

気取らずに、カジュアルに—  
職人の握る鮭をお楽しみ下さい



# にぎり鮎

※旬、天候、仕入れ状況により内容が変わります

写真は1人前です



ゆき雪

上握り

お椀 茶碗蒸し  
本日のデザート付き

一人前

2,700円 (税込2,970円)



かき

香握り

お椀 茶碗蒸し付き

一人前

1,800円 (税込1,980円)



おすすめ

はな 花 特上握り

お椀 茶碗蒸し 小鉢  
本日のデザート付き

一人前

3,700円 (税込4,070円)



三陸の旬の魚貝を使ったご当地鮎

日替り

いわて三陸鮎セット

お椀付き

一人前

3,300円 (税込3,630円)  
(単品 3,000円)

※価格は店内飲食の税率10%表記です

# 桶盛り鮭

※その日の仕入れによって内容が異なります



紫波店  
一番人気

おすすめ

5人前

親方おすすめ  
16,000円  
(税込17,600円)



本鮭入り  
こだわりのネタが  
満足の極み

4~5  
人前

ファミリー盛り  
13,000円  
(税込14,300円)



巻物バラエティ  
豊富な盛合わせ

6人前

のり巻き鮭盛り ※要予約  
6,800円 (税込7,480円)

3人前

3,400円 (税込3,740円)

※価格は店内飲食の税率10%表記です

# 太巻

お土産にもどうぞ



## 海鮮太巻

一本 **2,800円**  
(税込3,080円)  
ハーフ **1,400円**  
(税込1,540円)



## レインボーロール

一本 **3,600円**  
(税込3,960円)  
ハーフ **1,800円**  
(税込1,980円)

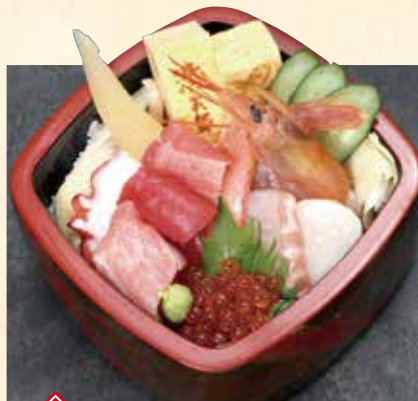


## 鮓屋の太巻

一本 **1,300円**  
(税込1,430円)  
ハーフ **650円**  
(税込715円)

# ちらし鮓

汁物付



本鮓大どろ中どろ赤身が入った10貫入  
ちらし鮓「松」

一人前 **3,800円**  
(税込4,180円)



本鮓赤身が入った8貫入  
ちらし鮓「竹」

一人前 **2,800円**  
(税込3,080円)



本鮓赤身とねぎどろが入った8貫入  
ちらし鮓「梅」

一人前 **2,000円**  
(税込2,200円)

# お子様メニュー

お子様プレート **1,000円** (税込1,100円)

## ● 単品メニュー

お子様にも今日だけちょっとだけの贅沢を。  
お子様茶碗蒸し **300円**  
(税込330円)

みんな大好き!  
ポテトフライ **580円**  
(税込638円)

お子様に人気のメニューの組み合わせ!  
ポテ唐セット **880円**  
(税込968円)



当店自慢のまぐろの赤身が入っています。

※価格は店内飲食の税率 10%表記です

# 鮨屋の天井

酢飯使用



天井 1,480円 (税込1,628円)

鮨清次郎紫波店自慢の  
天婦羅を井でお気軽に。  
酢飯との意外な組み合わせで  
さっぱりお召し上がりいただけます。



天井 汁物付

1,480円  
(税込1,628円)

大海老天井 (海老天3本) 汁物付 1,800円  
(税込1,980円)

- ※ ご飯は、**酢飯**を使用しています。
- ※ テイクアウトも承ります。お気軽にご注文下さい。

調理に少々  
お時間いただきます。



※価格は店内飲食の税率 10%表記です

※価格は店内飲食の税率 10%表記です

# お好み鮓

お好きなお鮓を一貫から



いなり (一貫) 100 円  
(税込 110 円)



玉子 (一貫) 100 円  
(税込 110 円)



とびっこ軍艦 (一貫) 150 円  
(税込 165 円)



いか (一貫) 150 円  
(税込 165 円)



