ぬまづ丼（桜海老かき揚げ）　¥1,500

NUMAZU bowl(Spotted shrimp tempura)

Numazu original bowl which won the contest.
fried bowl of crunchy Spotted shrimp,
Guests can enjoy a taste of two ways to taste
over the broth.With miso Soup
※Please eat as it is at first.
Please spill the soup on the way.

ぬまづ丼　¥1,600

NUMAZU seafood bowl

Bowl of rice topped
with fresh whitebait,raw shrimp,horse mackerel
With miso Soup

※Rice is Grilled horse mackerel dried fish in it.

魚河岸海鮮丼　¥1,600

UOGASHI seafood bowl

Bowl of rice topped
Tuna, Minced tuna, Live Shattering, Sardger,
Local fish, Shrimp, Shrimp, Grilled Egg etc
With miso Soup

※It will be changed by purchasing fish market.

刺身盛合わせ定食　¥2,000

Platter of sashimi set meal

Sashimi（Tuna, fresh whitebait, raw shrimp,Sardine
Sweet shrimp, greater amberjack, Cutlass fish,
Japanese butterfish, Scombrops gilberti etc）
With 3 pieces side dish / rice / miso soup / pickles
※It will be changed by purchasing fish market.

フライの盛合わせ定食　¥1,800

Platter of assorted deep-fried fish set meal

Deep-fried（2prawn, crab claws, scallops, Garfish,
squid, horse mackerel）
With3 pieces side dish / rice / miso soup / pickles

天丼　¥1,600

Bowl of rice and fried fish

Two shrimps・sillaginidae・squid・gurnet
eggplant, squash, shishito, shiitake mushroom
With miso Soup

穴子天丼　¥1,500

Bowl of rice and fried conger eel

Two conger eel, shishitto, shiitake mushroom
With miso Soup

天ぷら盛合わせ　¥1,200

Platter of tempura

2peaces prawn,garfish,squid, Sea robin,eggplant
pumpkin,green pepper,shiitake mushroom

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

With lemon, salt

イカスミさきいかの天ぷら¥600

Tempura of squid ink dried squid

With squid ink mayonnaise

釜揚げしらすと葉ネギのサラダ¥600

Boiled white bait and leaf green onion salad

Perilla dressing

生しらす丼　¥1,500

Bowl of rice and fresh whitebait

Fresh whitebait,Salmon roe fish,Grilled Egg
With miso Soup

※Rice is「sushi rice」.(Vinegared rice)
You can also choose「white rice」.

「sushi rice」　or　「white rice」

どんぶり小皿　各¥500

Each ￥500

Bowl Topping

Minced tuna	￥500
Salmon roe	￥500
Horse mackerel	￥500
Crab	￥500
Fresh whitebait	￥500
Raw shrimp	￥500

※You can add it when you order bowls.
Only those who ordered bowls can order.
※Offered in small plates.

イカの瓦焼き　¥800

UOGASHI stile baking squid

Grilled Seafood on the table
with Butter, potatoes
Condiments(Lemon, Green onions, Ponzu)

※Please bake yourself.

マグロはらみ焼き　¥900

Grilled Fatty tuna

特撰大皿刺身盛り　¥3,600

Special assorted sashimi platter

horse mackerel,turban shell , tuna,crab
sweet shrimp, hockey shellfish
Scallops, jellyfish stinging, kanpachi,
prawn shrimp, red snapper,
fresh whitebait, raw shrimp sea bream etc.

※It will be changed by purchasing fish market.

金目鯛の姿煮　¥1,800

Simmered whole alfonsino

Steamed sweet soy sauce

地魚のあら汁（2人前）¥1,200

Fish miso soup on the table
（2 servings）

※Please warm yourself at the table

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.

英語お品書き

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

定食・どんぶり

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

定食には珍味・酢の物・小鉢・ご飯・味噌汁・お新香が付きます。

〈すべて税別〉

specialty
Platter of sashimi set meal
刺身盛合わせ定食 二、〇〇〇円
まぐろ・生しらす・生桜海老・甘海老・カンパチ・目鯛・黒ムツ・太刀魚・イワシなど
※According to the arrival of seasonal fish market, the content will change.
※魚市場の入荷・季節により、内容が変わります。
Tuna・fresh whitebait・raw shrimp・Sweet shrimp・greater amberjack・Japanese butterfish・Scombrops gilberti・Cutlass fish・Sardine

