



Seafood Restaurant



さかな
磯水産
加工センター

活
貝
焼

大
魚

大
魚

蟹
味
甲
羅
燗

海
焼

名物 浜焼き

新鮮な魚介を
自分で焼いて楽しむ。
溢れ出る素材の旨みを
熱々のうちにどうぞ！

※画像はイメージです

盛り合わせが
お得!



0211

浜焼き セット

2399
(税込2639)

- ・(ホンビノス貝)
- ・白蛤 2個
- ・帆立 2個
- ・イカ浜焼き 1杯
- ・赤海老 2尾

人気の魚介の盛り合わせ!

創業より人気の
蟹味噌甲羅焼が
バージョンアップしました!



蟹味噌
甲羅焼

799
(税込879)

0220

キング

蟹味噌 + 秘伝の味

名物
蟹味噌甲羅焼

名物

創業からの
人気商品!



0221

蟹味噌
甲羅焼

599
(税込659)



0230

バゲット **100** (税込110)

いろいろのせて
楽しめる!





並盛り

店内の生簀より
お持ちいたします！

盛り合わせが
お得!

大盛り

0206

大盛り

・ホンビノス貝
・白蛤 2個・帆立 2個
・サザエ 2個・ホッキ貝 1個

2999
(税込3299)

0205

並盛り

・ホンビノス貝
・白蛤 1個・帆立 1個
・サザエ 1個

1499
(税込1649)

活貝焼き

盛り合わせ

焼いても刺身でもうまい！

0207 刺し焼き **1399**
(税込1539)

0208 踊り焼き **1399**
(税込1539)

活鮑 あわび

0204 活ホッキ貝 **599**
(税込659)

殻焼

0203 活サザエの壺焼 **699**
(税込769)

※サザエは破裂する時がありますのでご注意ください

0202 活帆立の殻焼 **499**
(税込549)

0201 活白蛤の殻焼 **399**
(税込439)

ホンビノス貝

貝焼きを
さらにおいしく！

0209 バター醤油 **60**
(税込66)

0210 生海苔醤油 **60**
(税込66)

0224 香ばしく旨味凝縮！
北海道の串焼 **799**
(税込879)

5尾

0223 人気のイカ焼き **599**
(税込659)

イカの浜焼

0225 ねぎま串 (まぐろハラモ) **299**
(税込329)

脂のりがよく
ねぎの甘みと良く合います

0222 適度な歯応えと旨味
ツブ貝の串焼 **399**
(税込362)

1本

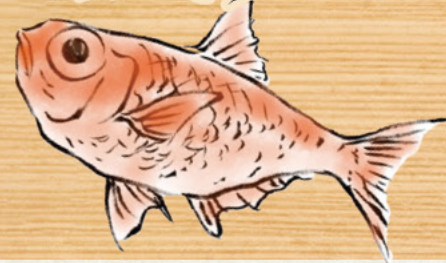
※画像は2本です

※画像は2本です



0237

金目鯛の 姿煮



数量限定

1980
(税込2178)



繊細な身質、上質で
脂のりも良い金目鯛を
ふくらまろやかに
煮付けました

お酒にもご飯にも

おすすめですよ！

0671

磯丸純米酒

【特別価格】

449
(税込549)



0337

ご飯セット

(汁物・漬物付き)

299
(税込329)

※当店は国産米を使用しております



0094

うなぎ
蒲焼き

1069
(税込1176)

肉厚な自慢の
うなぎを特製タレで
香ばしくふくらと
仕上げました

0084

うなぎ蒲焼き

フルサイズ

1989
(税込2188)

贅沢に一尾。
フルサイズもございます



いいわ

ふっくら身が厚く
脂ののったホツケを
丁寧に焼き上げ、
香ばしい香りと
旨味をギュッと
閉じ込めました



0234

焼
き
魚
縮ホツケ
¥999
(税込879)

