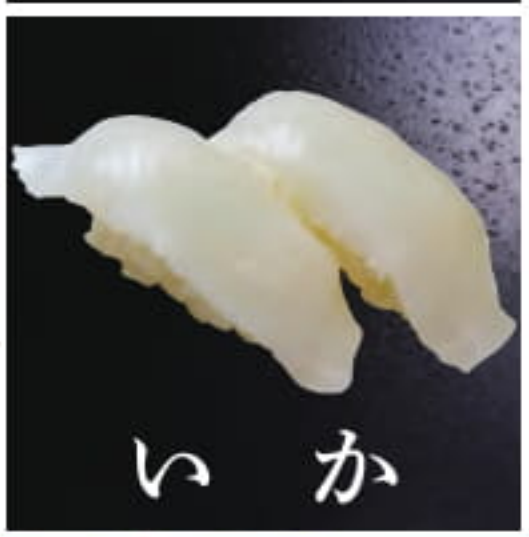
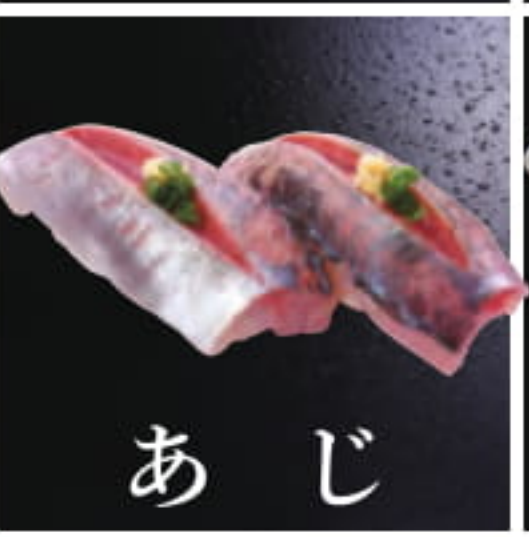
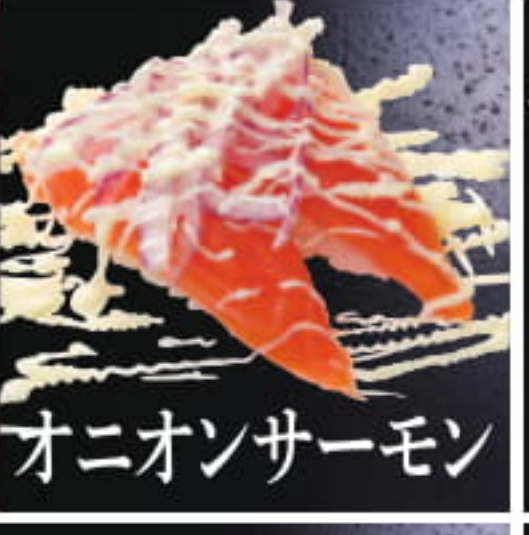


 甘えび	 生えび	 えび	 えんがわ	 活たい	 はまち	 まぐろ	
 紅ズワイ	 北海たこ	 いかげそ	 いか	 しめさば	 あじ	 いわし	
 つぶ貝	 ビントロ					 かつお	 サーモン
 えびマヨ	 かにマヨ					 オニオンサーモン	 煮あなご
 いなり	 焼きなす	 生えびの塩レモン	 たこの塩レモン	 いかの塩レモン	 ハンバーグ	 カルビ	
 納豆軍艦	 ネギトロ	 アボガドロール	 かっぱ巻	 鉄火巻	 まぐろユッケ	 まぐろ山かけ	
 いかしそ巻	 梅しそ巻	 納豆巻	 しんこ巻	 山芋うずら	 月見納豆	 いか納豆	
 ネギトロ巻	 山芋ネギトロ	 ホッキ貝サラダ	 ツナコーン	 シーチキン	 山盛りコーン	 太巻き	
 いかおくら	 とびっこ	 いか明太	 エビカツロール	 サラダ巻	 ツナレタス巻	 からあげロール	
 自家製 厚焼玉子	 山芋梅しそ巻	 梅きゅう巻	 えびきゅう巻	 ネバネバスリー	 かにサラダ		

