



SAKANA·ISSHIN
魚一心

ご宴会
承ります

四、〇〇〇円よりコースをご用意いたしております。
ご予算、人数に応じて、ご相談に応じさせていただきます。
どうぞお気軽にご利用ください。



SAKANA·ISSHIN
魚一心

鮮度と旬、職人の心意気。
まさに魚河岸の旨さです。

鮓

◆ お好み

玉子	二〇〇円
近海真いか	二六〇円
生サーモン	二八〇円
自家製メさば	二八〇円
炙りサーモン	三三〇円
産直かんぱち	三三〇円
活締め真鯛	三三〇円
本まぐろ赤身	三三〇円
本ずわい蟹	三八〇円
活締め本平目	三八〇円
活帆立貝	三八〇円
地物活北寄貝	三八〇円
鮭いくら	四五〇円
本まぐろ中とろ	四八〇円
ぼたんえび	五八〇円
活あわび	五八〇円
生うに	六八〇円
大焼一本穴子	六八〇円

◆ 太巻

魚一心

特製海鮮太巻 ハーフ 二、三〇〇円



魚一心特製海鮮太巻

◆ 巻物

納豆巻	二八〇円
かんぴょう巻	二八〇円
かつば巻	二八〇円
新香巻	二八〇円
鉄火巻	五八〇円
あなきゆう巻	五八〇円

◆ 握りセット

『華』握り 「8貫」 一、八〇〇円

- ・まぐろ赤身・白身・サーモン
- ・帆立貝・かんぱち・メさば
- ・いか・いくら

『雅』握り 「10貫」 二、五〇〇円

- ・まぐろ赤身・白身・サーモン
- ・帆立貝・かんぱち・メさば
- ・いか・大海老
- ・いくら・とびっこ

『彩』握り 「14貫」 三、五〇〇円

- ・まぐろ中とろ・白身・サーモン
- ・まぐろ赤身・帆立貝・北寄貝
- ・ずわいがに・ぼたん海老・いか
- ・かんぱち・メさば・生うに
- ・いくら・大焼き一本穴子

『厳選鮓コース』 四、五〇〇円

- ・先付・茶碗蒸し・本日の焼物
- ・刺身三種盛・料理長のおまかせ逸品
- ・天婦羅三種・汁物・握り十貫・甘味

入荷の状況により内容が変わる場合があります。

表示価格は全て税込の価格となっております。



海の恵みを活かす技の冴え。
素材を味わう幸せです。

お造り

OTSUKURI

◆ 盛合せ

料理長盛り 三種 一、八〇〇円

・まぐろ赤身・帆立貝・かんばち

魚河岸盛り 五種 二、八〇〇円

・まぐろ赤身・帆立貝・かんばち
・サーモン・いか

魚一心盛り 七種 三、八〇〇円

・まぐろ中とろ・まぐろ赤身
・帆立貝・かんばち・サーモン
・いか・ぼたん海老

入荷の状況により内容が変わる場合があります。



料理長盛り

◆ 単品

生サーモン 八八〇円

自家製メさば 八八〇円

近海真いか 八八〇円

活帆立貝 九八〇円

地物活北寄貝 九八〇円

産直かんばち 九八〇円

本まぐろ赤身 一、二八〇円

活締め本平目 一、二八〇円

本まぐろ中とろ 一、八八〇円

ぼたんえび三尾 一、八八〇円

表示価格は全て税込の価格となっております。



自家製メさば



魚一心盛り



厳選素材の旨味を引き出す。
香りの楽しみが広がります。

炙り焼き

ABURIYAKI

◆ 海鮮

生干し氷下魚炙り焼き 六八〇円

大漁大海老焼き 七八〇円

道産ししやも焼き
【オス三尾】 七八〇円

道産ししやも焼き
【メス三尾】 九八〇円

近海真いか炙り焼き 一、二八〇円

自家製銀だら西京焼き 一、三八〇円

自家干しほっけ焼き(ハーコ) 七八〇円

自家干しほっけ焼き(天) 一、三八〇円

特製三身焼き
【ほっけ・鮭・銀だら】 一、五八〇円

自家製きんき塩焼き(半身) 一、九八〇円
自家製きんき西京焼き(半身) 一、九八〇円

◆ 肉

牛たん炙り焼き
(ねぎ塩付き) 九八〇円

特上牛たん炙り焼き 一、五八〇円
(ねぎ塩付き)