Chopped horse mackerel set meal
活アジのたたき定食 一、六〇〇円

Sashimi of tuna set meal
まぐろ刺身定食 一、六〇〇円

specialty
Platter of tempura set meal
天ぷら盛合わせ定食 一、八〇〇円
海老2本・キス・イカ・ホウボウ・茄子・南瓜・しいたけ・椎茸
2peaces prawn・garfish・squid・Sea robin・eggplant・pumpkin・green pepper・shiitake

Spotted shrimp tempura set meal
桜海老のかき揚げ定食 一、八〇〇円

specialty
Platter of assorted fried fish set meal
フライ盛合わせ定食 一、八〇〇円
海老2本・カニ爪・ホタテ・キス・イカ・アジ
peaces prawn・crab claws・scallops・Garfish・squid・horse mackerel

Fried prawn set meal
海老フライ定食（二尾） 二、八〇〇円

Tempura bowl
天丼 一、六〇〇円
Set with miso soup

Tempura of a conger bowl
穴子天丼 一、五〇〇円
Set with miso soup

ごはん大盛り 一〇〇円
Extra large rice 100 yen
ぬまづ丼ごはん大盛り 三〇〇円
NUMAZU bow is Extra large rice 300 yen

Set with miso soup

丼ぶりには味噌汁が付きます。

NUMAZU bowl
(Spotted shrimp tempura)
ぬまづ丼（桜海老かき揚げ） 一、五〇〇円
コンテストで優勝した元祖ぬまづどんぶり。
サクサク桜海老のかきあげどんぶりと、
出し汁をかけて味わうお茶漬け風の二通りの味を楽しめます。
Numazu original bowl which won the contest.
fried bowl of crunchy Spotted shrimp,
Guests can enjoy a taste of two ways to taste over the broth

specialty
NUMAZU bowl
(Fresh whitebait・Fresh Spotted shrimp Chopped horse mackerel)
ぬまづ丼（三色丼） 一、六〇〇円
「ぬまづ名産あじ干物」の炊き込みご飯に、
生しらす・桜海老・あじのたたきがのった漁師風どんぶりです。
Rice cooked in "Numazu specialty horse mackerel dried fish",
It is a fisherman-style bowl of shrimp sashimi,f horse mackerel
fresh whitebait, was riding.

specialty
UOGASHI seafood bowl
駿河岸海鮮丼 一、六〇〇円
近海生まぐろ・ねぎトロ・生しらす・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。白米に変更もできます。)
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、内容が変わります。
※According to the arrival of seasonal fish market, the content will change.

UOGASHI seafood bowl with sea urchin
駿河岸海鮮丼（ウニ付き） 一、九〇〇円
※魚市場の入荷・季節により、内容が変わります。

Fresh whitebait bowl
生しらす丼 イクラ・厚焼き玉子付き 一、五〇〇円

Sea urchin bowl
イクラ丼 二、〇〇〇円

Salmon roe&sea urchin bowl
ウニ・イクラ丼 二、三〇〇円

Tuna welsh onion -fatty tuna- a bowl
ねぎトロ丼 一、四〇〇円

Drink menu

ビール BEER

サッポロ赤星ラガー瓶ビール(中) Middle size bottle beer "Sapporo"	650円
エビス瓶ビール(中) Middle size bottle beer "Ebisu"	650円
静岡育ち☆サッポロビール 静岡工場による、静岡県民のための、静岡想いのビール誕生！ 静岡限定 生ビール 麦芽100% 非熱処理 静岡麦酒 樽生 しずおかばくしゅ Middle size draft beer	生ビール (中ジョッキ) 600円

ノンアルコールビール NON ALCOHOL BEER

サッポロ プレミアムアルコールフリー Non-alcoholic beer " Sapporo"	400円

燗酒・冷酒 SAKE

日本酒・大関 1合 Hot Sake 180ml	400円
日本酒・大関 2合 Hot Sake 360ml	800円

梅酒・果実酒 PLUM WINE

[ロック / 水割り / ソーダ割り]
[On the rocks / With water / With soda water]

紀州赤い梅酒 Plum wine	600円
梅香 百年梅酒 Plum wine	600円
富士錦 黒糖梅酒 Plum wine	600円
木内の梅酒 Plum wine	700円
白加賀梅酒 Plum wine	500円
紅茶梅酒クレハロイヤル Plum wine	700円
生ゆず酒 Citron liquor	500円
生すだち酒 Citrus sudachi liquor	500円

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

All tax not included (すべて税別) [すべて税別]

3F 3007

焼酎 SHOCHU

本格焼酎 [芋/麦/米/黒糖/泡盛/蕎麦/酒粕] Shochu[Potato / wheat / rice / sugar / awamori / buckwheat / lees]	500円～
焼酎・ウーロン茶割り Shochu and oolong tea	500円
焼酎・緑茶割り Shochu and green tea	500円
焼酎・お湯割り Shochu and hot water	500円
焼酎・水割り Shochu and water	500円
焼酎・生しぼりレモン Shochu Squeeze fresh lemon sour	600円

