



SAKANA·ISSHIN
魚-ハジ

ご宴会
承ります

三、五〇〇円よりコースをご用意いたしております。
ご予算、人数に合わせて、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-ハジ

鮮度と旬、職人の心意気。
まさに魚河岸の旨さです。

鮓

◆握りセット

【まぐろづくし】 二、〇〇〇円

・とろ、赤身各2貫・鉄火巻

【華】握り 8貫 二、三〇〇円

・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 6貫 三、三〇〇円

・まぐろ赤身・白身
・サーモン・帆立貝
・まぐろ中とろ・北寄貝
・大漁巻・うに・いくら

【彩】握り 12貫 四、三〇〇円

・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・すわいがに
・かんばち・穴子一本焼
・うに・いくら

【厳選鮓コース】 五、八〇〇円

・先付け・前菜・焼物
・お造り・料理長のおまかせ造り
・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。

◆お好み

玉子 二二〇円

近海真いか 二八〇円

活だこ 二八〇円

自家製メさば 三〇〇円

生サーモン 三二〇円

かんばち 三二〇円

真鯛 三三〇円

炙りサーモン 三五〇円

活メ平目 三八〇円

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

穴子一本焼 七〇〇円

生うに 一、〇〇〇円

大ぼたんえび 一、二八〇円

【握り、平巻各1貫】

表示価格は全て税込の価格となっております。



とろ鉄火巻

◆巻物

納豆巻 三八〇円

かんぴよう巻 三八〇円

かつば巻 三八〇円

新香巻 三八〇円

たら子巻 六八〇円

ねぎとろ巻 六八〇円

鉄火巻 八八〇円

あなきゆう巻 八八〇円

すじ子巻 八八〇円

とろ鉄火巻 一、二〇〇円



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

◆盛り合せ

まぐろ盛り 〔中とろ・赤身〕 二、〇〇〇円

料理長盛り 三 二、三〇〇円

魚河岸盛り 五 三、五〇〇円

魚一心盛り 七 四、八〇〇円

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

活だこ 一、〇〇〇円

自家製メさば 一、二〇〇円

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、二八〇円

大ぼたんえび 一、二八〇円

いか 一、二八〇円

本まぐろ中とろ 一、八八〇円

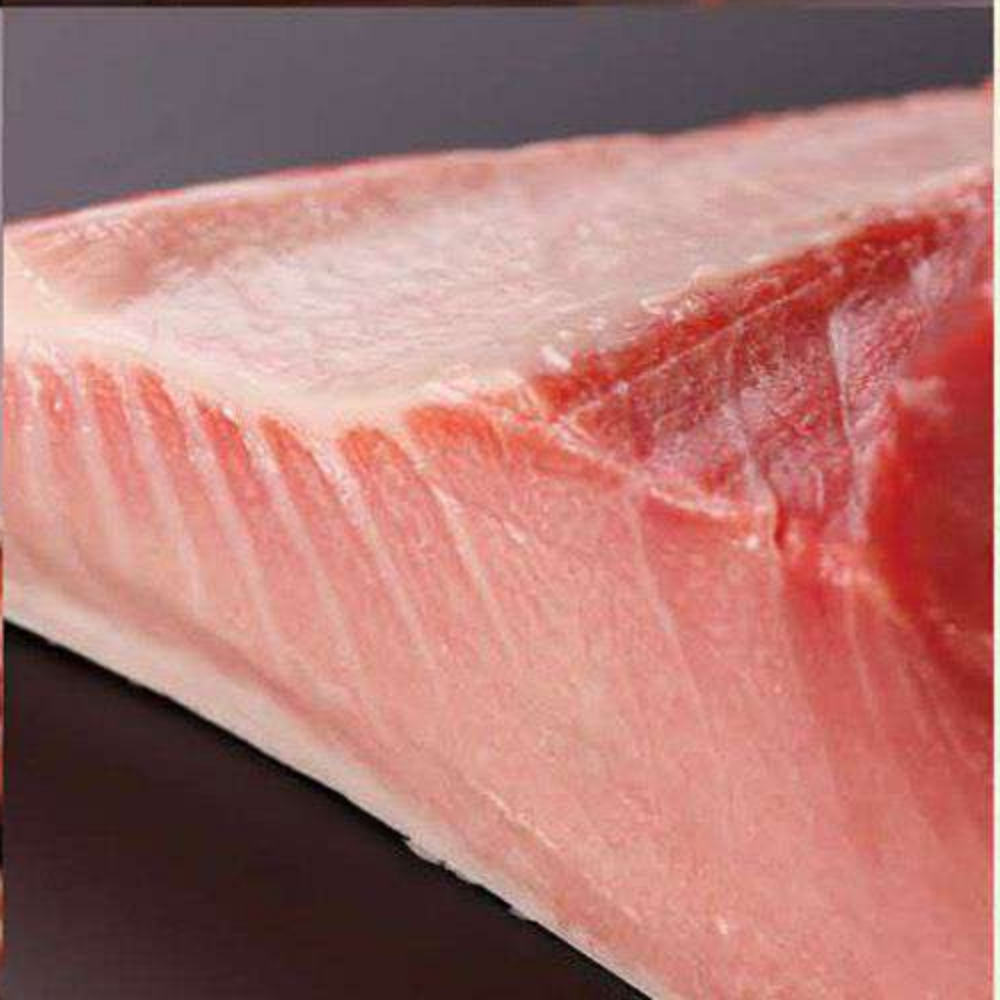