ねぎとろ軍艦 (一貫) 250 円  
(税込 275 円)



蒸し海老 (一貫) 250 円  
(税込 275 円)



生サーモン (一貫) 250 円  
(税込 275 円)



メ小肌 (一貫) 250 円  
(税込 275 円)



数の子 (一貫) 350 円  
(税込 385 円)



まぐろ (一貫) 450 円  
(税込 495 円)



帆立 (一貫) 450 円  
(税込 495 円)



生えび (一貫) 450 円  
(税込 495 円)



いくら軍艦 (一貫) 550 円  
(税込 605 円)



ずわい蟹 (一貫) 550 円  
(税込 605 円)



中トロ (一貫) 650 円  
(税込 715 円)



大トロ (一貫) 800 円  
(税込 880 円)

※価格は店内飲食の税率 10%表記です



穴子 (一貫) 650 円  
(税込 715 円)



活メ一本穴子 (一貫) 1,000 円  
(税込 1,100 円)



活あわび (二貫) 1,000 円  
(税込 1,100 円)



生うに軍艦 (一貫) 時価



・納豆卷 (一本) 250 円  
(税込 275 円)



・干瓢卷 (一本) 250 円  
(税込 275 円)



・お新香卷 (一本) 250 円  
(税込 275 円)



・かっぱ卷 (一本) 250 円  
(税込 275 円)



・山ごぼう卷 (一本) 250 円  
(税込 275 円)



・南高梅卷 (一本) 350 円  
(税込 385 円)



穴きゅう卷 (一本) 550 円  
(税込 605 円)



海老きゅう卷 (一本) 550 円  
(税込 605 円)



ねぎとろ卷 (一本) 550 円  
(税込 605 円)



鉄火卷 (一本) 550 円  
(税込 605 円)



まんぼ卷 (一本) 650 円  
(税込 715 円)



とろたく卷 (一本) 1,200 円  
(税込 1,320 円)

## 厚焼玉子

当店自慢の出汁が効いたふんわり厚焼玉子です。

480 円  
(税込528円)

## もずく酢

特徴的な菌ごたえのもずくを鮪清次郎の特製三杯酢でさっぱり仕上げました。

400 円  
(税込440円)

## めかぶ酢

三陸産のめかぶを鮪清次郎の特製三杯酢で仕上げました。

400 円  
(税込440円)

## 海鮮茶碗蒸し

つるつるなめらかな食感で上品な仕上がりに。

500 円  
(税込550円)

## ばくだん

自家製いくらなど8種ほどのネタを豪快に混ぜて山葵醤油で召し上がれ。(写真1)

1,800 円  
(税込1,980円)

## 銀たら西京焼き

原料にこだわり特製味噌と銀たらの旨さにお酒もすすみます。(写真2)

1,500 円  
(税込1,650円)

## たこ唐揚げ

清次郎のサイドメニュー人気商品です。

880 円  
(税込968円)

## 脱皮海老の天婦羅

脱皮直後の柔らかい海老を殻のまま天婦羅に。頭から尻尾まで食べられます。(写真3)

1,000 円  
(税込1,100円)

## きすの天婦羅

ふんわり柔らかな食感と上品な風味の天婦羅

1,000 円  
(税込1,100円)

## 天婦羅盛合せ

新鮮魚類の素材の良さとカラッとした揚げ具合が美味しさを引き立てます

1,680 円  
(税込1,848円)

# 逸品料理

当店の熟練板前が  
丹精込めて仕込んだ逸品料理  
上質な海鮮料理を  
お気軽にお楽しみ下さい



1

ばくだん 1,500 円 (税込1,650円)



2

銀たら西京焼 1,500 円 (税込1,650円)



3

脱皮海老の天婦羅 1,000 円 (税込1,100円)



## 三陸カキフライ 3個

新鮮魚類の素材の良さとカラッとした揚げ具合が美味しさを引き立てます

1,000 円  
(税込1,100円)



## ハゼの天婦羅

新鮮魚類の素材の良さとカラッとした揚げ具合が美味しさを引き立てます

1,000 円  
(税込1,100円)



# おつくり

職人が彩る、旬の祭典



まぐろ三種刺し 2,000 円 (税込2,200円)