焼酎のお供

焼酎用 梅干し Dried plum	300円
ウーロン茶デカンタ（小） Oolong tea decanter small size	600円
ウーロン茶デカンタ（大） Oolong tea decanter large size	1,300円
緑茶デカンタ（小） Green tea decanter small size	600円
緑茶デカンタ（大） Green tea decanter large size	1,300円
ミネラルウォーター 500mℓ Mineral water 500mℓ	400円

ウイスキー WHISKY

[ロック / 水割り / ソーダ割り]
[On the rocks / With water / With soda water]

サントリー 角 Suntory whisky	500円
サントリー 山崎 Suntory whisky	700円
ニッカ 竹鶴 Nikka Whisky	700円

ソフトドリンク SOFTDRINK

ウーロン茶 Oolong tea	300円
コーラ Coke	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
静岡サイダー Shizuoka cider	300円

伊豆名産干物の焼き Grilled dried fish

〈すべて税別〉

Grilled horse mackerel dried fish アジ干物	五〇〇円
Grilled alfonsino dried fish 金目鯛干物	八〇〇円
Grilled squid dried fish イカ一夜干し	七〇〇円
Grilled soy sauce mackerel dried fish サバ醤油干し	六〇〇円
Grilled soy sauce sardine dried fish イワシ醤油干し	四〇〇円
Grilled dark colored flesh of fish of the tuna マグロ血合い醤油干し	五〇〇円

According to the arrival of seasonal fish market, the content will change.

※魚市場の入荷・季節により、内容が変わります。

単品です。ごはん、定食セットを追加できます。
It is a single item. You can order rice, set meal sets.

海河産風焼き Grilled Seafood on the table.

バター香る、卓上海鮮焼き　薬味(ポン酢・うまだれ・ユモン)
Grilled Seafood on the table.with Butter, potatoes, condiments

〈すべて税別〉

Grilled squid イカの丸焼き	八〇〇円
Grilled red sea bream 鯛の丸焼き	八〇〇円
Grilled tuna マグロの丸焼き	九〇〇円

サラダ Salad

〈すべて税別〉

Seaweed salad 海藻サラダ	六〇〇円
Sashimi salad お刺身サラダ	一,〇〇〇円
Caesar salad of the scallop adductor muscle ホタテ貝柱のシーザーサラダ	八〇〇円
Plenty boiled white bait and leaf green onion salad たっぷり釜揚げシラスと葉ネギのサラダ	六〇〇円

すべて税別
All tax not included

ご飯物 Rice

〈すべて税別〉

Crab porridge カニぞうすい	九〇〇円
Sea bream rice with green tea 鯛茶漬け	八〇〇円
Horse mackerel bashing rice with green tea アジたたき茶漬け	八〇〇円
Minced tuna rice with green tea マグロすきみ茶漬け	八〇〇円
Homemade bran pickles 自家製ぬか漬	四〇〇円

伊豆海鮮風小鍋汁 Soup

Miso soup of Local fish(2 persons Sheng) 地魚のあら汁（二人前）	一,二〇〇円
Miso soup of crab カニ汁	六〇〇円

〈すべて税別〉

Pressed sushi mackerel サバの押し寿司	八〇〇円
Pressed sushi horse mackerel アジの押し寿司	七〇〇円
Rice ごはん	二〇〇円
Rice(large) ごはん（大）	三〇〇円
Rice ball おにぎり（二ケ）	四〇〇円
Meal set 定食セット　珍味・酢の物・小鉢・ごはん・味噌汁・新香	六〇〇円

Salted food / small bowl / vinegared / rice / miso soup / pickles

※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.

Sashimi/Tempura/Donburi/Teriyaki/Sake
Japanese Seafood Restaurant SAKANAYA SEN-BON-ICHI

沼津港角河岸割烹　さかなや千本一

刺身 Sashimi

〈すべて税別〉

specialty
Special assorted sashimi platter (3 persons Sheng)
特選大目利盛り(三人盛) 二、六〇〇円
〈 アジのたたき姿造り・活きサザエ・まぐろ・甘海老・ホッキ貝・ホタテ貝・クラゲ刺し・カンパチ・甘海老・真鯛・金目鯛・目鯛など 〉
※魚市場の入荷・季節によって、内容が変わります。

specialty
Assorted sashimi platter
お刺身盛り 一、五〇〇円
〈 まぐろ・生らす・生桜海老・甘海老・カンパチ・目鯛・黒ムツ・太刀魚・イワシ など 〉
※魚市場の入荷・季節によって、内容が変わります。