焼
き
魚

直火で丁寧に焼きあげます



0239

まぐろカマ
塩焼き
¥999
(税込1099)

一匹のまぐろから2つしかとれない
貴重な部位です。
脂のりもよく、
美味しいカマです

希少部位
数量限定

※ご注文を頂いてから調理いたしますので、
提供までに20〜30分お時間を頂きます



お腹の一番脂がのった
美味しいところを香ばしく焼き上げました

0235

サーモンの
はらす焼き
¥599
(税込659)



ほととよく脂ののった
しっとりした口当たり

0233

厚切甘塩鮭焼き
¥799
(税込879)



脂がのったサバを
香ばしく焼き上げました!

0232

サバ塩焼き
¥799
(税込879)

刺身

当店の
**イチ
推し!**

0247

ゲタ盛り

(刺身6点盛り)

1299
(税込1429)

自慢の「旨い魚」を

揃えました!

※仕入れの状況により内容が
変更になる場合がございます

まぐろ

富士盛り

0241

赤富士
赤身

899
(税込989)

0243

白富士
赤身

899
(税込989)

0242

富士2種盛
赤身

899
(税込989)



0246

炙りしめ鯖
さば

799
(税込879)

表面をさっと
炙ったしめ鯖は
芳ばしい香りと
ほどよく溶け出た
脂が鯖の旨味を
ひきたてます

旨味が凝縮!

0250

ぶりの刺身
高知県宿毛湾

黒潮と瀬戸内の海流で育った鰯を船上締めして出荷!!



0249

鯛の刺身

599
(税込659)



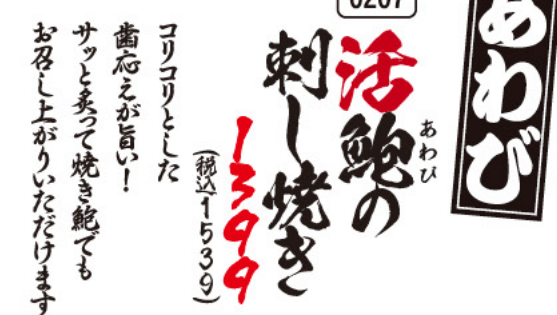
0251

サーモンの刺身

599
(税込659)



とろけるような味わい





0315

生本ズワイ蟹の 刺身



1299
(税込1429)

蟹

刺身でしか味わえない
本ズワイ蟹の
甘くとろけるような
旨みを贅沢に
お楽しみください

寿司

本ズワイ蟹の 握り寿司

生ならではの甘くとろけるような
旨みが味わえます!



0319

生本ズワイ
799
(税込879)



0318

茹でズワイ
499
(税込549)

※ほぐし身は紅ズワイ蟹です



0316

本ズワイ蟹の 天ぷら

999
(税込1099)

0317

蟹グラタン

899
(税込989)



0305

カニクリーム コロッケ

1個 299
(税込329)

濃厚蟹味噌のせ!



2個よりご注文いただけます

※画像は2個です

海鮮

おつまみ



0286

ねばねばが旨い！
ヘルシースタミナおつまみです
ばくだん
499
(税込549)

0266

ホタルイカの
レバ刺し風
699
(税込769)



0259

つまみ鱈
いわし
399
(税込439)

脂のりの良い鰯を
生姜醤油でサッパリと！
爽やかな旨味でお酒のすむ一品です



0312

白子
ポン酢
499
(税込549)



0260

ブリの
旨ゴマ
699
(税込769)

ブリの甘みとゴマだれの
コクが相性抜群！
大葉を添えて風味豊かな
おつまみに仕上げました



0244

海鮮キムチ
エツク
599
(税込659)

魚介たっぷりのキムチ。
卵黄と混ぜてどうぞ！



0245

鯖の葱まみれ
599
(税込659)

0268

磯鯖
サラダ
499
(税込549)



ガリリックと
ブラックペパーが効いた
サバと玉ねぎのシャキシャキ食感が
美味しいサラダ。
お酒のアテにもピッタリです



①缶を逆さまにして
中身をお皿に
だします

②身をほぐし、よく混ぜて
お召上がりください

磯鯖サラダの
美味しい食べ方

皿ごと焼くから

熱々!