表示価格は全て税込の価格となっております。



活だこ



まぐろ盛り



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

千しコマイ焼き

六八〇円

紅鮭ハラス焼き

八八〇円

大漁大えび焼き

九八〇円

自家千しほっけ焼き(ハーブ)

一、二八〇円

自家千しほっけ焼き(赤)

二、三〇〇円

北寄貝のバター焼き

一、二八〇円

自家製銀だら西京焼き

一、三八〇円

特製三身焼き

一、五八〇円

八角焼き

一、八八〇円

特上牛たん炙り焼き

一、八八〇円

串物

留寿都産豚串焼き(二本)

三八〇円

中札内とり串焼き(二本)

三八〇円

活だこ串焼き(一本)

四八〇円

生つくね(二本)

五八〇円

チーズつくね(二本)

六八〇円

月見つくね(二本)

六八〇円



特製三身焼き



特上牛たん炙り焼き



留寿都産豚串焼き・中札内とり串焼き



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

●厚焼き玉子

五八〇円

北海道産フライドポテト

五八〇円

北海道産じゃがバター
いか塩辛添え

六八〇円

青海苔揚げ出し豆腐

七八〇円

一心いかフライ

七八〇円

活だこのから揚げ

八八〇円

濃厚カニクリームコロッケ

八八〇円



北海道産じゃがバター、いか塩辛添え

●明太子の天ぷら

八八〇円

若鶏から揚げネギソース掛け

八八〇円

活だこの天ぷら

八八〇円

大えびの天ぷら

八八〇円

海鮮グラタン

八八〇円

まぐろザンギ

八八〇円

カニ味噌焼

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



青海苔揚げ出し豆腐

ライス

三〇〇円

しじみ汁

五〇〇円

さけ茶漬け

七八〇円

一心特製まかない井

一、五八〇円

魚屋の鉄火井

一、八〇〇円

海鮮井 松

二、三〇〇円

海鮮井 特松

三、三〇〇円



海鮮井 特松

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。

SALAD サラダ

- 野菜たっぷり
八品目サラダ 六八〇円
- 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
- モッツアレラチーズの
カプレーゼ 八八〇円
- カニシーザーサラダ 九八〇円



モッツアレラチーズのカプレーゼ

OTSUNAMI おつまみ

- 中札内茹で枝豆 四八〇円
- いか塩辛 四八〇円
- たこわさび 五八〇円
- きゅうりの浅漬 五八〇円
- 十勝大豆の寄せ豆腐 六八〇円
- 漬物盛り合わせ 六八〇円



