

夏季限定メニュー

ぼせいどん

保精井

(十食限定)

6800円
(税込)



うなる、夏

一杯で三度旨い、うお吟のスタミナ丼

うなぎの名産地、三河一色の特上うなぎを

ふっくら白焼きにし、

北海道産うなぎに、いくらを、

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、

冷たい出汁をかけて

冷や汁で締めるのも

また美味しいです。



- ・うなぎ白焼き・雲丹・いくら
- ・昆布・ごま・きゅうり・大葉
- ・卵黄・ネギ・わさび・山芋
- ・海苔・だし汁

限定メニュー

※一日十食

のど黒 スペシヤル

6380円
(税込)

たっぷりとした脂の乗った「のど黒」に、
うお吟自慢の海鮮ネタと
北海道産の生ウニ、
イクラを添えた特製丼。

- ・のど黒・ウニ・イクラ
- ・鰯・鯛・イカ・タコ
- ・サーモン・エビ・数の子
- ・バイ貝・胡麻・大葉・山椒
- ・胡瓜・鯛だし汁

のど黒は皮目を炙ることで
脂と旨味が溶け出し、
生の食感を活かしながら
コクと香ばしさをプラス。
豊潤な味わいが広がります。
食後は熱々のダシをかけた
ミニ茶漬けも
お楽しみください。

の茶漬け

食べ終えた丼をカウンターに

お戻しください。

のど黒とご飯を追加し

熱々の鯛だしを

おかけします。



越前漢弁

えちぜんおとこどん

6180円 (税込)

みずみずしい身を

蟹の味噌だけで和えた

越前がにのオスと、

ベニズワイのオスの甘い味わいが

織りなす冬のぜいたく丼。

※こちらはカニのみの丼です。

海鮮ネタは入っておりません。

・ずわいがに ・べにずわいがに

・大葉 ・鯛だし汁

北の三つ巴弁

み

どもえ

9980円 (税込)

越前がにのオスの蟹味噌和え、

目利き厳選の北海道産の雲丹、

甘辛い味わいの弾けるいくらを

たっぷりと盛り合わせた

至高の一品。

・ずわいがに ・雲丹 ・イクラ

・大葉 ・鯛だし汁

※一日五食限定



恵えびす大黒だいこく丼

当店名物！

セットでおいしさ2倍

食べる楽しさを2倍にしたくて、

1杯分のポリュームを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

4982円
(税込5480円)

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

ポリューム満点！



恵びす丼

大黒丼
(後出し)



- ・カニ・キャビア
 - ・ウニ・イクラ
 - ・楠・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
 - ・胡たしけ
- (後出し)

「松」「竹」「梅」の違いは、「恵びす丼」の海鮮の種類とポリューム、「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

3163円
(税込3480円)

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
- ・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)

梅

うめ

2073円
(税込2280円)

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
- ・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)

トッピング

- ・イクラ1000円
- ・カニ(紅ズワイ)580円
- ・雲丹1000円
- ・ご飯大盛り127円
- (税込1100円)
- (税込640円)
- (税込1100円)
- (税込140円)

※入荷状況により、季節により多少変わります。

恵びす丼

1800円

(税込1980円)



恵びす丼

〈福〉^{ふく} 1527円

(税込1680円)

海鮮丼をシンプルに味わう

敦賀真鯛、プリ、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・鰯・鯛
- ・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

ボリユーム抑えめの

恵びす丼。

少食の方や

軽く食べたい方に

おすすめです。



トッピング

・イクラ1000円・カニ(紅ズワイ)580円

(税込1100円)

・雲丹1000円

(税込640円)

・ご飯大盛り127円

(税込1100円)

(税込140円)

※恵びす丼のみみは、季節により多少変わります。

弁天丼

1890円
(税込2080円)

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。

とろり半熟卵の天ぷらも

まろやかに

海鮮と調和します。

食後は鯛ダシをかけた

天茶漬もお楽しみ

いただけます。

メの天茶漬け

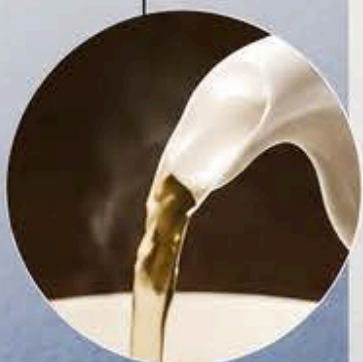
天ぷらとご飯を

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。



鮓・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1000円

(税込1100円)

・ご飯大盛り127円

(税込140円)

※海鮮丼のネタは、季節により変わります。

本日の あら炊き定食

1345円
(税込1480円)

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。うお吟自慢の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

サイドメニュー

薫サバレア

1291円
(税込1420円)

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

445円
(税込490円)

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



昆布締め

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。
1618円
(税込1780円)



福井のブランド魚を昆布で締め、
旨みを凝縮しました。

若狭まはた

1891円
(税込2080円)

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。



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。

1345円
(税込1480円)



せいこ蟹の

甲羅盛り

2173円
(税込2390円)

〈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、
甲羅盛りにてお出しします。



はっぽう

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

具柱

海鮮

銀杏

筍

椎茸

三つ葉

いくら

うお吟謹製

小鯛の笹漬け

福井伝統の技 × うお吟の手しごと

獲れたてのレンコ鯛を、
丁寧に塩と酢でしめ、
香り豊かな笹とともに
漬け込みました。

素材の旨みをそのままに、
しっとり、上品な味わい。
福井が誇る伝統珍味を、
うお吟流に仕上げた一品です。

お酒の肴にぜひ一度ご賞味ください。



580円 (税込)

その他の丼

鯛汁付き

北海道いくら丼

2722円

(税込2990円)

小サイズ

1472円

(税込1620円)

越前甘海老丼

2255円

(税込2480円)

小サイズ

1200円

(税込1320円)

雲丹いくら丼

6975円

(税込7670円)

北海道産の選りすぐりの雲丹を使用しています。

雲丹丼

7254円

(税込7980円)

北海道産の選りすぐりの雲丹を使用しています。