銀皿焼

ジュージュー焼

色々な銀皿焼を
のせてどうぞ!



0219

カマンベールと
海老のアヒージョ

税込769
699

0230

バゲット

100 (税込110)



とろけるカマンベールチーズを
おりぶりの海老に絡めて
お召し上がりください。
クリーミーで
贅沢な味わいが広がります



ワタの旨みが酒によくあう
最高の一品です!

0227

イカとキノコの
ワタ焼き

599
(税込659)



厳選したつぶ貝をバセリ香る
ガーリックバターで!

0226

つぶ貝とキノコの
ガーリックバター焼き

699
(税込769)



昔ながらの赤いヤツ!

0231

懐かしの
タコさんウインナー

399
(税込439)



ほどよい塩味の釜揚げしらすと
ニンニクの香りが食欲をそそる!

0229

しらすアヒージョ
(バゲット付き)

599
(税込659)

玉子料理

磯の香りが食欲を
そそる玉子焼き、
出汁が効いています



税込659

0261
しらすと海苔の
玉子焼



0263
明太チーズ
オムレツ

税込615



0262
半熟玉子の揚げか
イクラ鬼おろし

税込615



食感が楽しい

クリスピーピザ

たっぷりのにしらすと

カレー Mayoがよく合います

0311
しらす
トルティーヤ
ピザ

税込659



さらだ

0298
海鮮ちら
さらだ

税込879

彩り豊かで
フレッシュな
野菜と海鮮の
ごちそうサラダ



0297

海ぶどう
サラダ

税込659



0291

ポテ壺サラダ

税込549



0320
サーモンと
クリームチーズの
トルティーヤピザ

税込659

濃厚なクリームチーズの
組み合わせが◎

0320

サーモンと
クリームチーズの
トルティーヤピザ

税込659



牡蠣



ぷるっと大粒で
濃厚な旨味

0350

カキフライ

1個

199
(税込219)

2個よりご注文いただけます
※画像は2個です

0305

濃厚蟹味噌のせ!
カキクリーム
コロッケ

1個

299
(税込329)

2個よりご注文いただけます
※画像は2個です



揚げ

0314

タコの唐揚げ

499
(税込549)



0308

鶏もも唐揚げ

499
(税込549)



0301

さきいかの
天ぷら

499
(税込549)



0303

ちくわの磯辺揚げ

399
(税込439)



0313

白子天ぷら

599
(税込659)

衣はサクッと、
中は濃厚でクリーミー。
天つゆでも、
塩でもお好みでどうぞ



0292

ポテト
フライ

399
(税込439)



0352

国産
チキン
ナゲット

299
(税込329)

ポテトと一緒に
どうぞ!



九州産華味鳥使用

※ケチャップ・マヨネーズご希望の方はスタッフにお申し付けください

0312
白子
ポン酢
499
(税込549)



0285
すめ
柚子たち
きゅうり
399
(税込439)



迷ったらコレ！
結局、みんな
つまむやつ

一品



0282
コリコリ
中華くらげ
399
(税込439)



0284
黒ごまの
ごま塩和え
499
(税込549)

0296
揚げ茄子
499
(税込549)



0295
もつ煮込み
豆腐
499
(税込549)



0276
サーモンの塩麹漬け
399
(税込439)



0277
イカの塩辛
399
(税込439)



0274
極太メンマ
399
(税込439)

早出し



0271
枝豆
399
(税込439)



0273
ごま塩きゅうり
399
(税込439)



0272
白菜漬け
399
(税込439)

サツとでる！
早くて旨い！



うに、いくらを
惜しみなくのせました



海ぶどう
いくら
うに
ねろ

0325

ひとくち贅沢
こぼれ寿司
(海ぶどうのせ)
999
(税込1099)

