



敦賀湾の海の恵みを、

一杯の丼どんぶりに込めて。

この地では400年以上前から

一年の豊漁、豊作を占う伝統行事、

「夷子えびすだいこく大黒綱引き」が

行われてきました。

そんな敦賀の伝統文化を「食」で

表現したいという思いから誕生したのが、

当店の看板メニュー「恵びす大黒丼」です。

海の恵みの神「恵びす様」の丼と、

大地の恵みの神様「大黒様」の丼。

活気あふれる綱引きのように、

多彩な旨味がにぎやかに競演する

唯一無二の味わいを、

どうぞごゆっくりとご賞味ください。



限定丼

幻の高級魚を

ご賞味あれ



WAKASA MAHATA

若狭まはた

知られざる、食感のヌシ。

若狭まはたス。ペンシャル 5480円 (税込)

まはたはクエやキジハタなどの仲間の白身魚で、若狭が誇る「幻の高級魚」と言われる魚です。一般にはあまり知られていませんが、甘味と旨みを併せ持ち、フグのように強い歯応えの身は、食通を虜にしてしまう味わいです。



- ・若狭まはた
- ・敦賀鱒
- ・敦賀真鯛
- ・越前甘海老
- ・ふくいサーモン
- ・バイ貝・タコ・イカ
- ・数の子・イクラ・雲丹
- ・きゅうり・大葉・ごま



夏の限定メニュー

一日10食

〈7月〜9月〉

保精丼

5980円
(税込)



うなる、夏!

一杯で三度旨い、うなぎの特製丼

うなぎの名産地 三河一色いちしきの特上うなぎを

ふっくら白焼きにし、

北海道産生ウニ、イクラ、

福地鶏の卵黄とともに

豪快に盛り付けました。

まずは素材そのものの味を

じっくり堪能するもよし、

すりおろした山芋をかけて

味の変化を楽しむもよし、

冷たい鯛出汁をかけて

冷や汁でみるのも、

また美味です。

旨さにうなるスタミナ満点の特製丼、

一杯で多彩な味を楽しめます。



・うなぎ 半身・ウニ・イクラ
・山芋・胡麻・昆布・大葉
・胡瓜・卵黄・葱・山葵・海苔
・鯛だし汁

恵えびす大黒だいこく丼

当店名物！

セツトでおいしさ2倍

食べる楽しさを2倍にしたくて、

1杯分のボリュームを2種類の丼でご提供。

敦賀真鯛など約10種の地魚、

福井県のブランド地鶏、福地鶏の卵黄、

粒よりのイクラといった厳選食材で作る

うお吟の真髓が詰まった自信作です。

松まつ

4980円(税込)

よりたっぷりの

イクラとウニ、

ズワイガニや

キャビアなど

豪華海鮮で

ボリューム満点！



恵びす丼



大黒丼
(後出し)

- ・カニ・キャビア
- ・ウニ・イクラ
- ・鮪・鯛
- ・ブリ・サーモン
- ・イカ・タコ
- ・バイ貝
- ・エビ・数の子
- ・胡麻・大葉
- ・胡瓜・山葵
- ・卵黄
- ・鯛だし汁
- (後出し)

「松」「竹」「梅」の違いは、「恵びす丼」の海鮮の種類とボリューム。
「大黒丼」の具材もそれぞれ異なります。お好みに合わせてお選びください。
※2つの丼で一人前の量です。ご安心ください。

竹

たけ

3280円
(税込)

厳選した
イクラとウニを
盛り付け華やかに！
当店一番人気の丼！



恵びす丼

大黒丼
(後出し)

- ・ウニ・イクラ
 - ・鯖・鯛
 - ・ブリ・サーモン
 - ・イカ・タコ
 - ・ハイ貝
 - ・エビ・数の子
 - ・胡麻・大葉
 - ・胡瓜・山葵
 - ・卵黄
 - ・鯛だし汁
- (後出し)

梅

うめ

2180円
(税込)

地魚の旨みを
シンプルに味わせる
スタンダードな一杯。



恵びす丼

大黒丼
(後出し)

