



サカナともち麦のスパイシーな新感覚ごはん

FISH A WEEK

週一魚

心も身体も嬉しい、新しいサカナ習慣

検索すれば何でも見つかる今の時代に、健康でおいしい食事を探すことは本当に大変。

FISH A WEEK は、不足しがちな栄養素を詰め込んだ本当に美味しくて健康的な食事を提供します。



心も身体も嬉しい 新感覚フィッシュカレー

サカナとスパイスソースのマリアージュは
週に1回食べても飽きない新感覚な味わい。
スパイスによって減塩も実現しています。



食物繊維たっぷりで 腹持ちの良いもち麦ごはん

もち麦には、食物繊維が白米の約20倍、
玄米の約4倍以上含まれ、不足しがちな
食物繊維を美味しく摂取できます。



選ぶのが楽しくなる 健康的な野菜デリ

サカナともち麦ご飯に加えて、
ヘルシーな野菜デリを、いつでも複数ご用意。
好きな野菜デリをお選びください。

季節限定

3種のおサカナとソースを楽しむ スペシャルプレート

SEASONAL SEAFOOD DELIGHT PLATE
WITH THREE FISH SELECTIONS AND SAUCES

本日の野菜デリ2品
Two Vegetable Deli

【宮城県塩釜市】
タラの西京焼き
おろし柚子ソース
Saikyo-Grilled Cod with
Grated Daikon and Yuzu Sauce

サバのタンドリー
イエローカレー
Tandoori Yellow Curry
with Mackerel

【福井県高浜町】
宗八カレイの香草焼き 豆乳レモンソース
Herb-Grilled Sohachi Flounder
with Soy Milk Lemon Sauce

食物繊維たっぷり！
もち麦ごはん
Fiber-Rich Barley Rice

サバ・タラ・宗八カレイの3種のおサカナを、
それぞれに合わせた3種のソースで味わう豪華な季節限定プレートです。

季節
限定

¥2,280

本日のスープ・ドリンク付き



サカナともち麦のスパイシーな新感覚ごはん

FISH A WEEK

週一魚



FISH A WEEK週一魚は、
水産庁が策定した「さかなの日」に賛同し、
魚食の拡大に協力してまいります

kikkoman

おいしい記憶をつくりたい。

FISH A WEEK グランドメニュー

テーブルにあるQRコードをスマートフォンで読み取ってご注文ください

DELI SELECT MENU



お好きな
おサカナメニュー
(01～06よりお選びください)
+
もち麦ごはん
+
野菜デリ2品
+
本日のスープ
+
ドリンク

OR

BOWL MENU



お好きな
ボウルメニュー
+
本日のスープ
+
ドリンク

*野菜デリは付きません

アレルギー原料はスタッフにお尋ねください

DELI SELECT MENU

デリセレクトメニュー

ごはん 大盛 +¥100

CURRY

カレー

01

サバのタンドリー イエローカレー

ココナツミルクベースの
アジアンテイストなカレー

もち麦ごはん 野菜デリ2品

本日のスープ ドリンク

¥1750 ドリンクなし ¥1500



02

【福井県高浜町】 連子鯛の山椒焼き 和風カレー

かつおだしに
野菜たっぷりの和風カレー

もち麦ごはん 野菜デリ2品

本日のスープ ドリンク

¥1750 ドリンクなし ¥1500



FISH & SAUCE

フィッシュ&ソース

03

【宮城県塩釜市】 タラの西京焼き おろし柚子ソース

大根おろしと柚子胡椒を
合わせた爽やかな和風ソース

もち麦ごはん 野菜デリ2品

本日のスープ ドリンク

¥1750 ドリンクなし ¥1500



04

【福井県高浜町】 宗八カレイの香草焼き 豆乳レモンソース

爽やかな酸味のきいた豆乳
ベースのさっぱりとしたソース

もち麦ごはん 野菜デリ2品

本日のスープ ドリンク

¥1750 ドリンクなし ¥1500



GRILL

グリル

05

サワラの西京焼きプレート 大葉添え

風味豊かな西京味噌で漬け
込み、ふっくらと焼き上げた
西京焼き

もち麦ごはん 野菜デリ2品

本日のスープ ドリンク

¥1600 ドリンクなし ¥1350



06

ブリのTERIYAKIプレート 山椒の香り

生姜と山椒がほどよく香る
醤油ベースのTERIYAKIソース

もち麦ごはん 野菜デリ2品

本日のスープ ドリンク

¥1600 ドリンクなし ¥1350



当店では常温のお水をご用意しております。冷たいお水(氷入り)をご希望の方は、スタッフまでお気軽にお声がけください。

BOWL MENU

ボウルメニュー

07

照焼きチキンボウル 山椒風味

低温調理でジューシーに
焼き上げた照焼きチキン

本日のスープ

ドリンク



¥1450 ドリンクなし
¥1200



08

〈季節限定〉 【福井県高浜町】 連子鯛のだし茶漬け

ふっくら焼き上げた
連子鯛ともち麦ごはんを
旨味たっぷりのだしで

ドリンク

※ 本日のスープは付きません



¥1450 ドリンクなし
¥1200



SET DRINK

※ カフェインレスコーヒー・ラテに変更は+¥50

ドリンク A

コーヒー(ホット/アイス) / スパイスルイボスティー(ホット) / 高浜町 杜仲茶(ホット) /
スパークリングウォーター

ドリンク B +¥100

豆乳ラテ(ホット/アイス) / 抹茶豆乳ラテ(ホット/アイス) / 抹茶エスプレッソ豆乳ラテ(ホット/アイス) /
フレッシュレモンソーダ(無糖) / 自家製ジンジャーエール

