

お願いとおことわり



おいしい、たのしい、食文化をひらく。

康正産業グループ

※ホームページ掲載のメニューは、平成20年9月4日現在のメニューです。

※メニュー内容及び価格は、予告なく変更する場合がございます。

※店舗によりメニューが異なる場合がございます。

※フェア期間中は通常とは異なるメニューで営業する場合がございます。

※通常のレストランメニューと宴会メニューは異なる場合がございます。

※フェアメニューは開催期間を終了している場合もございます。

詳しくは各店舗へお尋ねください。

※表示価格は全て消費税込み価格です。



さば棒あぶり寿司
一皿 200円



カキフライ
一皿 200円



秋の五彩セット 一皿 550円
(本日の白身、上まぐろ、ヤリイカ姿、生サーモン、さば棒あぶり寿司)



秋三味 一皿 350円
(いくら、上まぐろ、さんま)



秋の塩三味 一皿 350円
(かんばち、さんま塩あぶり、貝柱)

パリパリ海苔の旬鮮手巻

- ①いくらとイカの手巻明太マヨネーズ添え
- ②大えびとカニサラダの手巻
- ③サーモンとチーズの手巻
- ④さんまと甘酢生姜の手巻
- ⑤ネギトロとオクラ納豆の手巻
- ⑥まぐろと山芋の手巻

1本 200円



まぐろの醍醐味を存分にお楽しみくださいませ

まどかのこだわり

まぐろ



まぐろ三味 一皿 300円
(上まぐろ、ピン長トロ、まぐろ腹身トロ)



まぐろ尽くし五貫盛 一皿 550円
(上まぐろ、ピン長トロ、中トロ、まぐろ腹身トロ、ネギトロ)



まぐろ中トロ
一皿 400円



まぐろ大トロ
一皿 550円



上まぐろ
一皿 200円



バチトロ
一皿 350円

さんま 一皿 250円

秋の味覚の代表とも呼ばれている魚。この時期は寿司ネタにも最高で、口に入れた時のあっさり味が口中に広がります。ダイエット効果などもあり、女性には嬉しい魚です。



生サーモン 一皿 250円

秋口のサーモンは脂ののりがよく美味しさは絶品。疲労回復に効くタウリンや骨格形成に大事なビタミンDが豊富に含まれている健康食材でもあります。

秋味

まどか

秋刀魚 さんま

旬の旨味たっぷり、秋の一押し。
生サーモン



おかげさまで40周年
康正産業グループ