Assortment of local raw fish 3Type(big size)
おまかせ地魚三点盛り(大) 一、八〇〇円

Assortment of local raw fish 3Type(small size)
おまかせ地魚三点盛り(小) 九〇〇円

Tuna
マグロ 九〇〇円

Horse mackerel
あじ(二尾) 一、〇〇〇円

Fresh horse mackerel
活きあじたたき(一尾) 一、〇〇〇円

Cutting horse mackerel with miso
あじのなめろう 六〇〇円

White bait
生しらす 七〇〇円

Spotted shrimp
生桜海老 七〇〇円

Fresh turban shell
活きサザエ 七〇〇円

Sweet shrimp
甘海老(五尾) 六〇〇円

Chopped tuna
マグロたたき 五〇〇円

Snow crab
ずわいがに盛り 一、〇〇〇円

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

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〉

specialty
Assortment of tempura
天ぷら盛合わせ(八種) 一、二〇〇円
〈 海老2本・キス・イカ・ホウボウ・茄子・南瓜・しいたけ・椎茸 〉

Spotted shrimp tempura
桜海老のかき揚げ 一、二〇〇円

Turban shell tempura
サザエのかき揚げ 八〇〇円

Conger tempura
穴子の天ぷら 七〇〇円

specialty
Assortment of deep-fried
フライ盛合わせ(六種) 一、二〇〇円
〈 海老2本・カニ爪・ホタテ・キス・イカ・アジ 〉

Deep-fried tuna
マグロの竜田揚げ(五ケ) 五〇〇円

Croquette of tuna
マグロコロッケ 六〇〇円

Deep-fried foot of a squid
いかゲソの唐揚げ 五〇〇円

Deep-fried sweet shrimp
甘海老の唐揚げ 六〇〇円

Deep-fried octopus
タコの唐揚げ 六〇〇円

Deep-fried horse mackerel
あじフライ(二ケ) 七〇〇円

Deep-fried squid
いかフライ(四ケ) 六〇〇円

Deep-fried prawn
海老フライ(二尾) 一、二〇〇円

Deep-fried chicken
鶏の唐揚げ 五〇〇円

Deep-fried chicken wing
手羽先の唐揚げ(三ケ) 五〇〇円

All tax not included
すべて税別

日出し It attends early

〈すべて税別〉

Salted bonito
潮かつお 六〇〇円

Pickled fish guts of a cuttlefish
いか塩辛 五〇〇円

Pickled fish guts of a bonito
かつお塩辛 四〇〇円

Pickled fish guts of a cuttlefish ink
いかすみ塩辛 五〇〇円

Crab butter
かにみそ 四〇〇円

Nanban-style escabeche of horse mackerel
あじ南蛮漬け 五〇〇円

Alga like seaweed served in a vinegary sauce
もずく酢 四〇〇円

Boiled white bait
釜揚げしらす 四〇〇円

Roe Salmon with grated radish
イクラおろし 五〇〇円

甘味 Dessert

Ice cream
アイスクリーム 三〇〇円

Ice cream and sweet red-bean soup
アイスぜんざい 五〇〇円

Sweet red-bean soup
ぜんざい 四〇〇円

焼き物 Grilled

〈すべて税別〉

Grilled turban shell
サザエの壺焼き 七〇〇円

Grilled shrimp with salt
海老塩焼き 一、二〇〇円

Grilled black Light puffy cake made of ground fish
黒はんぺん焼き(三ケ) 五〇〇円

Grilled tuna collar
マグロのかま焼き 一、〇〇〇円

Tuna adn welsh onion grilled on skewer
マグロねぎま串(二本) 五〇〇円

Grilled tuna
マグロはら肉焼き 九〇〇円

Grilled yellowtail(salt or Teriyaki)
ブリの照り焼き・塩焼き 各 八〇〇円

Grilled liver of the eel
うなぎ肝焼き(二本) 四〇〇円

Grilled chicken wing
若鶏の手羽焼き(三ケ) 五〇〇円

Grilled meatball on skewers
つくねの串焼き(二本) 四〇〇円

Dried fish grilled horse mackerel
アジの干物 五〇〇円

煮物 Steamed sweet soy sauce

Teriyaki of Local fish collar
地魚のおまかせカブト煮 一、〇〇〇円

Teriyaki of Local fish
地魚のあら煮 八〇〇円

Simmered whole alfonsino
金目鯛の姿煮 一、八〇〇円

※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. for cash register.