特上牛たん炙り焼き



特製三身焼き



真いか炙り焼き



表示価格は全て税込の価格となっております。

味わいを極める逸品の数々。
 繊細な風味が語らいを彩ります。

逸品料理

JEPIN

熟成芋のじゃがバター

五八〇円

厚焼き玉子

五八〇円

濃厚カニクリームコロッケ

七八〇円

青海苔揚出し豆腐

七八〇円

若鶏から揚げネギソース掛け

七八〇円

一心のイカの天ぷら

七八〇円

たこのから揚げ

七八〇円



熟成芋のじゃがバター

おつまみ

明太子の天ぷら

七八〇円

一心のイカリングフライ

八八〇円

大海老のジンマヨ

九八〇円

大海老のチリソース

九八〇円

ホタテのバター炒め

九八〇円

魚介と季節の野菜天ぷら一、二八〇円



青海苔揚出し豆腐

おつまみ

一心バラチラシ

一、三八〇円

海鮮丼

二、五八〇円

魚屋の鉄火丼

一、八八〇円

ミニいくら丼

二、五八〇円

本日の汁物

四八〇円



海鮮丼

明太子の天ぷら



厚焼き玉子



濃厚カニクリームコロッケ



魚介と季節野菜の天ぷら



表示価格は全て税込の価格となっております。

丼

DONBURI

涼やかな味わいをいただく。
旬菜と甘味に心が和みます。

サラダ

SALAD

おすすめ
野菜たっぷりの
八品目サラダ

六八〇円

豆腐とトマトのサラダ

六八〇円

大根の和風サラダ

六八〇円

モツアレチーズのカフレゼ

七八〇円

温玉シーザーサラダ

七八〇円

海鮮ラーメンサラダ

八八〇円



モツアレチーズのカフレゼ

おつまみ

OTSUMAMI

中札内茹で枝豆

四八〇円

いかの塩辛

四八〇円

葉わさび漬け

四八〇円

なすの一本漬け

四八〇円

ほやの塩辛

五八〇円

いぶりがっこチーズ添え

六八〇円

十勝大豆の寄せ豆腐

六八〇円

漬物盛合せ

六八〇円



十勝大豆の寄せ豆腐

デザート

DESSERT

ひんやり冷たいおしるこ

四八〇円

おすすめ
フルーツたっぷりの杏仁豆腐

五八〇円

バニラアイス

四八〇円

抹茶アイス小倉添え

五八〇円



ひんやり冷たいおしるこ

野菜たっぷりの八品目サラダ

中札内茹で枝豆

フルーツたっぷりの杏仁豆腐

大根の和風サラダ

表示価格は全て税込の価格となっております。

語らいの輪がひろがる。
集いの席を賑やかに彩る。

ドリンク

DRINK

◆ ハイボール

ハイボール	五〇〇円
レモンハイボール	五五〇円
コークハイボール	五五〇円
ジンジャーハイボール	五五〇円

◆ ウイスキー

サントリー角瓶	五〇〇円
スーパーニッカ	六〇〇円

◆ ワイン

グラスワイン赤	五〇〇円
グラスワイン白	五〇〇円
ミッシェルリンチフラン	四、〇〇〇円
ミッシェルリンチルージュ	四、〇〇〇円
奥尻シャルドネ	五、〇〇〇円
奥尻メルロー	五、〇〇〇円
シモネフェブルシヤプリ	六、〇〇〇円
レ・ディフエーゼ (サツシカイア)	六、五〇〇円

◆ サワー

レモンサワー	五〇〇円
ウーロンハイ	五〇〇円
緑茶ハイ	五〇〇円
ライムサワー	五〇〇円
カルピスサワー	五〇〇円
巨峰サワー	五〇〇円

◆ カクテル

カンスウーロン	五〇〇円
カシスオレンジ	五〇〇円
カシスグレープ	五〇〇円
カンスソーダ	五〇〇円
ピーチオレンジ	五〇〇円
ピーチウーロン	五〇〇円
ピーチソーダ	五〇〇円

◆ ソフトドリンク

コカ・コーラ	四五〇円
ジンジャエール	四五〇円
カルピス	四五〇円
カルピスソーダ	四五〇円
ウーロン茶	四五〇円
アップルジュース100%	四八〇円
オレンジジュース100%	四八〇円
山ぶどうジュース	四八〇円

◆ おとも

カットレモン1/2	二〇〇円
梅干し2個	二〇〇円
緑茶ピッチャー	六八〇円
ウーロンピッチャー	六八〇円

四季折々の味覚を
職人の技で。

宴会プラン

ENKAI

魚一心ではお料理4000円
よりご宴会コースをご用意致
しております。

中でもおすすり握り鮓は是非
ともご賞味いただきたい一品と
なっております。

飲み放題付プランもございます
のでお気軽に御相談ください。
お席は少人数向けの個室から
団体様向けの掘りごたつまでご
家族でもお仲間でもあらゆるシ
チュエーションにも対応できる造
りになっております。



・表示価格は全て税込の価格となっております。
・アルコール飲料にはお通しを付けさせていただきます。