

寿司と
おでん
時々
芋端

ならびや



いっぱい食べよう！

身内のあつまりみたいに、
遠慮しないでたらふく食べてほしいから。
今日もせっせとお値打ち鮮魚を仕込んでます。



押し寿司

卓上の花形、
ハレの日の
お祝いにも

数量
限定

肉厚な鯖を厳選して使用、
炙った香ばしさと、レアだからその
旨味をご堪能ください。



炙りレアメサバ

640円(704円)



胡麻サバ 醤油漬け

640円(704円)

新鮮なサバを漬けた、思わず杯が進む一品。



サーモンとびっこ

590円(649円)

サーモンとプチプチとびっこ、癖になる美味しさ。



海老アボカド

590円(649円)

海老とアボカドにとびっこの人気者トリオ。



ねぎとろばくだん

590円(649円)

ねぎとろに沢庵、オクラ納豆とびっこの欲張り盛り。



鰻たま

590円(649円)

みんな大好き、鰻とたまごの黄金コンビ。

ならびやに来たらまずはコレ！

寿司屋厳選のネタを贅沢に使った
見た目も味も大満足の名物寿司

一本押し寿司

長さ約
20センチ／5切れ分



一人で楽しむのも、みんなでシェアして
盛り上がるのにもぴったりです！

あて寿司

寿司で呑む、新しい酒のあて。



ならびや
名物

名物トロたく巻き

690円 (759円)

数量
限定

中トロを贅沢に使用！
沢庵のポリポリとした
食感も相性◎



- 近江牛しぐれ煮と芽葱 590円 (649円)
- 葱まぐろユッケ海苔巻 590円 (649円)
- クリームチーズチャンジャ
韓国海苔巻 590円 (649円)
- サーモンアボカド
錦糸卵巻 590円 (649円)
- 漬けかつを
香味野菜生春巻 590円 (649円)
- 真鯛とろろ昆布生春巻... 640円 (704円)

にぎり寿司

魚屋仕入れの本気。気取らず、たらふく。

本格
本派



おまかせ握り5貫盛り

写真の5貫はイメージです

890円 (979円)

迷ったらこれ！
定番の寿司ネタから本日の鮮魚まで盛り合わせ。

2貫でこの価格！



みなみマグロ中トロ

490円 (539円)



国産サーモン

390円 (429円)



芽葱

340円 (374円)

みなみマグロ赤身 440円 (484円)

カンパチ 390円 (429円)

アオリイカ 390円 (429円)

真鯛 390円 (429円)

海老 390円 (429円)

かつお 390円 (429円)

漬けサバ 390円 (429円)

たまご 290円 (319円)

ねぎまぐろ軍艦 340円 (374円)

納豆軍艦 290円 (319円)

ホタテ貝柱 [1貫] 290円 (319円)

いくら軍艦 [1貫] 290円 (319円)

お子様と
楽しむ！



好きなネタをのせた握り寿司や、組み合わせが楽しい手巻き寿司、
なかなか自分では作らない軍艦が楽しめるバラエティセットです。

「握り・手巻き・軍艦」手軽に楽しむ3変化

自分で巻く 890円 (979円)
にぎり手巻きセット



内容 シャリ6貫、手巻き海苔2枚、軍艦用海苔1枚、
いくら、サーモン、海老、ねぎとろ、厚焼き卵、きゅうり

旨み【炙り】凝縮

- 炙りサーモンマヨ 390円 (429円)
- 炙りサーモンチーズ 390円 (429円)
- 炙り海老チーズ 390円 (429円)
- 炙りうなぎ 390円 (429円)
- 炙りメサバ 390円 (429円)
- 炙りホタテ塩レモン [1貫] 290円 (319円)



炙りサーモン塩レモン



炙りアオリイカ塩レモン



炙り真鯛柚子塩



炙り海老マヨ

今日のがんばりが、
じわっとほどけるお出汁です。
家のごはんみたいにホッとして、
だげどこだわりの詰まったプロの味を
今夜もたらふく、
食べていってください。



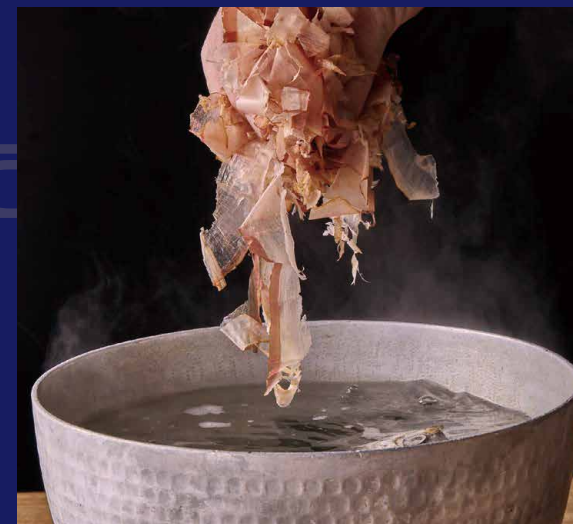
しみみ、
しみみ。

アゴ出汁
おでん

美味しさのひみつ



アゴや鰹節からひいた特製出汁。
味がよく染みるよう丁寧に面取りした大根に、
お店で仕込む自家製のだし巻き卵や鶏だんご。
手間ひまを惜まず、じっくりと煮込んだ
こだわりのプロの味をどうぞご賞味ください。



