

四季折々の味覚を職人の技で。

おまかせコースプラン

COURSE PLAN

魚一心ではお料理 4,000 円より、宴会コースをご用意しております
ご予算、人数に応じて、ご相談を承ります。お気軽にご相談ください

[おまかせコースプラン]

¥4,000
コース
¥4000 Banquet

¥6,000
コース
¥6000 Banquet

¥8,000
コース
¥8000 Banquet

¥12,000
コース
¥12000 Banquet



[飲み放題プラン]

120分 ¥1,500

プレミアム 120分 ¥2,000



寿
都
寿
心
処

魚

一



心

さかな いっしん

お
食
事

Grand Menu



02 鮓盛り合わせ 10貫

鮮度と旬、職人の心意気。
魚河岸の旨さ、極まれり。

鮓

Sushi Menu
Shaped vinegared rice with seafood toppings
all of top quality freshness

03 鮓盛り合わせ 特上12貫



握りセット Assorted

- 01 鮓盛り合わせ 9貫 巻物2貫 ¥1,800
Assorted Sushi
(9 pieces, SushiRoll 2 pieces)
- 02 鮓盛り合わせ 10貫 ¥2,300
Assorted Sushi
(10 pieces)
- 03 鮓盛り合わせ 特上12貫 ¥3,300
Assorted Extra Premium Sushi
(12 pieces)

お好み Nigiri

- 04 近海 真いか ¥200
Coastal Squid
- 05 浜茹でたこ ¥200
Boiled Octopus
- 06 生サーモン ¥200
Salmon
- 07 自家製メさば ¥200
Housemade Pickled Mackerel
- 08 本鮓 赤身 ¥250
Lean Bluefin Tuna
- 09 活締め真鯛 ¥250
Red Sea Bream
- 10 活締めカンパチ ¥250
Amberjack
- 11 いくら ¥250
Salmon Roe Gunkan (Seaweed Wrapped Sushi)
- 12 本ずわい蟹 ¥250
Snow Crab
- 13 活締め平目 ¥300
Flounder
- 14 活帆立貝 ¥350
Scallop
- 15 近海活北寄 ¥350
Coastal Surf Clam
- 16 本鮓中とろ ¥450
Chu-Toro (Medium Fatty Bluefin Tuna)
- 17 活真つぶ貝 ¥450
Whelk
- 18 ぼたんえび ¥450
Botan Shrimp
- 19 活あわび ¥600
Abalone
- 20 生うに ¥600
Sea Urchin Gunkan (Seaweed Wrapped Sushi)
- 20 一本焼き穴子 ¥650
Conger Eel

巻物 Roll

- 21 納豆巻 ¥250
Natto Roll
- 22 かつぱ巻 ¥250
Cucumber Roll
- 23 干瓢巻 ¥250
Seasoned Calabash Gourd Roll
- 24 山わさび巻 ¥250
Wasabi Roll
- 25 新香巻 ¥250
Pickled Vegetable Roll
- 26 鉄火巻 ¥450
Tuna Roll
- 27 すじこ手巻 ¥650
Preserved Salmon Roe Roll
- 28 とろ鉄火巻 ¥800
Toro Roll (Fatty Tuna)
- 29 海鮮太巻 ¥1,800
Big Seafood Roll

丼 Donburi

- 30 海鮮丼 上 ¥1,800
Premium Seafood Bowl
- 31 海鮮丼 特上 ¥2,800
Extra Premium Seafood Bowl
- 31 魚一心まかない丼 ¥980
Chef's Selection Sakana Isshin Bowl

※表記価格は全て税抜きとなります。 All listed prices are excluding tax.

