

全席禁煙です。ご協力をお願い申し上げます。



魚時會館おさかな亭

〒426-0066 藤枝市駅前 2-7-2
電話 / 054-641-2130

昼 / 11:00~14:00 (ラストオーダー13:30)
夜 / 17:00~21:00 (ラストオーダー20:30)
定休日 / 水曜日、日曜日

前日までのご予約で、コース料理をご用意いたします。
コースご予約の場合、曜日関係なく、
日やお時間はいつでもお客様のご指定でお受けしています。



魚時會館おさかな亭
LINE登録用コードです
お得なクーポンなど発行しています。
ぜひ登録くださいませ。



魚時おまかせ握り寿司

5貫 1,430円
8貫 2,200円

華てまり寿司

9貫 1,320円
16貫 2,200円

金目鯛片身 煮付け
2,750円



一品



- ◆前菜二点盛り 400円(税込)
- ◆ながらみ 茹でた巻貝 つまようじで食べます 880円(税込)
- ◆まぐろ生ハムと直送野菜のシーザーサラダ 880円(税込)
- ◆さくさくサラダ 700円(税込)
- ◆生しらす 600円(税込)
- ◆しらすおろし 440円(税込)
- ◆まぐろの山かけ 880円(税込)
- ◆まぐろのエスニック角煮 八角やシナモンが効いています 450円(税込)

一品



- ◆だし焼き玉子 魚時伝統の味。甘めの玉子焼きです 440円(税込)
- ◆桜えびしゅうまい やわらか、ふわふわ 4コ 880円(税込)
- ◆ポテトフライ 550円(税込)
- ◆漬物盛り合わせ 440円(税込)
- ◆季節の茶碗蒸し 440円(税込)
- ◆アイスクリーム バニラ・ほか 220円(税込)

刺身・鍋・焼・煮



- ◆お刺身盛り 魚屋の自慢の刺身をどうぞ！ 1人前 880円(税込)
- ◆しめ鯖 1人前 990円(税込)
- ◆赤いかの刺身 1人前 880円(税込)
- ◆熟成魚の刺身 お尋ねください
- ◆まぐろのしびしやぶ まぐろのしゃぶしゃぶを昆布出汁で 1,650円(税込)
- ◆熟成鯛のしゃぶしゃぶ 熟成した鯛の旨さ 1,320円(税込)
- ◆銀だら粕漬の焼魚 1,100円(税込)
- ◆サーモン西京味噌漬の焼魚 750円(税込)
- ◆金目鯛片身 煮付け ご用意にお時間いただきます 2,750円(税込)

揚げ物



- ◆駿河湾産 桜海老のかき揚げ 880円(税込)
- ◆天ぶら盛り合わせ 1,430円(税込)
- ◆黒はんぺんフライ 2枚以上のご注文をお願いします/1枚 130円(税込)
- ◆海老フライ 2本 770円(税込)
- ◆フライ盛り合わせ 1,130円(税込)
- ◆鶏の唐揚げ 5コ 660円(税込)

食事(すし)



- ◆魚時おまかせ握り寿司 (5貫) 味噌汁付き 1,430円(税込)
- ◆魚時おまかせ握り寿司 (8貫) 味噌汁付き 2,200円(税込)
- ◆華てまり寿司 (9貫) 味噌汁付き 1,320円(税込)
- ◆華てまり寿司 (16貫) 味噌汁付き 2,200円(税込)
- ◆まぐろ握り寿司 (6貫) 味噌汁付き 1,780円(税込)
- ◆海鮮ちらし丼 御膳 海鮮ちらし丼、味噌汁、小鉢、漬物 1,540円(税込)
- ◆海鮮ちらし丼 (単品) 1,340円(税込)

食事(ごはんもの)

- ◆金目鯛 切り身のお煮付け 御膳 1,760円(税込)
金目鯛煮付け、ご飯、味噌汁、小鉢、漬物
- ◆お刺身 御膳 1,540円(税込)
お刺身盛り、ご飯、味噌汁、小鉢、漬物
- ◆銀だら粕漬の焼魚 御膳 1,430円(税込)
銀だら粕漬焼き、ご飯、味噌汁、小鉢、漬物
- ◆穴子せいろ蒸し 御膳 1,430円(税込)
穴子せいろ蒸し、味噌汁、小鉢、漬物
酢飯のご用意です
- ◆穴子せいろ蒸し (単品) 1,100円(税込)
酢飯のご用意です
- ◆ご飯セット ご飯、味噌汁、漬物 400円(税込)
- ◆味噌汁 160円(税込)