ならびや
名物

おでん5種盛り

..... 940円 (1,034円)

大根、つくね、厚揚げ、こんにゃく、ちくわの盛り合わせです。



単品

- | | |
|------------------------|--------------------------|
| ■ 大根
190円 (209円) | ■ はんぺん
220円 (242円) |
| ■ ちくわ
190円 (209円) | ■ さつまあげ
220円 (242円) |
| ■ だし巻き卵
190円 (209円) | ■ ごぼう天
220円 (242円) |
| ■ こんにゃく
190円 (209円) | ■ 餅きんちゃく
220円 (242円) |
| ■ 厚揚げ
190円 (209円) | ■ ソーセージ
220円 (242円) |
| ■ しらたき
190円 (209円) | ■ 鶏だんごつくね
290円 (319円) |

お造り

今日の一杯目を最高にする、
極上のお造りを。



お造り5種盛り ... 1,290円 (1,419円)

お造り3種盛り 890円 (979円)

鮮度
抜群

写真の5種はイメージです



日替わり鮮魚の塩ユッケ
..... 690円 (759円)

- 烏賊てっさ ポン酢醤油 690円 (759円)
- ごま鯖 葱まみれ 690円 (759円)
- 真鯛の薄造り ポン酢醤油 690円 (759円)
- 炭焼きカツオ塩タタキ 690円 (759円)



酒場の逸品

いつもの味も、とっておきも、ここにあり。

ならびや
名物

目の前で仕上げる出来立て豆腐

540円 (594円)

目の前で濃厚な豆乳を入れて5〜6分待つと出来立て豆腐が完成！
お塩やお醤油、柚子胡椒でシンプルにお召し上がり
いただくことで、豆乳本来の旨味をご堪能いただけます。



海老のチリマヨネーズ 590円 (649円)



茄子と豆腐の揚げ出し
..... 440円 (484円)



とうもろこし天麩羅
..... 490円 (539円)

■ おでん出汁で食べる
水餃子

490円 (539円)



■ イカの天麩羅 肝醤油

590円 (649円)

■ チーズフライ

590円 (649円)

■ ポテトフライ青さマヨ

440円 (484円)

■ きびなごの唐揚げ

490円 (539円)

■ 鶏軟骨の唐揚げ

490円 (539円)

パツと頼めて
サツとくる

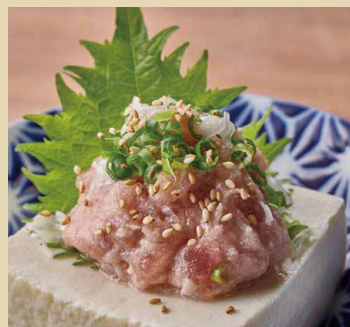
速攻
あて



寿司屋のポテトサラダ
..... 490円 (539円)



よだれ鶏 特製ラー油
..... 490円 (539円)



ねぎとろ冷奴
..... 440円 (484円)

- | | | | |
|--------------------|-------------|---------------|-------------|
| ■ かつをのなめろう | 490円 (539円) | ■ 温かい枝豆 | 390円 (429円) |
| ■ 鰻ざく | 590円 (649円) | ■ イカの塩辛 柚子風味 | 390円 (429円) |
| ■ アボカドと豆腐サラダ | 590円 (649円) | ■ たたき胡瓜 金山寺味噌 | 390円 (429円) |
| ■ チャンジャと クリームチーズ和え | 390円 (429円) | ■ 冷やしトマト | 390円 (429円) |
| ■ 桜島大根麦みそ漬け | 390円 (429円) | | |

粹

寿司屋のチキン南蛮

540円 (594円)

寿司屋の技とアイデアが詰まった自慢のチキン南蛮。
特製タルタルは隠し味の「ガリ」入り。衣に揚げ玉をまといせ、
驚くほどサクサクに仕上げたハズさない逸品です。



ギョツと、
濃くて、
旨い！

旨い肴は、火を浴びて
さらに旨くなる。
脂の乗った身をひと口、
すかさず酒をもうひと口。
ほら、今夜も最高の
ループが始まります。

炭火・炉端

炭火で香ばしく、お酒が進む至極の焼き物。

ならびや
名物

国産鶏 骨付きもも1本焼き

890円 (979円)

