろし	500円
サラダ Salad	
Seaweed salad 海藻サラダ	600円
Plenty boiled white bait and leaf green onion salad たっぷり茶漉し白子と葉ネギのサラダ	600円
デザート Dessert	
Salt ice cream 井田塩アイスクリーム	300円

単品です。ごはん、定食セットを追加できます。

揚げ物 Fried dishes	〈すべて税別〉
Assortment of tempura 天ぷら盛り合わせ(8種) 〈海老2本・サメ・イカ・ホウホウ・茄子・南瓜・ピーマン・椎茸〉 2prawn・sand borer・squid・red gurnard・eggplant・pumpkin	1,100円
Spotted shrimp tempura 斑海老のかき揚げ	1,100円
Turban shell tempura サザエのかき揚げ	800円
Conger tempura なまこの天ぷら(1尾)	700円
Assortment of deep fried フライ盛り合わせ(6種) 〈海老2本・サメ・イカ・ホウホウ・サメ・イカ・マニラ〉 2prawn・crab claws・scallops・sand borer・squid・horse mackerel (6 kinds)	1,100円
Deep-fried tuna マツロの竜田揚げ(5枚)	500円
Deep-fried foot of a squid いかケンの唐揚げ	500円
Deep-fried sweet shrimp 甘海老の唐揚げ	600円
Deep-fried octopus タコの唐揚げ	600円
Deep-fried horse mackerel あじフライ(1尾)	700円
Deep-fried squid いかフライ(田舎)	600円
Deep-fried prawn 海老フライ(2尾)	1,100円
Deep-fried chicken wing 手羽先の唐揚げ(3枚)	500円
Deep-fried flatfish カレイの唐揚げ	900円
Deep-fried rockfish カサゴの唐揚げ	900円

※お会計はテーブルごとにお支払下さい。レジにてお支払ください。

※Accounting, please pay for each table. Individual payment is not possible for cash register.