2まみ
寿司

中巻

0326

サーモン
巻
699
(税込769)



0323

鉄火巻
699
(税込769)



0327

鉄火サーモン
巻
699
(税込769)



0321

握り
寿司
699
(税込769)

0324

島寿司
699
(税込769)

白身魚と鮪を
醤油漬けにし
からして食べる
島の郷土料理

0318

茹で
ズワイ
499
(税込549)



茹でズワイ

0319

生本ズワイ
799
(税込879)



生本ズワイ

本ズワイ蟹の
握り寿司

※ほぐし身は紅ズワイ蟹です

生むらではの
濃厚な旨みと甘みが
味わえる贅沢な握り！

ズにもう一品

0333

鳥良の
鶏らー麺

799
(税込879)

こだわりのスープを
味わって下さい。
最後の一口まで
鶏の旨みを満喫!

麺でみる



0344

海鮮焼き
ちゃんぽん

799
(税込879)

おすすめ
すめ

海鮮の旨みたっぷりの
具沢山の焼きちゃんぽん!



0332

蟹チャーハン

799
(税込879)

蟹の香りと
旨味が効いた
噛むほどに
旨いチャーハン

蟹味噌かけたら
至高の蟹チャーハン!



0335

蟹味噌
焼きおにぎり

1個
329
(税込362)

磯丸名物蟹味噌と
おにぎりのコラボ!



0337

ご飯セツト

(汁物・漬物付き)

299
(税込329)

好きな一品に
合わせてお食事も!



※当店は国産米を使用しております

0040

磯丸色丼

999
(税込1099)

一杯で味わう
海鮮のメリーゴーランド!

鮪赤身
ブリ
サーモン
鯛
ねぎトロ



他にも井ぶり多数ございます
スタッフにお尋ねください

※当店は国産米を
使用しております

0340

生海苔味噌汁

199
(税込219)

ふわりと漆う
磯の香り



0339

マンゴー入
杏仁豆腐

399
(税込439)

なめらかな食感が
特徴の杏仁豆腐です



0338

メロン
ボール

299
(税込329)

さっぱり口どけ、
なつかし味



甘味でみる

レモンサワー



0601 レモンサワー
 0701 極上レモンサワー
 463 (税込499)
 499 (税込549)

0603 生レモンサワー
 0702 極上生レモンサワー
 499 (税込549)
 545 (税込600)

KIRIN 氷結
 レモン
 0604 驚くほど、レモン感！
 0605 レモンがおいしい、甘くない！
 氷結 無糖レモン
 各 463 (税込510)

サワー
 0609 チューハイ
 0703 極上チューハイ
 399 (税込439)
 445 (税込490)

0610 トマトチューハイ
 0611 柚子はちみつサワー
 463 (税込510)
 463 (税込510)

0612 男梅サワー
 0667 カルピスサワー
 463 (税込510)
 463 (税込510)

0613 生グレープフルーツサワー
 0704 極上生グレープフルーツサワー
 499 (税込549)
 545 (税込600)

極上
 宝焼酎
 使用

茶割り



0606 ウーロン茶割り
 0705 極上ウーロン茶割り
 463 (税込510)
 499 (税込549)

0607 カテキン緑茶割り
 0706 極上カテキン緑茶割り
 463 (税込510)
 499 (税込549)

0619 ジャスミン茶割り
 0707 極上ジャスミン茶割り
 463 (税込510)
 499 (税込549)

0614 生青汁ハイ
 0708 極上生青汁ハイ
 国産青葉100%使用
 499 (税込549)
 545 (税込600)

極上
 宝焼酎
 樽で寝かせた熟成酒をブレンド。
 芳醇でまろやかな味わい



ぽ
 酸っぱさが
 クセになる
 料理に合う
 味わい！



0666 ぽん酢サワー
 463 (税込510)