十勝大豆の寄せ豆腐

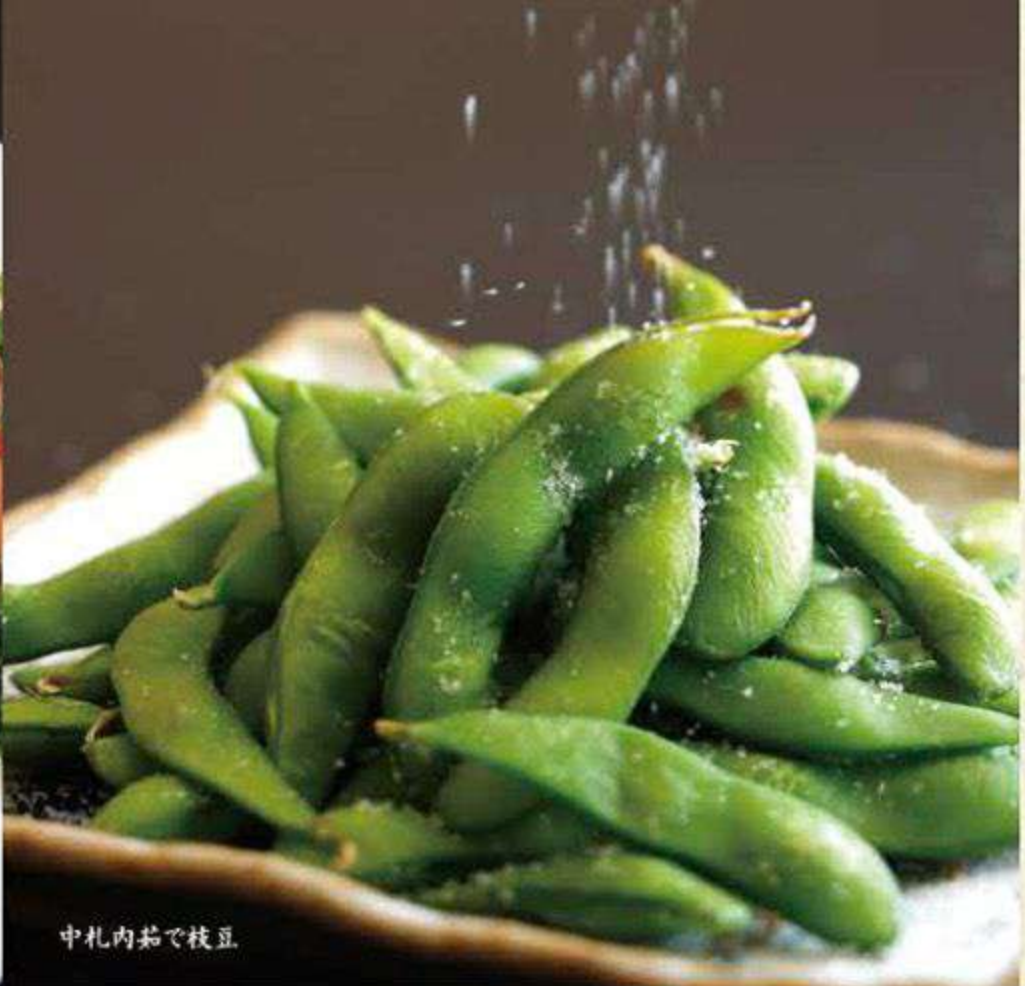
DESSERT デザート

- バニラアイス 四八〇円
- ひんやり冷たいおしるこ 五八〇円
- フルーツたっぷりの杏仁豆腐 六五〇円
- 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