- ・イクラ
 - ・鯖・鯛
 - ・ブリ・サーモン
 - ・イカ・タコ
 - ・ハイ貝
 - ・エビ・数の子
 - ・胡麻・大葉
 - ・胡瓜・山葵
 - ・卵黄
 - ・鯛だし汁
- (後出し)

トッピング

・イクラ 860円
(税込)

・カニ 580円
(税込)

・ウニ 960円
(税込)

・ご飯大盛り 110円
(税込)

※海鮮丼のネタは、季節により多少変わります。

恵びす丼

1880円
(税込)



恵びす丼

〔福〕 1580円
(税込)

海鮮丼をシンプルに味わう

敦賀真鯛、ブリ、イカ、タコなど
約10種の地魚をたっぷり
盛り付けたベーシックな丼です。
地魚のおいしさをストレートに
堪能できます。

- ・イクラ・鯖・鯛
- ・ブリ・サーモン
- ・イカ・タコ・バイ貝
- ・エビ・数の子
- ・胡麻・大葉
- ・胡瓜・山葵
- ・鯛だし汁

ポリウム抑えめの
恵びす丼。
少食の方や
軽く食べたい方に
おすすめです。



トッピング

・イクラ 860円
(税込)

・カニ 580円
(税込)

・ウニ 960円
(税込)

・ご飯大盛り 110円
(税込)

※海鮮丼のネタは、季節により多少変わります。

弁天丼

1980円
(税込)

海鮮を極上かき揚げで

大ぶりの海老に

約10種の地魚、タケノコ、

三つ葉などの具材を加えた

海鮮かき揚げを丼に。

とろり半熟卵の天ふらも

まろやかに

海鮮と調和します。

食後は鯛ダシをかけた

天茶漬けもお楽しみ

いただけます。

〆の天茶漬け

天ふらとご飯を

2〜3口分残して

カウンターにお戻しく下さい。

熱々の鯛ダシをおかけします。

※ご希望によりご飯を無料で追加いたします。



・鮭・鯛
・ブリ・サーモン
・イカ・タコ
・バイ貝・エビ
・ししとう・竹の子
・三つ葉・青のり
・卵
・鯛だし汁

トッピング

・イクラ 860円
(税込)



・ご飯大盛り 110円
(税込)

※海鮮丼のネタは、季節により多少変わります。

本日の あら炊き定食

1380円
(税込)

旨さが染みる、
魚めし

鯛やブリなど尾頭や

腹身を丁寧に下処理し、

ごぼうなどの根菜、

ネギ、生姜とじっくり

炊き上げました。

素材の旨味が凝縮した

煮汁も絶品です

うお吟自慢、

海鮮ネタの

小鉢付き。

- ・鯛
- ・ブリ
- ・竹の子
- ・ごぼうほか
- ・海鮮小鉢
- ・鯛だし汁



「本日のあら炊き定食」は、ご飯のお替わり一杯サービス

はっばう

八宝茶わん蒸し

680円(税込)



八種の具材を入れた、
贅沢な味わいの茶わん蒸しです。

・白身魚

・貝柱

・蒲鉾

・銀杏

・筍

・椎茸

・三つ葉

・いくら

サイドメニュー

薫サバレア

1320円 (税込)

脂の乗った国産の鯖を、生のまま燻製にしました。みずみずしさと、燻製の香ばしさが調和した絶妙な味わいです。



あら炊き小鉢

440円 (税込)

鯛やブリの尾頭や腹身をじっくり炊き上げた一品料理。お酒の肴や井の副菜としてお楽しみください。



昆布締め

福井のブランド魚を昆布で締め、旨みを凝縮しました。

敦賀真鯛

脂が乗って身がしまり透き通るような美しさ。豊かな風味も絶品です。
1650円 (税込)



若狭まはた

コリコリした食感と独特の甘みを昆布締めでより際立たせています。
1980円 (税込)

越前甘えび

噛み締めるほどにねっとりとした旨味が、口いっぱい広がります。
1320円 (税込)



せいこがに

2310円 (税込)

〜11月〜12月限定〜

メスのズワイガニ特有の内子の濃厚な味わいと外子の弾ける食感が絶品！食べやすく身出しし、甲羅盛りにしてお出しします。

