



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。

# 鮎

## ◆ お好み

### ◆ 握りセット

#### 『華』握り 『8貫』

二、〇〇〇円

- ・まぐろ赤身・白身
- ・サーモン・帆立貝
- ・かんばち・いか
- ・白つぶ・いくら

#### 『雅』握り 『9貫』

三、〇〇〇円

- ・まぐろ赤身・白身
- ・サーモン・帆立貝
- ・まぐろ中とろ・北寄貝
- ・大海老・うに・いくら

#### 『彩』握り 『12貫』

四、〇〇〇円

- ・まぐろ赤身・白身
- ・サーモン・帆立貝
- ・まぐろ中とろ・北寄貝
- ・ぼたん海老・ずわいがに
- ・かんばち・一本穴子
- ・うに・いくら

#### 『厳選鮎コース』

五、〇〇〇円

- ・先付け・前菜・焼物
- ・お造り・料理長のおまかせ逸品
- ・季節の天ぷら
- ・握り8貫
- ・汁物・甘味

入荷の状況により内容が変わる場合があります。

玉子

二二〇円

近海真いか

二八〇円

自家製メキサバ

三〇〇円

生サーモン

三二〇円

炙りサーモン

三五〇円

本まぐろ赤身

四三〇円

本ずわい蟹

四三〇円

活帆立貝

四三〇円

活北寄貝

四三〇円

いくら

五〇〇円

本まぐろ中とろ

五五〇円

大焼一本穴子

七〇〇円

生うに

※時価

とろ鉄火巻き



## ◆ 巻物

納豆巻

三三〇円

かんぴょう巻

三三〇円

かつば巻

三三〇円

新香巻

三三〇円

鉄火巻

六〇〇円

あなきゆう巻

六〇〇円

とろ鉄火巻き

一、〇〇〇円

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 二、〇〇〇円

・まぐろ赤身・帆立貝・かんばち

魚河岸盛り 五種 三、三〇〇円

・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 四、五〇〇円

・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 一、〇〇〇円

自家製メさば 一、〇〇〇円

活帆立貝 一、二〇〇円

活北寄貝 一、二〇〇円

本まぐろ赤身 一、五〇〇円

本まぐろ中とろ 一、八八〇円



自家製メさば



魚一心盛り



表示価格は全て税込の価格となっております。



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

大漁大海老焼き	七八〇円
自家干しほっけ焼き(ハーフ)	八八〇円
自家干しほっけ焼き(大)	一、三八〇円
炙りだるまいか焼き	八八〇円
道産ししゃも焼き 〔四尾〕	一、二八〇円
北寄貝バター焼き	一、二八〇円
自家製銀だら西京焼き	一、三八〇円
八角焼き	一、五八〇円
干しまとう鯛焼き	一、五八〇円
特製三身焼き 〔ほっけ・鮭・銀だら〕	一、五八〇円

## ◆ 肉

道産豚串焼き(一本)	三八〇円
中札内鳥串焼き(二本)	三八〇円
特上牛たん炙り焼き	一、八八〇円



特上牛たん炙り焼き



道産豚串焼き・中札内鳥串焼き



特製三身焼き

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

IPPIN

北海道産じゃがバター 五八〇円

厚焼き玉子 五八〇円

きたあかりフライドポテト 五八〇円

青海苔揚げ出し豆腐 七八〇円

若鶏から揚げネギソース掛け 七八〇円

たこのから揚げ 七八〇円

濃厚カニクリームコロッケ 八八〇円

明太子の天ぷら 八八〇円

一心いかの天ぷら 八八〇円

ホタテときのこのバター炒め 九八〇円

魚介と季節の野菜 天ぷら盛り合わせ 一、四八〇円

きんきの揚げおろし餡掛け 一、九八〇円

一心特製まかない井 一、五八〇円

魚屋の鉄火井 二、八〇〇円

海鮮井 三、三〇〇円

本日の汁物 五〇〇円

# 井

DONBURI

表示価格は全て税込の価格となっております。



北海道産じゃがバター



青海苔揚げ出し豆腐



一心特製まかない井



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



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

おすすめ  
大根の和風サラダ

六八〇円

温玉ラーメンサラダ

八八〇円

カニシーザーサラダ

九八〇円

モツアレチーズの  
カプレーゼ

八八〇円

モツアレチーズのカプレーゼ



# おつまみ

OTSUMAMI

中札内茹で枝豆

五〇〇円

いかの塩辛

五〇〇円

なすの一本漬け

五〇〇円

つぶわさび

五五〇円

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

漬物盛り合せ

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

五五〇円

バニラアイス

五五〇円

おすすめ

フルーツたっぷりの杏仁豆腐

六〇〇円

抹茶アイスの小倉添え

六五〇円

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	六〇〇円
レモンハイボール	六〇〇円
コークハイボール	六〇〇円
ジンジャーハイボール	六〇〇円

### ◆ ウイスキー

ブラックニッカスペシャル	六〇〇円
--------------	------

### ◆ ワイン

グラスワイン赤	五五〇円
グラスワイン白	五五〇円
ミッシェルリンチブラン	五、〇〇〇円
ミッシェルリンチルージュ	五、〇〇〇円
奥尻ピノグリ	七、〇〇〇円
奥尻メルロー	七、〇〇〇円
シャブリ	九、〇〇〇円
レ・ティフエーゼ (サッシカイア)	九、〇〇〇円

### ◆ サワー・カクテル

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
カシスウーロン	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
カシスソーダ	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
ジンジャーエール	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。

中でもおすすすめ握り鮓は是非  
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つけさせていただきます。