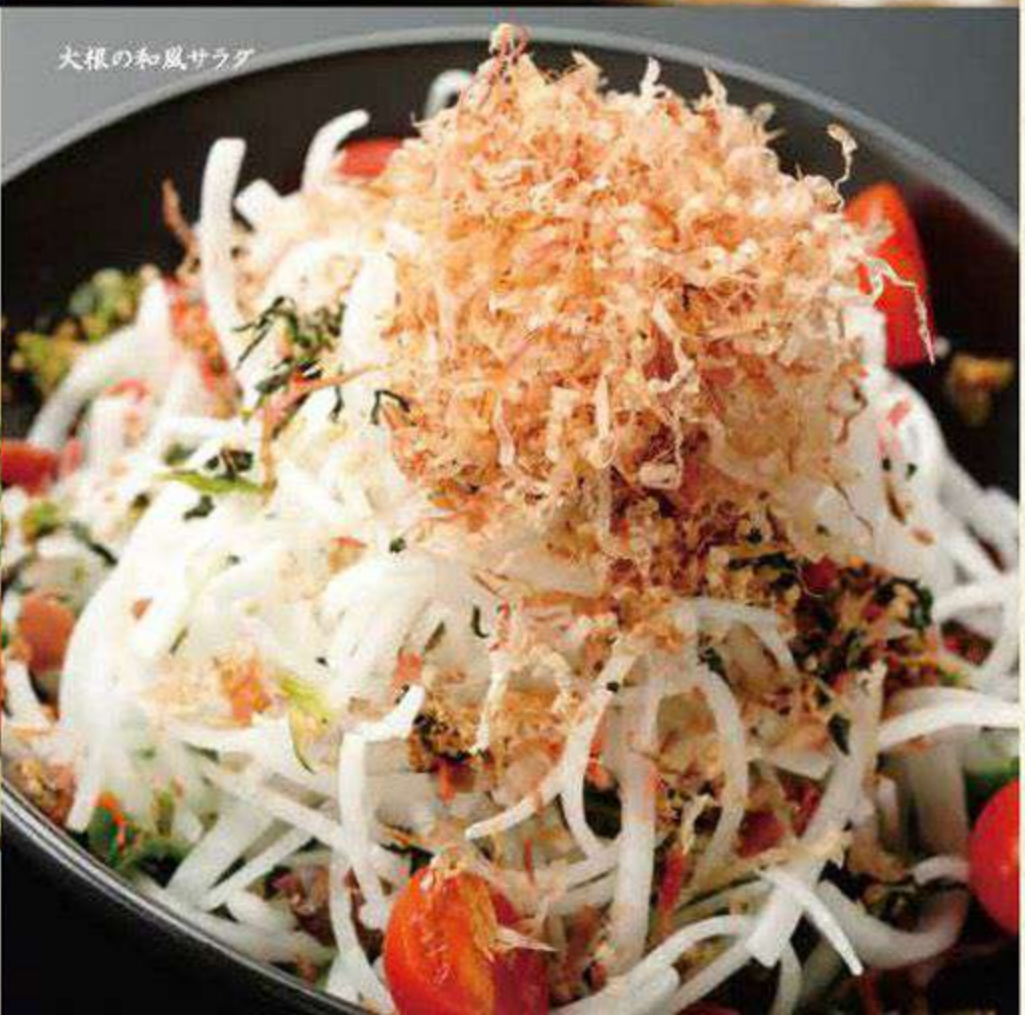
表示価格は全て税込の価格となっております。



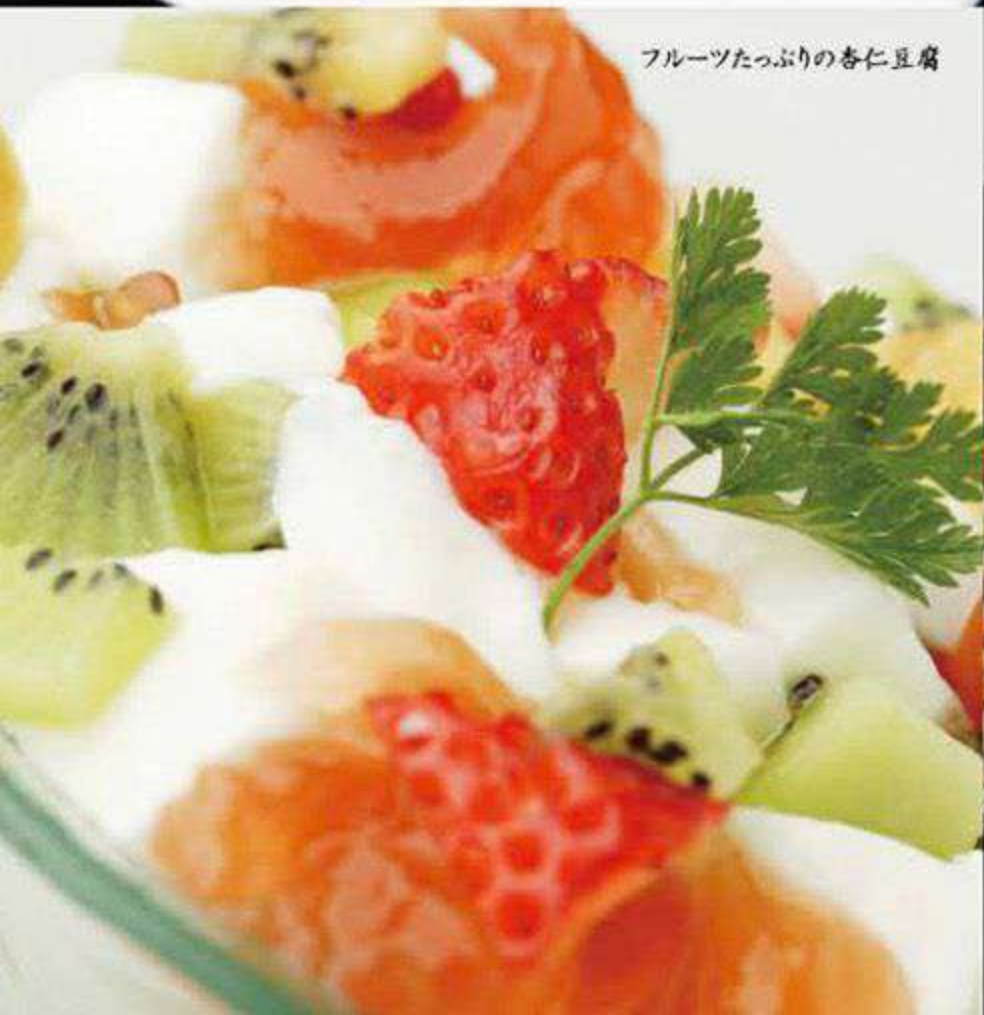
中札内茹で枝豆



野菜たっぷり八品目サラダ



大根の和風サラダ



フルーツたっぷりの杏仁豆腐

芳醇な酒揃えと五感の潤い。
日々の一献を楽しめます。

ドリンク

DRINK

◆ビール

樽生ビール 【中ジョッキ】	六五〇円
グラス生ビール	五八〇円
瓶ビール 【中瓶】	七五〇円
ビールテイストノンアルコール飲料 ノンアルコールビール 【小瓶】	五五〇円

◆日本酒・地酒

【徳島・徳水勝三郎商店】 北の勝 大海	【小】七五〇円 【四合瓶】三、〇〇〇円
【新潟・朝日酒造】 久保田 百寿	【小】七五〇円 【四合瓶】三、〇〇〇円
【新潟・朝日酒造】 久保田 千寿	【小】九五〇円 【四合瓶】三、八〇〇円
【長野・大信州酒造】 大信州 超辛口 純米吟醸	【小】七五〇円 【四合瓶】三、〇〇〇円
【岡山・小林醸造】 北斗随想 純米吟醸	【小】九五〇円 【四合瓶】三、八〇〇円
【東川町・三千櫻酒造】 三千櫻 純米	【小】九五〇円 【四合瓶】三、八〇〇円
【徳島・上川大雪酒造】 上川大雪 十勝 純米大吟醸	【小】一、五〇〇円 【四合瓶】六、〇〇〇円
【徳島・上川大雪酒造】 上川大雪 十勝 純米大吟醸	【小】一、九〇〇円 【四合瓶】七、六〇〇円

◆果実酒・梅酒

濃醇梅酒	五五〇円
鶴梅 柚子酒	七〇〇円
梅の宿 あらこし梅酒	七〇〇円

◆焼酎

【甲斐】鏡月	五五〇円
【宮城】鍛高譚	【ボトル】三、七〇〇円 五五〇円
【宮城】喜多里	【ボトル】三、七〇〇円 五五〇円
【宮城】黒霧島	【ボトル】四、五〇〇円 六〇〇円
【宮城】中々	【ボトル】五、〇〇〇円 七〇〇円
【宮城】赤兎馬	【ボトル】六、〇〇〇円 八〇〇円
【宮城】佐藤	【ボトル】六、〇〇〇円 八〇〇円

・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返しをつけさせていただきます。



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

◆ 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

ブラックニッカクリア	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
ロシユマゼ	三、〇〇〇円
カベルネ・ソーヴィニヨン(香)	三、〇〇〇円
ロシユマゼシヤルドネ(香)	三、〇〇〇円
ルイラトゥールヴァルモアシシ	三、八〇〇円
ピノノワール(香)	三、八〇〇円
ルイラトゥールアルディッシュ	三、八〇〇円
シヤルドネ(香)	三、八〇〇円
北海道ツヴァイゲルト(香)	三、八〇〇円
北海道ケルナー(香)	三、八〇〇円

◆ 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

ココ・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
グレープフルーツジュース	四八〇円

・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。

四季折々の味覚を
職人の技で。

宴会プラン

魚一心ではお料理3500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。