01 鮓盛り合わせ9貫巻物2貫

31 魚一心まかない丼



刺身

Sashimi Menu
Raw seafood of utmost freshness and quality

02 産地直送 刺身盛り 5種



01 産地直送 刺身盛り 3種



03 魚河岸の9種盛り合わせ

盛り合わせ Assorted

- 01 産地直送 刺身盛り 3種 ¥1,500
Assorted Local Sashimi (3 varieties)
- 02 産地直送 刺身盛り 5種 ¥2,800
Assorted Local Sashimi (5 varieties)
- 03 魚河岸の9種盛り合わせ ¥3,800
Assorted Fish Market Premium (9 varieties)

単品 plate

- | | | | |
|---|------|---|--------|
| 04 生サーモン
Salmon Sashimi | ¥700 | 10 本まぐろ 赤身
Lean Bluefin Tuna Sashimi | ¥1,000 |
| 05 活帆立貝
Scallop Sashimi | ¥800 | 11 活締め平目
Flounder Sashimi | ¥1,000 |
| 06 活北寄貝
Surf Clam Sashi | ¥800 | 12 活真つぶ
Whelk Sashimi | ¥1,200 |
| 07 自家製メさば
Housemade Pickled Mackerel Sashimi | ¥800 | 13 本まぐろ 中とろ
Chu-Toro Sashimi (Medium Fatty Bluefin Tuna) | ¥1,500 |
| 08 活締め真鯛
Red Sea Bream Sashimi | ¥800 | 14 ぼたんえび 3尾
Botan Shrimp Three Pieces Sashimi | ¥1,500 |
| 09 活締めカンパチ
Amberjack Sashimi | ¥800 | 15 活あわび
Abalone Sashimi | ¥2,300 |
| | | 16 生うに 1折
Sea Urchin Sashimi | ASK |

素材を活かす職人技。海の恵みを味わう口福。

※表記価格は全て税抜きとなります。 All listed prices are excluding tax.



厳選した素材の旨みを最大限に。
笑みがこぼれる、脂ののった香ばしさ。

焼き物

Grilled Menu

11 北海道産和牛赤身グリル

06 自家干し特大ほっけ焼き



03 北寄貝の浜焼き

海鮮 Sea Food

- 01 イカー夜干し ¥880
Grilled Semi-dried Squid
- 02 活帆立の濃厚バター焼き ¥880
Grilled Scallop with Butter
- 03 北寄貝の浜焼き ¥880
Grilled Surf Clam
- 04 鮭の西京焼き ¥880
Grilled Sweet Miso Marinated Salmon
- 05 鮭のハラス焼き ¥880
Grilled Salmon Belly
- 06 自家干し特大ほっけ焼き ¥1,580
Grilled Atka Mackerel
- 07 魚一心三身焼 ¥1,280
Sakana Isshin Grilled Fish Trio
- 08 銀だら西京焼き ¥1,280
Grilled Sweet Miso Marinated Sablefish
- 09 きんき焼き ¥4,500
Grilled Rockfish
- 10 たらば蟹 ¥4,500
Grilled Red King Crab



01 イカー夜干し



08 銀だら西京焼き



14 北海道産黒毛和牛サーロイン

和牛 Hokkaido Wagyu Beef

- 11 北海道産和牛赤身グリル 150g ¥2,800
Hokkaido Wagyu Beef 150g(Lean Cut)
- 12 北海道産和牛赤身グリル 250g ¥3,800
Hokkaido Wagyu Beef 250g(Lean Cut)
- 13 北海道産黒毛和牛サーロイン 150g ¥3,300
Hokkaido Wagyu Beef 150g(Sirloin)
- 14 北海道産黒毛和牛サーロイン 250g ¥4,800
Hokkaido Wagyu Beef 250g(Sirloin)

※表記価格は全て税抜きとなります。 All listed prices are excluding tax.

