

いぎり寿司(一貫)

150円

玉子

200円

イカ

サーモン

タコ

エビ

250円

タイ

ヒラソ

300円

マグロ

トロサーモン

トロヒラソ

穴子

イクラ

シマアジ

400円

サザエ

トラフグ

白子

(季節限定)

500円

大トロ

アワビ

地ウニ

※表示価格は全て税別です。

海神

海神メニュー

(コース)

わたつみコース
 刺身盛合せ・天ぶら盛合せ・茶碗蒸し
 握り寿し・未出汁・デザート

2800円

海鮮井コース

刺身盛合せ・天ぶら盛合せ・茶碗蒸し
 海鮮井・未出汁・デザート

2800円

季節のコース

付出し・造り・温菜・焼物・揚げ物
 強肴・汁物・御飯物・デザート

(要予約)

とらふくコース

付出し・ふく皮茶碗蒸し・ふく刺し(大皿)
 から揚げ・てっちり鍋・雑炊・デザート
 ふくヒレの土びん蒸し

5800円 (要予約)

(単品)

上にぎり 2100円
 特上にぎり 2100円
 わたつみ海鮮井 2100円
 特上海鮮井 2100円
 茶碗蒸し 400円
 赤だし 300円
 デザート 2800円

(飲み放題)
 2時間

1800円



※表示価格は全て税別です。

お飲み物

ビール

アサヒスーパードライ	四五〇円
生ビール中ジョッキ	
アサヒスーパードライ	中瓶 五五〇円

日本酒

上撰 白鹿 一合	四三〇円
----------	------

焼酎

麦焼酎 二階堂	四三〇円
芋焼酎 黒霧島	四三〇円
米焼酎 白岳しろ	四三〇円
そば焼酎 雲海	四三〇円
黒糖焼酎 里の曙	四三〇円

ウイスキー・ハイボール

ひげのハイボール	四三〇円
ブラックニッカ(水割・ロック)	三九〇円
竹鶴ピュアモルト(水割・ロック)	五〇〇円

ワイン

グラスワイン(赤・白)	四三〇円
ポトルワイン	
ヴェント・ロツソ(赤)	二五〇〇円
レアレス・ピニエードス(白)	二五〇〇円
スパークリングワイン	
バルディビエソ	フルボトル 二五〇〇円
ガンチア	ミニボトル 二二〇〇円

梅酒

濃厚梅酒(ロック・サワー)	四三〇円
黒糖梅酒(ロック・サワー)	四三〇円

サワー

レモンサワー	
ライムサワー	
グレープフルーツサワー	
ゆずサワー	
シークアーサーサワー	四三〇円
巨峰サワー	
うめサワー	
ももサワー	
青りんごサワー	
カルピスサワー	

ノンアルコール

アサヒドライゼロ小瓶	三九〇円
カシスオレンジ	三〇〇円
ジントニック	三〇〇円
シャルドネテイスト	三〇〇円
ソフトドリンク	
烏龍茶	二八〇円
三ツ矢サイダー	二八〇円
コカ・コーラ	二八〇円
ジンジャエール	二八〇円
パヤリースオレンジ	二八〇円
カルピス	二八〇円

※裏面もあります。

おすすすめの日本酒

(山口県)

・東洋美人純米吟醸(+4) 六八〇円・雁木純米吟醸(+4) 六八〇円

(新潟県)

・八海山純米吟醸(+4) 八〇〇円・久保田千寿吟醸(+3) 六八〇円

・鶴齢純米吟醸(+0.5) 六八〇円・極上吉野川特別純米(+2)

(長野県)

・真澄純米吟醸(+4) 六八〇円

(山形県)

・出羽桜吟醸(+5) 六八〇円

(高知県)

・船中八策純米(+8) 六八〇円

(岩手県)

・南部美人純米吟醸(+4)

六八〇円

おすすすめの焼酎

(芋焼酎)

・伊佐美... 七〇〇円

・富乃宝山... 五八〇円

・一刻者... 五八〇円

・山猪... 五八〇円

(麦焼酎)

・中々... 五八〇円

(米焼酎)

・耶馬美人... 七〇〇円

(京都県)

・澤屋まつもと純米(+2)

(福井県)

・ときしらず純米吟醸(+4)

(鳥取県)

・超辛口... なき純米(+15)

六八〇円

六八〇円

六八〇円

揚げ物

- 小海老の唐揚げ 480円
- 揚げ出汁豆腐 480円
- 揚げ出汁餅 480円
- いかの天ぷら 580円
- 長州鶏の天ぷら 580円
- 自家製エビマヨ 680円
- 長州鶏の唐揚げ 680円
- 白身魚の天ぷら 780円
- 穴子の天ぷら 780円
- 天ぷらの盛り合わせ 980円
- トラフクの唐揚げ 980円
- 地タコの唐揚げ 680円