こだわり果実サワー

厳選した生産者から取り寄せた
 国産素材を使用したサワーです



0615 三ヶ日みかん
 静岡県三ヶ日産
 499 (税込549)

0617 沖縄パイナップル
 沖縄県産
 499 (税込549)

0616 山ぶどう
 岩手県久慈市産
 499 (税込549)

0618 シークワーサー
 沖縄県大宜味村産
 499 (税込549)

0655 レッドブルサワー
 499 (税込549)



0646 お替り焼酎
 299 (税込329)

0656 レッドブルハイボール
 539 (税込593)

0641 お替りウイスキー
 453 (税込499)

オリジナルハイボール

0621 1丁目 ハイボール 453 (税込499)

0622 2丁目 柚子はち

0623 3丁目 山ぶどう

0624 4丁目 ブラック

0625 5丁目 ジンジャー 各 463 (税込510)



0627 ハイボール ジョニー・ウォーカー



499 (税込549)

0628 ハイボール 富士



599 (税込659)

ビール

0631 生ビール (麒麟一番搾り)



599 (税込659)



本日のクラフトビール
詳細はスタッフまでお尋ねください。

635 (税込699)

0636 ノンアルコールビール (麒麟グリーンズフリー)

499 (税込549)

ホッピー



0644 ホッピーセット(白・黒) 499 (税込549)

0645 ホッピー(白・黒) 299 (税込329)

0646 お替り焼酎 299 (税込329)

梅酒

0681 ロック・炭酸割り 各 499 (税込549)

ワイン

0685 グラス 白 赤 各 499 (税込549)

0687 ワイン ジョッキ ロック 白 赤 各 599 (税込659)

0689 甘熟ぶどうのおいしいワイン
スパークリングワイン 白 約2杯分 899 (税込989)

渋みや酸味を抑えたフルーティなスパークリングワイン



アルコール分3% 低アルコールのお酒です

0551 ハイボール、サワーなどの
ウィスキー・焼酎の濃いめは +99 (税込109)

アルコール薄め対応しております
ご希望の方はスタッフまでお申し付けください。
価格は通常価格と変わりません



ノンアルコール

食事の糖や脂肪の
吸収を抑える!

0657 ノンアルコール梅酒 テイスト 各 463 (税込510)

0659 氷零カロリーミット® レモン



0658 アップルスパークリング カロリミット



ソフトドリンク

0691 ウーロン茶 0695 コーラ

0692 カテキン緑茶 0696 ラムネ

0698 ジャスミン茶 0694 オレンジジュース

0699 生青汁 0654 レッドブル

カルピス 各 399 (税込439)

磯丸 爆弾酒

飛ぶまで
飲まない!

しやりしやりシャーベットの冷酒にさらに梅酒を!

風神

日本酒

(凍らせ冷酒)

499
(税込549)



雷神

焼酎

各 499
(税込549)



0648 うめ
0649 ぶどう
0650 生姜

本格焼酎

ロック・炭酸割り・お湯割り・水割り

黒白波

499
(税込549)



黒瓊

499
(税込549)



一刻者

499
(税込549)



白水

499
(税込549)



イサイナ

499
(税込549)



日本酒

磯丸純米酒

499
(税込549)



あつさりとして
海鮮によく合う
辛口の日本酒

にぎり酒

599
(税込659)



兵庫男山

499
(税込549)



酔鯨

699
(税込769)



八海山

799
(税込879)



やわらかな口あたりと淡麗な味わい。
八海山を代表するお酒

豪快樽酒

599
(税込659)



爽快な香りと深い味わいが特長で、
幅広い料理との相性抜群

松竹梅白壁蔵 零

599
(税込659)



爽やかな酸味とほんのり甘い味わい

新提案・新食感のフローズン清酒 (零) FROZEN

599
(税込659)



熱燗 豪快

599
(税込659)



酒通をうならせる凛として
すっきりしたのどごし。
お燗をつけた時に燗映える辛口の味わい



磯丸水産 公式HP

公式SNSで
お得な情報をチェック!



