

# 活さば

フランクton豊富な  
対馬海流の水揚げ  
日本の真サバです。  
神経抜き、鮮度抜群！



# 活たい

こだわりの「生ネタ」  
毎朝、市場でセリに参加。  
自社冷蔵車で各店舗に直送。  
厳しい時間管理、鮮度管理こそ、  
美味しいネタの秘密です。

# 平四郎

# お薦め九種



# 呼子産

# ヤリイカ

噛めば噛むほど、  
甘味と濃厚な旨みが  
口いっぱいに広がる。  
極上ヤリイカ。  
透きとおる透明感。  
それは美味しさの証拠です。



# 生本鮭

# 五島列島

美味しい鮭を探して、  
やっと見つけた生の本鮭。  
五島沖から  
直送でお届けします。  
だから美味しい！  
だから新鮮！



# 大海老

一口で食べられる  
限界の大きさ。  
甘みとフリフリの食感を  
贅沢に堪能できます。  
注文時に湯がき、  
調理しますので  
茹でなくて  
さらに美味しさがアップ



# 自家製 厚焼玉子

最近玉子を焼くお店が  
少なくなり「さみしい」  
こんな声をよく聞きます。  
玉子を食べると、  
そのお店の味がわかる。  
と言われた大切なネタです。  
当店では甘さを控えて  
焼いています。



お土産にも  
大好評

# 旬の貝

活きたままの  
サザエ、アワビ、赤貝などの  
旬の貝をご用意！  
鮮度が良いから食感や  
磯の風味が違います！



馬送  
対直



寿司屋本来の仕事にこだわり  
活アの生穴子をじっくりと  
煮込んだ煮込み穴子。  
ふくらみ、柔らかに仕上げます。  
煮汁で煮込んだ穴子を炙り、  
特製の自家製煮詰めとの  
相性は絶品です。

# 活穴子

# 対馬産

# 生サーモン

冷たく澄んだ  
フヨルドの海から  
生のまま空輸。  
極上サーモンの中  
最も脂の乗った部位を  
贅沢に提供！



※天候により入荷がないことがあります。店内のおすすめボードをご覧ください。 ※表示価格はすべて税込価格です。

# 鮮魚・白身

厳選した新鮮な  
素材の旨みを  
職人の技が  
さらに引き出す贅沢な二品。

鮮度が自慢  
**活たい**



ひらめ 396円  
平目えんがわ 594円  
真ふぐ 495円

297円  
はまち 198円  
えんがわ 297円

トロはまち 495円

# 光物

対馬海流の水揚げ  
神経抜きサバを入荷。  
鮮度抜群 希少価値が高いです。



九十九島産 佐世保直送  
**活真さば**

活しまあじ 396円  
あじ 297円



594円  
しめさば 143円

# イカ・タコ

福岡といえば…  
**ヤリイカ**



297円  
ヤリイカ 生げそ 297円

北海タコ 198円

北海道の大自然が  
生たこの美味しさを  
育てました。



いかの塩レモン 143円  
いか納豆 143円

いかげそ 143円  
いか 143円  
いかしそ巻 198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。