鮪清次郎板長目利き

## 本まぐろ三種刺し【大とろ、中とろ、赤身】

鮪清次郎名物、本まぐろを使った三種刺盛りです。  
霜降りの脂が口の中で雪のように溶ける大とろ、程よい甘味と  
きめ細やかな脂が人気の中とろ、そしてまぐろ本来の旨味を感じ  
ることができる赤身。  
まぐろの王様「本まぐろ」の旨さを、思う存分お楽しみ下さい。

2,500 円

## お造り三点盛 【1～2人前】

本まぐろが入った3種の刺し盛りです。

2,500 円  
(税込2,750円)

## お造り五点盛 【3～4人前】

本まぐろの入った、旬の5種の刺し盛りです。

5,000 円  
(税込5,500円)

## お造り七点盛 【5～6人前】

本まぐろの入った、旬の7種の刺し盛りです。

8,000 円  
(税込8,800円)

## お造り十点盛 【7～8人前】

大人数でも楽しめる10種の旬ネタが入った刺盛りです。  
もちろん本まぐろ入り。

12,000 円  
(税込13,200円)

# 御膳料理

贅沢なひとときを味わう、至福の御膳。

四季折々の旬の味覚を詰め込んだ、  
こだわりの御膳をご用意しました。  
食材の鮮度と職人の技が織りなす逸品を  
心ゆくまでお楽しみください。

写真はイメージです



海の恵みを天婦羅と鮨で味わう贅沢膳。

## ● 天婦羅御膳

お一人様 4,500円  
(税込4,950円)

天婦羅盛り  
鮨5貫 お刺身3点  
お椀 茶碗蒸し デザート



海の宝石箱に粋なひと手間。清次郎至福の膳。

## ● ちらし御膳

お一人様 4,500円  
(税込4,950円)

バラチラスし鮨  
天婦羅4点 お刺身3点  
お椀 茶碗蒸し デザート



うな重、天婦羅、刺身。心まで満たす恵みを堪能。

## ● 国産うなぎ御膳

お一人様 6,800円  
(税込7,480円)

うな重  
天婦羅4点 お刺身3点  
お椀 茶碗蒸し デザート

※天候や仕入れ状況により内容が変更となる場合があります

※御膳メニューはテイクアウトはできません。

※価格は店内飲食の税率10%表記です ※写真はイメージです

※2人前より承ります。  
※2日前まで要予約。

# コース料理

宴会に、会合に、ご家族で。

老舗魚店直営ならではの  
贅沢食材をふんだんに

写真はイメージです

## 親方おすすめコース カウンターのお客様におすすめのコースです

お一人様から承ります

● **福の神コース** お一人様 5,000円 (税込5,500円)  
先付け、お造り、海鮮茶碗蒸し、季節のお料理、お鮓、お椀、デザート

お一人様から承ります

● **おまかせコース** お一人様 8,000円 (税込8,800円)  
先付け、お造り、海鮮茶碗蒸し、季節のお料理二品、お鮓、お椀、デザート

上記コース料理は1名様から承ります。※仕入れによって内容が変更になる場合がございます。詳しくはスタッフにお聞き下さい。

● つばめ **【燕】コース** (8品) お一人様 6,000円 (税込6,600円) **※要予約**

● **うれしい選べるコース** ~お好きなメニューをお選びいただけます~

- A** 本まぐろのお刺身が入ったお造りコース
- B** 活あわびのお刺身が入ったお造りコース
- C** 大海老天ぶらの入ったお魚料理コース

先付け お造り(3点盛り) 酢の物 お魚料理(1品)  
お肉料理-鶏肉-(1品) お鮓 茶碗蒸し 汁物

● けやき **【櫻】コース** (7品) お一人様 4,000円 (税込4,400円) **※要予約**

先付け お造り お鮓 お魚料理 酢の物 茶碗蒸し 汁物

**飲み放題プラン** (90分) お一人様 2,500円 (税込2,750円)

- ・各コースメニューにプラス料金でご利用いただけます。
- ・飲み放題のラストオーダーは終了時間10分前となります。
- ・お時間の延長は30分800円(税込880円)で承ります。

燕・櫻コース料理は2名様～28名様まで承ります。\*人数はご相談ください。  
内容は季節によって変わりますので、詳しくはスタッフにお聞き下さい。  
※仕入れによって内容が変更になる場合がございます。

