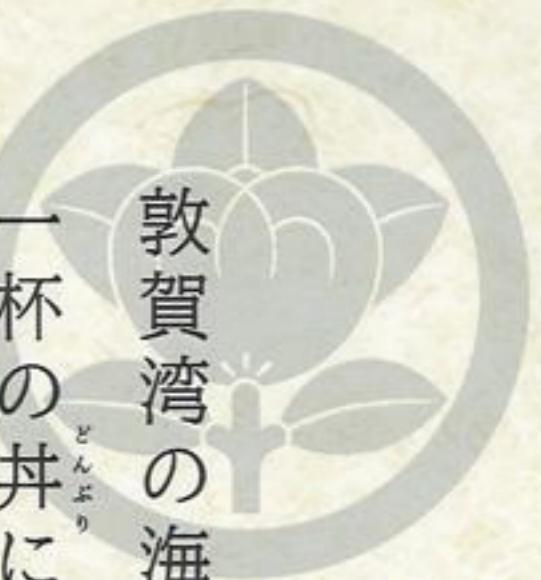


敦賀湾の海の恵みを、 一杯の丼に込めて。



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。



限定料

幻の高級魚を
ご賞味あれ



若狭まはた

知られざる、食感のヌシ。

若狭まはたスペシャル

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
- ・敦賀鰯
- ・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 三河一色の特上うなぎを

ふつくら白焼きにし、

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、

冷たい鰯出汁をかけて

冷や汁でぐるのも、

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
・鰯だし汁

え 恵びす大黒丼

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

うお吟の真鰐がつまつた自信作です。

松 まつ
4980円 (税込)

恵びす丼

大黒丼
(後出し)



鰯だし汁
(後出し)

胡瓜・山葵
卵黄

胡麻・大葉
エビ

バイ貝
カニ・キャビア

ブリ・サーモン
イカ・タコ

鰯・鰆
ウニ・イクラ

「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。



ボリューム満点！

豪華海鮮で

キヤビニアなど

ズワイガニや

イクラとウニ、

よりたっぷりの

松

4980円
(税込)

トッピング

・イクラ 860円
(税込)

・カニ 580円
(税込)

・ウニ 960円
(税込)

・エビ 960円
(税込)

・ご飯大盛り 110円
(税込)

（税込）



梅

2180円
(税込)

地魚の旨みを

シンプルに味わえる

スタンダードな一杯。

大黒丼 (後出し)



恵びす丼 (後出し)



竹

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 (後出し)

- ・ウニ・イクラ
- ・ブリ・鰯
- ・イカ・タコ
- ・バイ貝
- ・エビ・数の子
- ・胡麻・大葉
- ・胡瓜・山葵
- ・卵黄
- ・鰯だし汁

*海鮮丼のネタは、季節により多少変わります。

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。



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・鰯

・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

ボリューム抑えめの

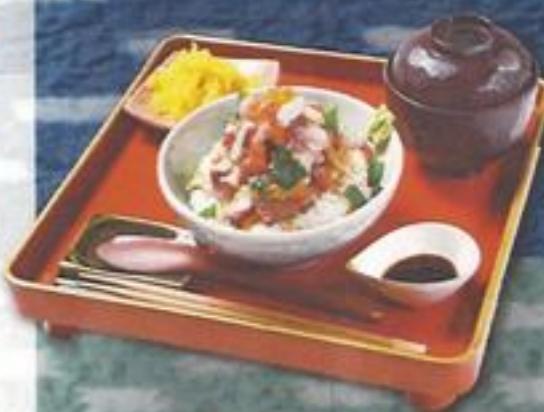
恵びす丼。

少食の方や

軽く食べたい方に
おすすめです。

1880円
(税込)

恵びす丼



福 1580円
(税込)

恵びす丼

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。

食後は鰯ダシをかけた

天茶漬けもお楽しみ

いただけます。



- ・鮪・鰯
- ・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
- ・鰯だし汁

べの天茶漬け
天ふらとご飯を
2~3口分残して
カウンターにお戻しください。
熱々の鰯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。

トッピング

・イクラ 860円

(税込)

・ご飯大盛り 110円

(税込)

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

はつばう

八宝茶わん蒸し

680円（税込）



八種の具材を入れた、

贊沢な味わいの茶わん蒸しです。

いくら

三つ葉

椎茸

筍

銀杏

蒲鉾

貝柱

白身魚

サイドメニュー

薰サバ 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。



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つとりとした旨味が、
口いっぱいに広がります。

1320円
(税込)



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。
お酒の肴や丂の副菜として
お楽しみください。

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。