骨付きもも肉を豪華に炭火で焼き上げました。
ジューシーさや、肉汁の旨味をご賞味ください。

鶏

炭火香る、
旨みの肉汁。

- 国産鶏 セセリ 490円 (539円)
- 国産鶏 手羽先 2本 490円 (539円)
- 国産鶏 はつ 440円 (484円)
- 国産鶏 砂肝 440円 (484円)
- 国産鶏 ぼんじり 440円 (484円)
- 国産鶏 皮 440円 (484円)

魚

—— じわっと溢れる脂。
寿司屋厳選！

- エイヒレ炙り 590円 (649円)
- するめ烏賊の
タレ焼き 490円 (539円)
- ほっけ炭火焼半身 790円 (869円)

サーモンはらす焼き

690円 (759円)

野菜

国産玉葱ホイル焼き 440円 (484円)

- 大長茄子の焼き茄子 490円 (539円)
- 焼きトウモロコシ
焦がし醤油 490円 (539円)
- 厚切り長芋 バター醤油 440円 (484円)

炭火で化ける、素材の甘み。



にはやっぱり、
ほっとできるやつ。



自慢の出汁で楽しむ

おでん出汁うどん 590円 (649円)

あたたかいうどんをこだわりのおでん出汁で。
どんな時でもほっとする、じんわり染み入る美味
しさです。

ちょっと食べに
嬉しいサイズ!

ハーフサイズ

290円 (319円)



鯛茶づけ

690円 (759円)



あおさの赤だし

190円 (209円)

甘味

は別腹
心の栄養!



わらび餅と黒豆きなこアイス 440円 (484円)



ガトーショコラ 390円 (429円)



ミルクレープ

390円
(429円)



クレームブリュレ

390円
(429円)



季節アイス

390円
(429円)



「お飲み物」

とりあえず!

生ビール

お!得 390円 (429円)

- ◆ 瓶ビール 590円 (649円)
- ◆ ドライゼロ 490円 (539円)



お好きでしょ?

ハイボール

お!得 340円 (374円)

- ◆ 濃い目ハイボール
- ◆ 柚子ハイボール
- ◆ ジンジャーハイボール
- ◆ 林檎ハイボール
- ◆ ユーラハイボール
- 各 390円 (429円)



自慢のお出汁で割る

おでん 出汁割

芋の豊かな香りが出汁の旨みを引き立てる

◆ いも焼酎 × 出汁割 390円 (429円)

米の旨みとお出汁が溶け合う至高の味

◆ 日本酒 × 出汁割 440円 (484円)



焼酎

ロック、水割り、お湯割り、ソーダ、ウーロン割りからお好きな飲み方をお選びください。

名物	おでん出汁割 [芋焼酎]	390円 (429円)
芋	黒霧島	440円 (484円)
芋	赤霧島	490円 (539円)
芋	三岳	490円 (539円)
芋	一刻者	490円 (539円)
芋	赤兎馬	540円 (594円)
麦	中々	540円 (594円)
麦	二階堂	440円 (484円)
米	鳥飼	540円 (594円)
黒糖	れんと	440円 (484円)
泡盛	残波ホワイト	440円 (484円)

日本酒

名物	おでん出汁割 [日本酒]	440円 (484円)
	白雪 丹波伝承	690円 (759円)
	土佐鶴 本醸造	790円 (869円)
	大納川 純米酒	840円 (924円)
	玉乃光 純米吟醸	890円 (979円)
	熱燗	690円 (869円)

サワー

オススメ	生絞りパインサワー	590円 (649円)
	レモンサワー	340円 (374円)
	柚子サワー	340円 (374円)
	梅干しサワー	340円 (374円)
	ウーロンハイ	340円 (374円)
	緑茶ハイ	340円 (374円)
	ジャスミンハイ	340円 (374円)
	林檎サワー	340円 (374円)
	カルピスサワー	340円 (374円)

果実酒

	あらごしみかん酒	540円 (594円)
	あらごしもも酒	540円 (594円)
	おいしい梅酒	490円 (539円)

ワイン

	グラスワイン赤	440円 (484円)
	グラスワイン白	440円 (484円)

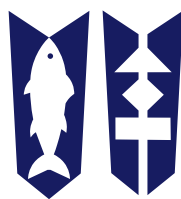
【ソフトドリンク】 各290円 (319円)

- | | | |
|-----------|------------|----------|
| ■ メロンソーダ | ■ オレンジジュース | ■ ウーロン茶 |
| ■ ユーラ | ■ 白ぶどう | ■ 緑茶 |
| ■ ジンジャエール | ■ カルピス | ■ ジャスミン茶 |

小学生以下

ドリンクバー
無料

中学生以上 >> 590円 (649円)



食物アレルギーがご心配のお客様は、当店スタッフにお申し出ください

／ お通し代としてお一人様290円(税込319円)頂戴いたします ／ ()内は税込金額です ／ 写真はイメージです