焼き物

- ・国産親鶏も炭火焼き 580円
- ・せせりおさび焼き 580円
- ・まぐろステーキ 680円
- ・さわらの西京焼き 680円
- ・ヒラソステーキ 680円
- ・茄子とまと和風グリル 680円
- ・あさりバター焼き 680円
- ・安岡葱と長芋の鉄板焼き
680円
- ・海老とトマトのグラタン
780円

煮物

- ・鯛のあらだき 780円
- ・和牛すじ煮込み 680円

サラダ

- ・海鮮シーザーサラダ
- ・豚ロース冷しゃぶサラダ
- ・地タコの梅肉サラダ
- ・チーズフライと温度卵の
サラダ仕立て
各780円

デザート

- ・ソフトクリーム
各450円

肉料理

- ・セセリあさび焼き 580円
- ・国産親鶏枝炭火焼き 580円
- ・長州鶏の天ぷら 580円
- ・長州鶏の唐揚げ 680円
- ・和牛すじ煮込み 680円
- ・牛タン鉄ぱん焼き 780円
- ・宮崎黒毛和牛カルビA5
780円
- ~~・宮崎黒毛和牛ロースA5
880円~~
- ・上肩ロースステーキ (150g)
1500円

玉子料理

- ・出汁巻き玉子 380円
- ・明太出汁巻き 480円
- ・茶わん蒸し 480円
- ・特選茶わん蒸し 780円

蒸物

- ・あさりの酒蒸し 680円
- ・甘鯛の酒蒸し 680円

御飯物

- ・上にぎり寿司 1500円
- ・特上にぎり寿司 2000円
- ・わたつみ海鮮丼 1500円
- ・特上海鮮丼 2000円
- ・さけ茶漬け 580円
- ・明太茶漬け 580円
- ・鯛茶漬け 680円
- ・天茶漬け 680円

汁物

- ・赤出汁 300円
- ・貝汁 380円
- ・地魚味噌汁 380円

～お造り～

- ・三種盛り 780円
- ・五種盛り 1200円
- ・マグロ 980円
- ・シマアジ 980円
- ・セラソ 880円
- ・サーモン 780円
- ・タイ 780円
- ・ツコ 680円
- ・ササエ 680円
- ・車海老 700円 (1匹) [造り、塩焼き、握り] できます。
- ~~アコウの活造り 3800円~~

～くじら～

- ・赤身 680円
- ・本皮 880円
- ・ベーコン 1200円
- ・尾の身 1200円

～おすすすめ～

大特価

- うなぎのかば焼き 1尾 2400円 片身 1280円
- うなぎの白焼き 1尾 2400円 片身 1280円
- うなぎ 1尾 2400円 片身 1280円
- トラフグのちり鍋 1200円
- ふく皮ポンス 580円
- カレイの姿揚げ 780円
- ヒラソカマ塩焼き 680円

お昼のメニュー

オススメ!!

・わたつみ昼膳 一五〇〇円

小鉢 茶碗蒸し 刺身 焼物 揚物
御飯 汁物 香の物

数量限定!!

・牛肩ロースステーキ膳 一五〇〇円

小鉢 茶碗蒸し 牛肩ロースステーキ
御飯 汁物 香の物
／お席で焼いて食べる／

・特上海鮮丼定食 一五〇〇円

小鉢 茶碗蒸し 特上海鮮丼 汁物

・海鮮丼定食 一〇〇〇円

小鉢 茶碗蒸し 海鮮丼 汁物

・刺身定食 一三〇〇円

小鉢 茶碗蒸し 刺身盛り合わせ
御飯 汁物 香の物

・天ぷら定食 一〇〇〇円

小鉢 茶碗蒸し 天ぷら盛り合わせ
御飯 汁物 香の物

・昼定食 八〇〇円

小鉢 茶碗蒸し 本日の一品
御飯 汁物 香の物

※表示価格はすべて税抜き価格です。

すべてのお料理に、
+450円でお刺身付、
+500円为天ぷら付にできます。

食事後の後に……

・ホットコーヒー

各200円

・アイスコーヒー

デザート

・ソフトクリーム

各450円

バニラ

・チョコバニラ

・ストロベリーバニラ

抹茶

・パイナップル

・きよほう

わたづみのオズ汁

人気 No.1 刺身五種盛り ¥1200

人気 No.2 せせりわさび ¥580

人気 No.3 揚げ出し豆腐 ¥480

春節のコース

うま煮

おしるこ

懐きもの

温菜

揚げもの

鍋もの

ご飯もの

汁もの

デザート

全九品

三千円

(税別)

要予約



3,800円(税別)でご飯ものを
にぎり寿司に変更できます。

ホクホクで

あま〜いっっ!!

安納芋の天ぷら

¥480

本日の昼定食

① 長州鶏の唐揚げ

② ヒラソの麦味噌 各
焼きと野菜天 800
セット 元

11:30~13:30まで