YouTube



Instagram



当店は骨髄バンクの活動支援をしています。

うなぎ 鮑 刺身 サザエ 浜焼き タラバガニ

磯丸スペシャルセット

ISOMARU Special Set

14
名

2人前
for 2

15000
(税込16500)



Isomaru No. 1 popular Famous Kani (crab) Miso

Grilled Red King Crab

蟹味噌甲羅焼

Famous Kani (crab) Miso ×2

名産焼蟹黄 명물 카니미소 구이

帆立の殻焼

Fresh Whole Scallop ×2

壳烤活扇贝 가리비구이

イカの浜焼

Grilled squid

烤乌贼 오징어 구이

赤海老の串焼

Red rice prawn skewer-grilled ×4

串烧须赤虾 빨간 새우 꼬치구이

白蛤の殻焼 (ホンビノス貝) (Honbinosu Hard Clam)

Fresh hamaguri (clamshell) in shell ×2

壳烤活白蛤 신선한 대합 구이

サザエの煮焼

Fresh sazae ×2 (turban shellfish)

壳烤活海螺 소라구이

鮑の踊り焼

Fresh abalone grilled alive

活烧鲍鱼 활 전복 구이

ゲタ盛り

Getamori sashimi

木履盛装生鱼片 나무판 모듬회

タラバガニ Add!

Grilled Red King Crab

烤帝王蟹 타라바게

うなぎ蒲焼き

Grilled eel

蒲烤鳗鱼 장어 꼬치 구이

大海老フライ

Fried large shrimp ×2

炸大虾 왕새우 튀김

蟹味噌焼きおにぎり

Grilled Onigiri ×2 with crab miso

蟹味噌烤饭团 게장 구이 주먹밥

生海苔味噌汁

Seaweed miso soup ×2

海苔汤 김 된장국

コーラ

Coke ×2

可乐 콜라

磯丸セット

ISOMARU Set

うなぎ 刺身 鮑 浜焼き

12
名

2人前
for 2

10000
(税込11000)

蟹味噌甲羅焼

Famous Kani (crab) Miso ×2

名産焼蟹黄 명물 카니미소 구이

帆立の殻焼

Fresh Whole Scallop ×2

壳烤活扇贝 가리비구이

イカの浜焼

Grilled squid

烤乌贼 오징어 구이

赤海老の串焼

Red rice prawn skewer-grilled ×2

串烧须赤虾 빨간 새우 꼬치구이

白蛤の殻焼 (ホンビノス貝) (Honbinosu Hard Clam)

Fresh hamaguri (clamshell) in shell ×2

壳烤活白蛤 신선한 대합 구이

鮑の踊り焼

Fresh abalone ×2 grilled alive

活烧鲍鱼 활 전복 구이

ゲタ盛り

Getamori sashimi

木履盛装生鱼片 나무판 모듬회

うなぎ蒲焼き

Grilled eel

蒲烤鳗鱼 장어 꼬치 구이

大海老フライ

Fried large shrimp ×2

炸大虾 왕새우 튀김

蟹味噌焼きおにぎり

Grilled Onigiri ×2 with crab miso

蟹味噌烤饭团 게장 구이 주먹밥

生海苔味噌汁

Seaweed miso soup ×2

海苔汤 김 된장국

コーラ

Coke ×2

可乐 콜라



Isomaru No. 1 popular Famous Kani (crab) Miso

Grilled Red King Crab

香ばしく溢れ出る旨味！
肉厚でたっぷり
蟹身を口いっぱい！

焼タラバ蟹

【一肩】

Large

9800
(税込10780)

【半肩】

Regular

4980
(税込5478)

烤帝王蟹

Overflowing with delicious savory flavor!
Plenty of meat to get your fill!

散发浓郁香气，鲜味十足！
蟹肉质鲜美肥厚，令人大快朵颐！