きめ細かく締まった身質でありながら、
脂の旨みも味わえる高級魚。

活しまあじ
3880円

活たい
1255円

活さば
500円

豊後水道の二本釣り
神経抜きのサバを
入荷しました。
鮮度抜群、
希少価値が高いです。

「魚市場」直送

こだわりの「生ネタ」

毎朝、市場でセリに参加。

自社冷蔵庫で店舗に直送。

厳しい時間管理、鮮度管理こそ、

美味しいネタの秘密です。

真ぶで
500円

活はまち
1255円

活いわし
1255円

活ひらす
250円

活トロ
はまち
3880円

活トロ
ひらす
3880円

山盛りにみそ
3880円

ズワイ蟹
650円

大えび
250円

ローズサーモン
380円

トロサーモン
250円

冷たく澄んだ
フィヨルドの海から
生のまま空輸。

一つひとつ手剥きするので、
プリプリの食感と甘みを
堪能できます。

赤えび
500円

生簀上げ車えび
しゃこ
250円 650円

かにみそ
250円

炙り寿司

赤えびの炙り
500円

鯛の岩塩炙り
250円

いわしの
岩塩炙り
250円

うなぎ
500円

当店人気の炙り寿司
さつと炙り、旨みを閉じ込めます。

サーモン
炙り
1255円

えんがわ炙り
1255円

炙りオタテ
250円

炙りトロ
サーモン
250円

炙りえび
1255円

炙りサーモン
1255円

炙りえび
1255円

炙りげそ
1255円

炙りトロ
500円

焼きいすの

自慢のタレで「ぶっかけ」と
美味しく仕上げました。

一本握り
650円

この旨さこそ、本当の贅沢。

生本鮪

五島沖から直送で店舗に届きます。

寿司ネタの最高峰

本鮪 大トロ 780円

鮪の旨みが溢れる部位。

中トロ 500円

本鮪ならではの
上質な脂の旨みを
じっくりと
ご堪能ください。

カマトロ 780円

赤身 380円

トロ鉄火 500円

びつくり
ネギトロ 380円

中落ち軍艦

380円

中落ち盛り

780円

中落ち刺身

1250円

マグロ解体ショーのジャンケン大会で
捌きたての希少部位をゲットしよう。
(解体ショー実施日はHPに告知いたします。)

活きた貝をご用意!

鮮度が良いから食感や

磯の風味が違います!

生簀上げ
活一口あわび

650円

生簀上げ
活さざえ

500円

活赤貝 650円

特上うに

780円

とり貝 500円

ホタテ

250円

いくら

380円

焼サバ棒寿司

250円

牛モスステーキ

250円

数の子

380円

生いかげそ

250円

いかみみ

125円

福岡と
いさば

ヤリイカ

250円

噛めば噛むほど、
甘味と濃厚な旨味が
口いっぱいにひろがる、
極上ヤリイカ。

※季節により、お刺身の内容が変更となる場合がございます。予め、ご了承ください。



船盛り 3500円

生け簀が「二瞬の旨さ」を生み出す。
ネタの鮮度を最大限に引き出す九州流は、
生け簀から上げてすぐに刺身に。
当店では九州近海活魚を産地直送。
鮮度が違う！品質が違う！美味しさが違う！