逸品

Special Menu

こだわりの

味わいを極める
逸品の数々。
美味なる一皿が
語らいを彩ります。



10 地物野菜とルスツ豚のせいろ蒸し



01 ニセコ産 北あかりの手作りフライドポテト



09 生ハムとチーズのカプレーゼ風



05 明太子の天麩羅



13 寿都産 あわびの陶板焼き



12 天麩羅盛り合わせ



06 濃厚かにコロッケ



19 寿都産 珍味3点盛り

一品料理 à la Carte

- 01 ニセコ産 北あかりの手作りフライドポテト ¥580
Niseko French Fries
- 02 北あかりのじゃがバター ¥580
Jacket Potato with Butter
- 03 自家製ざんぎ ¥680
Housemade Fried Chicken
- 04 活たこの唐揚げ ¥680
Battered Octopus
- 05 明太子の天麩羅 ¥780
Spicy Cod Roe Tempura

- 06 濃厚かにコロッケ ¥780
Creamy Crab Croquette
- 07 海鮮グラタン ¥880
Seafood Gratin
- 08 モッツアレラチーズのお造り ¥880
Mozzarella Cheese Sashimi
- 09 生ハムとチーズのカプレーゼ風 ¥880
Prosciutto and Cheese Caprese Salad
- 10 地物野菜と
ルスツ豚のせいろ蒸し ¥980
Pork and Vegetables Steamed in Bamboo Basket

- 11 野菜の天麩羅 ¥780
Assorted Vegetable Tempura
- 12 天麩羅盛り合わせ ¥1,280
Assorted Tempura
- 13 寿都産 あわびの陶板焼き ¥3,880
Grilled Local Abalone (from Suttsu)

珍味 Delicacies

- 14 小女子の佃煮 ¥480
Small fish boiled in tsukudani
- 15 イカの塩辛 ¥480
Salt-Preserved Squid
- 16 ホッケの切り込み ¥480
Fermented Atka Mackerel
- 17 甘えびの塩辛 ¥530
Salt-Preserved Shrimp
- 18 牡蠣の佃煮 ¥530
Oyster Boiled in tsukudani
- 19 寿都産 珍味3点盛り ¥780
Local Delicacy Trio (from Suttsu)

※表記価格は全て税抜きとなります。 All listed prices are excluding tax.

旬菜・甘味

Salad & Dessert Menu

やさしく涼やかな旬菜と
とろける甘味に心が和む。

サラダ Salad

- 01 北あかりの自家製ポテトサラダ ¥580
Housemade Potato Salad
- 02 ニセコの野菜サラダ ¥680
Niseko Vegetable salad
- 03 真狩豆腐のサラダ ¥780
Creamy Tofu Salad
- 04 とろっと玉子と本ずわいの
ラーメンサラダ ¥880
Ramen Noodle Salad with Snow Crab and Raw Egg



04 とろっと玉子と本ずわいのラーメンサラダ



02 ニセコの野菜サラダ

先付 Appetizers

- 05 中札内産黒枝豆 ¥450
Rich Edamame
- 06 真狩ざる豆腐 特製出汁醤油 ¥550
Local Creamy Tofu (from Makkari) with Special Soy Sauce
- 07 自家製 鮭の生ハム風 ¥580
Housemade Salmon Ham
- 08 牡蠣のオイル漬け ¥680
Marinated Oysters
- 09 漬物盛り合わせ ¥680
Assorted Pickles
- 10 チーズ盛り合わせ ¥880
Cheese Platter



06 真狩ざる豆腐 特製出汁醤油



10 チーズ盛り合わせ

デザート Desserts

- 11 岡田牧場のソフトクリーム ¥480
Farm Fresh Soft Serve Icecream (from Okada Farm)
- 12 ひんやり冷たいおしろこ ¥480
Cold sweet red-bean soup
- 13 自家製なめらかプリン ¥580
(寿都のはちみつ添え)
Housemade Crème Caramel with Honey from Suttu
- 14 抹茶わらび餅あんみつ ¥680
Anmitsu served with soft matcha rice cake



11 岡田牧場のソフトクリーム



13 自家製なめらかプリン

※表記価格は全て税抜きとなります。 All listed prices are excluding tax.