## 一本買い

生本鮪  
カマトロ

792円

生本鮪

中落ち軍艦

396円

生本鮪  
中トロ

594円

生本鮪  
トロ鉄火巻

792円

### 大トロ

寿司ネタの最高峰

生本鮪

本鮪ならではの  
止質な脂の旨みを  
じっくりと  
ご堪能ください。

792円

生本鮪  
赤身

396円

鮪の旨みが  
溢れる部位。

# 赤身

パリッとした、歯切れ、  
口に入れるとトロリと溶け、  
海苔の持つ独自の甘みと  
潮の香りがひろがります。

ネギトロ

198円

まぐろ

198円

まぐろ  
ユッケ

297円

鉄火巻

297円

ネギトロ巻

198円

まぐろ山かけ

198円

山芋ネギトロ

143円

唐揚げロール

198円

# 巻物

美味しい海苔を  
手巻きてハリッとして  
ご注文でお造りします。

ツナレタス巻

143円

かつぱ巻

143円

いなり

143円

太巻き

297円

納豆巻

143円

梅しそ巻

143円

しんこ巻

143円

山芋梅しそ巻

198円

梅きゅう巻

143円

# 生サーモン

当店で大人気の生サーモン。  
上質な脂ののりと  
もっちりした肉質が特長です。



サーモン中落ち  
297円

脂の旨みは絶品  
**トロサーモン**



冷たく澄んだ  
フィヨルドの海からの  
贈り物。

396円



297円

人気商品  
**サーモン**



オニオンサーモン  
297円

甘えび  
198円



エビマヨ  
143円

海老フライ巻  
297円



えび  
143円

手剥きするので、  
フリフリの食感と  
甘みを堪能できます。

赤海老  
594円



かにみそ軍艦  
297円

身入りの良い素材を厳選。  
ネタ本来の濃厚な甘みを  
じっくりと堪能ください。

# 海老蟹

山盛り蟹みそ  
594円



えびきゅう巻  
198円



紅ズワイ  
396円

# 炙り寿司

当店人気の炙り寿司。  
さっと炙り、  
旨みを閉じ込めます。



ハンバーグ  
198円



鯛の岩塩炙り  
297円



炙りサーモン  
297円



炙りうなぎ  
495円



赤海老の炙り  
594円



サーモンマヨ炙り  
297円



594円

とろける食感  
**炙り口**



炙りホタテ  
396円



炙りトロ  
サーモン  
396円

炙りエビマヨ  
143円

炙りげんまヨ  
143円

# 自家製

対馬直送

お寿司屋さんの

自家製 チーズ入り

玉子焼

198円

ふっくら柔らかに  
仕上げた穴子を  
ぜひご堪能ください。

自家製 厚焼玉子

143円



495円

茹でたて 大海老

自家製

一回で食べられる  
限界の大きさ  
こちらもブリッと



対馬産 活穴子

792円

# 貝類

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。



活赤貝

792円



つぶ貝

143円

新鮮だから  
甘さ、回当たりが  
絶妙です。



コリコリの食感 活サザエ

792円



生け簀 活アワビ

792円



ホタテ貝柱

396円

# 軍艦

ネタを贅沢に盛った  
当店自慢の軍艦寿司。



うに

594円



いくら

495円



とびこ

143円



ツチコーン

143円



ツチマヨ軍艦

143円

山盛りコーン

143円



濃厚な甘み 特上うに

792円

臭みのない  
濃厚な甘みが  
回いっぱい  
広がります。



山芋うずら

198円

納豆軍艦

143円



月見納豆

198円



# 寿司 盛り合わせ

新鮮な魚介をふんだんに使い、  
海の香りを感じられる逸品です。

当店自慢の  
**九種盛り**  
業務の旨みを引き出した、  
こだわりのメニューを味わってください！

対馬穴子  
いくら  
うに  
活さば  
やうりいか  
炙りトロ  
ひらめ  
大トロ  
赤海老

厚焼玉子  
うに  
サーモン  
真ふぐ  
生鰯赤身  
ホタテ貝柱  
チーズ玉子焼  
しまあじ  
いくら  
うに  
やうりいか  
たい  
大えび  
中トロ

当店自慢の  
**五貫盛り**  
業務の旨みを引き出した、  
こだわりのメニューを味わってください！

玄界  
げんかい  
2574円

響ひびき  
1980円  
九州  
五貫盛り  
活さば・やうりいか・赤身  
穴子・鯛  
1188円

鮪  
五貫盛り  
大トロ・中トロ・赤身  
炙りトロ・ネギトロ  
1287円

至福の  
トロ  
五貫盛り  
大トロ・中トロ  
トロサーモン・トロ穴子  
ネギトロ  
1188円

お子様に  
大人気

カレー

お寿司屋さん 495円 まぐろ・サーモン・えび・コーン

※天候により入荷がないことがあります。店内のおすすめボードをご覧ください。 ※表示価格はすべて税込価格です。

お薦めの逸品



数量限定 あらだき 鯛の 594円



牛すじの 煮込み 495円

792円

馬刺し ヨウケ

297円

山芋たんざく 小鉢



がりの天ぷら 297円



サザエの 壺焼き 792円



ごぼうの 天ぷら 297円



フライドポテト 297円



鶏のから揚げ 396円



いかケツの 唐揚げ 495円



活たい刺し 594円

はまち刺し 594円

本鮭刺し 792円



ホタテ貝柱刺し 594円

やりのいか刺し 594円

真ふぐ刺し 1188円



貝刺し 792円

活サザエ刺し 792円

一口アワビ刺し 792円

海の白み極まる



お刺身の盛り合わせ 1727円 選び抜かれた鮮魚をお刺身に!

Heishirou Dessert

平四郎のデザート



白玉ぜんざい 297円



チョコアイス 297円



抹茶アイス 297円



バニラアイス 297円

食後もしつくりデザートタイム。



おほぎ 143円



パイン 297円



チーズ入り玉子焼 198円



メロン 495円

720円  
792円

540円  
594円

450円  
495円

360円  
396円

270円  
297円

180円  
198円

130円  
143円

# お汁物

美味しさの決め手は「だし」の旨みです！



みそ汁 赤だし

わかめの食感と  
出汁の染みだ  
油揚げが美味しい  
みそ汁です。  
九州のお味噌  
ゆずの香り  
お寿司に  
よく合います。

198円 297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。

396円



あさりの  
お味噌汁

あさりの旨みを  
だし汁にきかせた  
美味しなお味噌汁です。

297円

# うどん



平四郎のうどん  
自慢の「つゆ」が決め手です！



うどん  
396円



肉うどん  
495円

甘辛く、じっくり煮込んだ  
柔らかい牛すじが  
「せせ」になります。



肉ごぼう天うどん  
594円

新鮮な鯛の中骨で  
出しをとり、  
出汁に合うように  
豚骨スープを厳選調合！

# 魚介系 とんこつ ラーメン

ごぼう天うどん  
495円

594円

# お飲物



ビール

生ビール(中) 594円  
生ビール(小) 396円  
ノンアルコールビール 495円



お酒

冷酒 594円  
熱燗 泰山(二合) 495円  
芋焼酎 黒霧島 495円  
麦焼酎 いいちこ 495円



ハイボール

角ハイボール 495円  
ハイボールダブル 792円

ソフトドリンク

ココア 198円  
メロンソーダ 198円  
カルピス 198円  
カルピスソーダ 198円  
ウーロン茶 198円  
オレンジジュース 198円



※表示価格はすべて税込価格です。