ドリンク C +¥550

コエド 伽羅(クラフトビール) / 甲州(白ワイン)

ドリンク D +¥700

_SHIP コンブチャ各種

ADD-ON MENU

追加メニュー

野菜デリ

野菜デリ 1種 ¥300
野菜デリ 2種 ¥580
野菜デリ 3種 ¥850

スープ

本日のスープ 単品 ¥300

カレー

※ ライス・野菜デリは付きません

サバのタンドリーイエローカレー ¥650
連子鯛の山椒焼き和風カレー ¥650

トッピング

サバのタンドリー焼き ¥350
連子鯛の山椒焼き ¥350
タラの西京焼き ¥350
宗八カレイの香草焼き ¥350
照り焼きチキン ¥350
サワラの西京焼き ¥600
ブリの照り焼き ¥600
アボカド ¥100

KIDS MENU

キッズメニュー



おさかなカレー

スパイスをおさえ、野菜やかつお出汁
の旨味で仕上げたお子様用カレー
お魚は焼きサバをトッピング



ドリンクなし

¥650

DRINK & DESSERT

ドリンク & デザート

DRINK ドリンク

コーヒー（ホット/アイス） ¥350

ベリー系の酸味と深みのバランスがよいグアテマラ産

スパイスルイボスティ（ホット） ¥350

6種類のスパイスを加えたシナモン、ターメリックの風味豊かな味わい

高浜町 杜仲茶（ホット） ¥350

福井県高浜町の町木である杜仲（とちゅう）で作った杜仲茶
甘みがありすっきり飲みやすくノンカフェイン

豆乳ラテ（ホット/アイス） ¥450

豆乳の自然な甘みとコーヒーの酸味のバランスがよい

抹茶豆乳ラテ（ホット/アイス） ¥480

抹茶の深みと豆乳のコクが重なる上品な味わい

抹茶エスプレッソ豆乳ラテ（ホット/アイス） ¥480

抹茶とコーヒーの香りを一杯に、豆乳で仕上げた贅沢ラテ

DECAF COFFEE カフェインレスコーヒー

コーヒー（ホット/アイス） ¥400

豆乳ラテ（ホット/アイス） ¥500

抹茶エスプレッソ豆乳ラテ（ホット/アイス） ¥530

SPARKLING スパークリングドリンク

スパークリングウォーター ¥300

フレッシュレモンソーダ（無糖） ¥450

自家製ジンジャーエール ¥580

ALCOHOL アルコール

コエド 伽羅-Kyara- 333ml 瓶 クラフトビール〈埼玉〉 ¥600

白葡萄やトロピカルフルーツを想わせるアロマホップの香り、苦味、コク 飲み応えがありながらもきれていく心地よい後味

甲州 白 グラス マンズワイン〈山梨〉 ¥600

透明感のある色調、柚子やすだちを思わせる和柑橘の香り、豊かな果実味とスッキリとした酸味に心地よい旨味を感じる

DESSERT デザート

とろり濃厚豆乳バスク風チーズケーキ ¥680

※卵・乳製品を使用しております。

※ホールのテイクアウトも承っております。ご希望の方はスタッフにお声がけください。



KOMBUCHA コンブチャ

コンブチャってなに？

KOMBUCHA(コンブチャ)は、昆布茶とはまったく別の物。

お茶に酢酸菌と酵母から生まれた**スコビー**を入れて

発酵させた**植物由来**の微炭酸飲料です。

フルーティな酸味と爽やかな飲み口です。

腸内環境を整える働きから免疫力強化やアンチエイジング等の効果を期待して、健康でアクティブな暮らしを求める人たちに人気のドリンクです。

免疫のバランスを
整える

花粉症ケア

内臓脂肪の抑制

血糖値の上昇を
抑える働き

グルテンフリー

無添加・無香料



_SHIP ORIGINAL ¥780

発酵由来の白ブドウや洋ナシのようなフルーティな香りと酸味、爽やかな微炭酸が特徴です



_SHIP YUZU HEADS ¥780

徳島県産の肉厚で分厚い皮が特徴の木頭柚子を漬け込みました



_SHIP SHISO FUTURE ¥780

北海道・島根県・宮崎県で栽培された赤紫蘇を乾燥させて漬け込みました



_SHIP HOP BREEZE ¥780

ホップならではのグレープフルーツ、柑橘、ライチ、ハーブなど様々なアロマの香りを感じられます



当店では常温のお水をご用意しております。冷たいお水(氷入り)をご希望の方は、スタッフまでお気軽にお声がけください。