お刺身の
盛り合わせ

1500円

海の旨み

選び抜かれた鮮魚をお刺身に！



1280円

玄界灘
直送の
“活き”
ヤリイカの
姿造り

うにいくら刺し
ヤリイカ刺し
ほたて刺し
しゃこ刺し
えび刺し
サザエ刺し
数の子刺し

500円
まぐろ刺し
はまち刺し
鯛刺し

あじ刺し

サーモン刺し

380円

単品でのご注文も承っております。
また、それぞれ好きなネタをお選びいただき、
盛り合わせをお造りすることもできます。

1000円
真ふぐ刺し
二アワビ刺し
本まぐろ刺し

650円
貝刺し

枝豆小鉢 250円

小鉢

ネバネバ小鉢 250円

焼きなす小鉢 380円

山芋たんざく小鉢 250円

かにみそ小鉢 380円

博多いか明太小鉢 380円

まぐろの甘露煮小鉢 250円

牛すじの煮込み小鉢 380円

カレーの煮付け 500円

鯛のあら炊き 650円

ローストビーフ 780円



おすすめの逸品

※季節により入荷がない場合がございます。
店内のお薦めボードをご覧ください。



ホタテの
バター焼き
500円

旬魚の
西京味噌焼き
500円



げそバター
500円



あさりバター
500円



地鶏の炭火焼き
500円



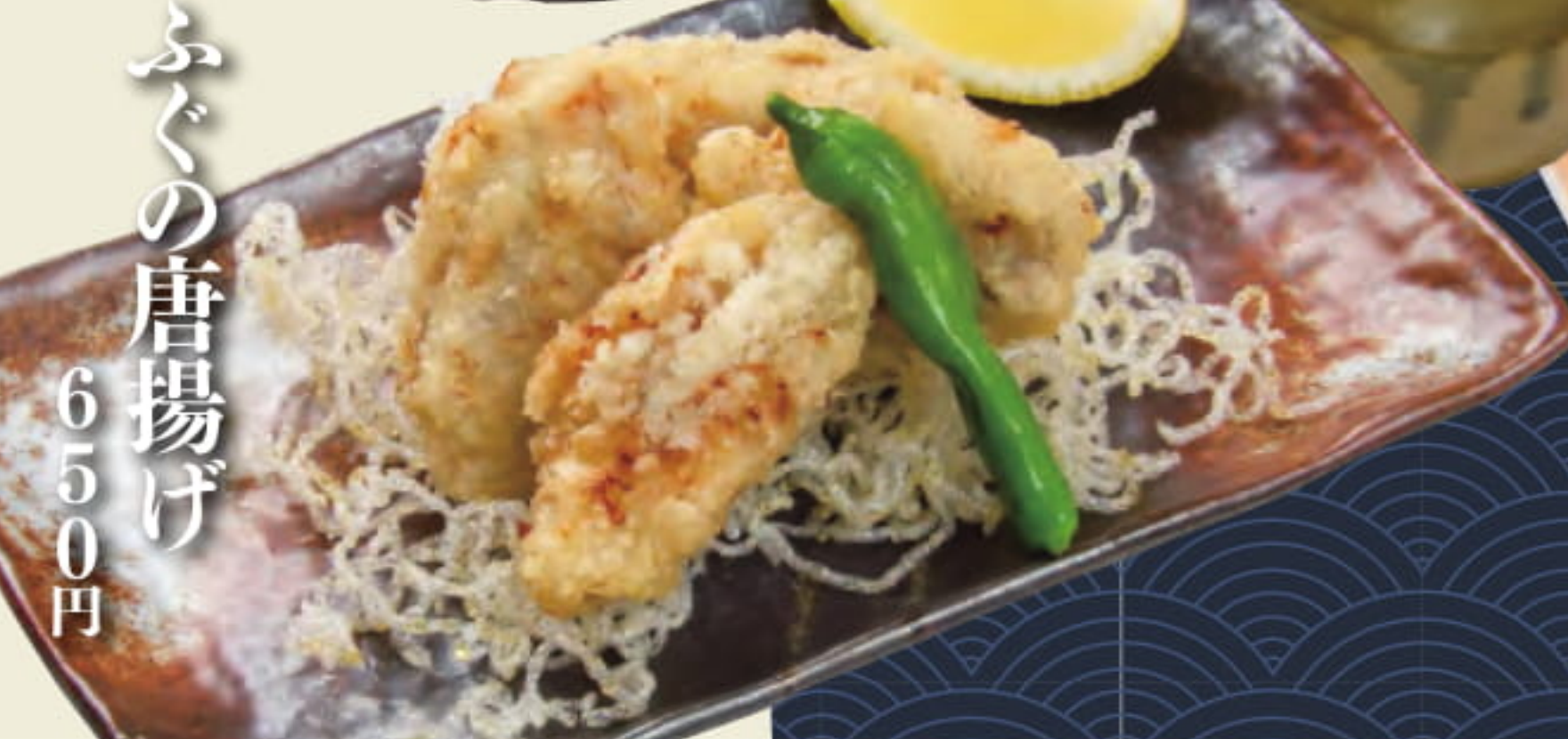
コーンバター
380円



チーズの
カリカリ揚げ
380円



イカゲソの唐揚げ
380円



ふぐの唐揚げ
650円

さざえの
壺焼き
650円



エイヒレ
500円

うなぎの蒲焼き
1000円



ブリカマの塩焼き
780円



料理に合う
お酒も多数
ご用意
しています。



こぼろの天ぷら
250円



甘えびの
カリカリ揚げ
380円



かれいの唐揚げ
500円

酒の肴

こだわりの一品料理

鮮魚の揚げ物で堪能あれ。
素材にこだわったアツアツの揚げ物。

福岡名物
いわし明太
500円



人気
NO.1

極上

五貫盛り

大トロ、赤えび、
焼あなご
真ふぐ、うにいくら

1250円

炙り

五貫盛り

げそ、ホタテ、中トロ、
焼あなご、鯛の岩塩炙り

880円

絶品
【五貫盛り】

素材の旨みを引き出した、
こだわりのメニューをどうぞご賞味あれ！

押し

五貫盛り

中トロ、鯛、赤えび、
しまあじ、つぶ貝

780円

定番

五貫盛り

赤身、ヤリイカ、大えび、
はまち、ホタテ

650円

平四郎

五貫盛り

赤身、大えび、数の子、
生うに、ひらす

1000円

貝づくし

五貫盛り

つぶ貝、とり貝、ホタテ、赤貝、
炙りホタテ

1000円

軍艦

五貫盛り

ネギトロ、かにみそ、いか明太、
生うに、いくら

780円

まぐろ

五貫盛り

大トロ、中トロ、赤身、
炙りトロ、ネギトロ

1125円

トロ三昧

780円

一皿でいろいろ楽しめる、
お客様の声が生んだメニューです！

寿司三昧

ズワイ蟹
紅ズワイ
かにみそ

かに三昧

500円

すし三昧

500円

ヤリイカ
大えび
中トロ

貝三昧

500円

炙り三昧

250円

マヨ三昧

250円

カルビ
ホタテ
サーモン

サーモン
カニカマ
大えび

赤えび
大えび
甘えび

えび三昧

500円

人気三昧

500円

北海三昧

500円

トロサーモン
ホタテ
赤えび

かにみそ
いくら
うに

家族みんなで楽しいメニュー。

色んな旨いを 少しずつ



鶏のからあげ
380円



フライドポテト
250円



揚げたこ焼き
250円



蟹グラタン
650円



サイコロステーキ
650円



海鮮焼うどん
500円

小倉名物



季節の天ぷら
780円



キッズプレート
500円

まぐろ・サーモン・えび
玉子・ハンバーグ・プリン

お子様に
大人気



カワイイ

お寿司屋さん 500円

まぐろ・サーモン・えび・いくら・シーチキン



大根じゃこ
サラダ
380円



海鮮サラダ
780円



サーモン
カルパッチョ
650円

DESSERT

平四郎のデザート



チーズケーキ
500円



ティラミス
500円



チョコバナナ
パフェ
380円



マンゴーパフェ
380円



抹茶パフェ
380円



カロン
380円

パイナップル
250円

白玉ぜんざい
250円



お汁物

美味しさの決め手は
「だし」の旨みです！

渡り蟹のお味噌汁

蟹の甘さたっぷり
あったかい贅沢な一品です。

420円

茶碗蒸し

卵の優しさを感じさせる
のど越しの良い一品です。

300円

赤だし

九州のお味噌、
ゆずの香り
お寿司に
よく合います。

240円

あさりの お味噌汁

あさりの旨みを
だし汁にきかせた
美味しい
お味噌汁です。

240円

うどん



平四郎のうどん
自慢の「つゆ」が決め手です！

甘辛く、じっくり煮込んだ
柔らかい牛すじが
「ぐせ」になります。

うどん
300円

肉うどん
480円

ごぼう天うどん
390円

えび天うどん
540円

肉ごぼう天うどん
540円

お飲物

ビール



生ビール(中) 500円

生ビール(小) 300円

ノンアルコールビール 400円

お酒



冷酒 八海山 600円

熱燗(一合) 400円

熱燗(二合) 800円

芋焼酎 黒霧島 380円

麦焼酎 いいちこ 380円



ハイボール・チューハイ

角ハイボール 420円

角ハイボール(ダブル) 620円

コークハイ(ウイスキー) 400円

酎ハイレモン(焼酎割) 400円

酎ハイライム(焼酎割) 400円

ウーロンハイ(焼酎割) 400円

カルピスチューハイ(焼酎割) 400円

ソフトドリンク

コカ・コーラ

メロンソーダ

カルピス

カルピスソーダ

ウーロン茶

オレンジ



各200円

自家製

厚焼玉子



最近玉子を焼くお店が少なくなり
「おまじない」
こんな声をよく聞きます。
玉子を食えると、
そのお店の味がわかる。
と言われた大切なネタです。
当店では厳選された新鮮な卵を
甘さを控えて焼いています。

※写真はイメージです。実物とは異なる場合がございます。また、季節や天候により入荷できない商品がございますのでご了承ください。