



糸島海鮮丼〈極上〉 4,800円
Itoshima sashimi bowl (Deluxe)



クロマグロの大トロ丼 4,800円
Fatty tuna sashimi bowl



ふくやの明太子使用
らん卵らん 2,800円
Egg & roe bowl
(salmon roe, spicy cod roe, and rolled egg)



極上ウニ丼 (つまんでご卵の卵黄付き) 8,800円
Deluxe sea urchin bowl
厳選した新鮮なウニをたっぷりのせた至極の一品
※数量限定 ※仕入れ状況により提供できない場合がございます



おまかせ寿司ランチ 4,800円 極上の特大ネタで寿司10貫にアワビを添えて
Omakase sushi lunch (10 pieces of large premium sushi with abalone)



糸島海鮮丼〈上〉 3,800円
Itoshima sashimi bowl (Superior)



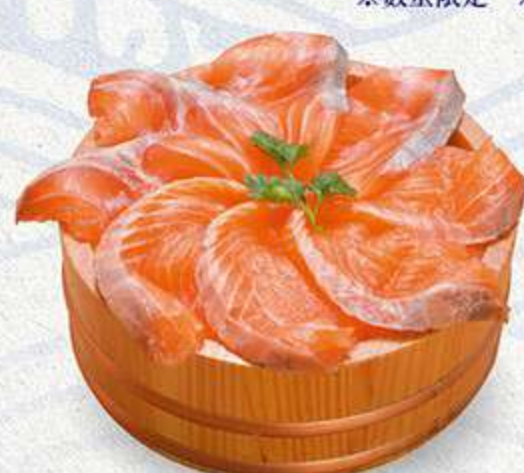
糸島海鮮丼〈並〉 2,800円
Itoshima sashimi bowl (Regular)



クロマグロの三色丼 3,800円
(赤身・中トロ・大トロ)
Bluefin tuna variety sashimi bowl



いくら・サーモン丼 2,800円
Salmon sashimi & salmon roe bowl



生サーモン丼 2,000円
Salmon sashimi bowl



炙りサーモン丼 2,300円
Roasted salmon bowl



ごまカンパチ丼 2,000円
Sesame sauce marinated amberjack sashimi bowl



博多ごまサバ丼 2,000円
Sesame sauce marinated mackerel sashimi bowl



マグロ・サーモン丼 2,500円
Tuna & salmon sashimi bowl



甘えび丼 2,000円
(つまんでご卵の卵黄付き)
Pink shrimp sashimi bowl



ピリ辛 韓国海鮮丼 2,000円
Korean-style spicy seafood bowl



穴子のせいろ蒸し 3,000円
Steamed sea eel



夫婦岩ランチ 3,300円
(イカしゅうまい付き)
Meotoiwa lunch set
(Sashimi & Tempura)
with squid dumpling



糸島ランチ 2,800円
(イカしゅうまい付き)
Itoshima lunch set (Sashimi)
with squid dumpling



特大エビフライランチ 2,600円
(イカしゅうまい付き)
Extra large fried shrimp lunch
with squid dumpling



天ぷらランチ 2,500円
(イカしゅうまい付き)
Tempura lunch set
with squid dumpling



九州産華味鳥を使用
華味鳥のとり天ランチ 2,500円
(イカしゅうまい付き)
Hanamidori Chicken tempura lunch set
with squid dumpling



お子様プレート 500円
※お子様限定
(おにぎり・唐揚げ・フライドポテト)
Kids combo *Kids only



○丼、穴子のせいろ蒸しには全て味噌汁、漬物、小鉢、茶碗蒸し(トピコ)がセットで付いております。
All bowls and steamed sea eel come with miso soup, pickles, a side dish, and savory egg custard (with flying fish roe).

○白米か酢飯をお選びいただけます。
You can choose either white rice or vinegared rice.

○ご飯少なめをご希望の方はお申し付けください。
Please let us know if you would prefer a small portion of rice.

○ご飯の大盛りは無料です。
You can order a large portion of rice free of charge.

素材の旨味を存分に引き出す2種の醤油とごまダレをご用意しております。

【月星】トロっとした九州の刺身醤油 【木星】サラリとした甘めの醤油 【ゴマダレ】2つの醤油を使った当店オリジナルのゴマダレ福岡市早良区の脊振山系のふもとにある老舗「ヤマタカ醤油」の醤油を使用しております。

・メニューの改正期・仕入れ状況により、ネタは変更になる場合がございます。全ての商品で『福岡県産米』を使用しております。 ※表示価格は税込価格です。

○トッピング Topping



つまんでご卵
(卵黄)150円
Premium Itoshima
egg yolk

- あわび Abalone 1,000円
- 大トロ Fatty tuna 1,000円
- ウニ Sea urchin 1,000円
- 甘えび Pink shrimp 800円
- 赤えび(1尾) Red rice prawn 600円

- いくら Salmon roe 800円
- かにツメ Crab claw 600円
- サバ Mackerel 500円
- サーモン Salmon 500円
- カンパチ Amberjack 500円

単品 A la carte



ごまカンパチ 1,500円
Sesame sauce
marinated amberjack



愛宕サバ
使用

博多ごまサバ 1,500円
Sesame sauce
marinated mackerel



刺身盛合せ(1人前) 1,800円
Assorted sashimi (for one person)



オススメ

イカしゅうまい(4個入) 680円
Squid dumplings (4 pieces)



天ぷら盛合せ(1人前) 1,500円
Assorted tempura (for one person)



唐揚げ & ポテト 800円
Karaage fried chicken & fries



特大エビフライ 1尾 800円
An extra large fried shrimp



九州産華味鳥を使用
華味鳥のとり天
Hanamidori
Chicken tempura
1,500円



かにカツ
Crab cutlet
3個 900円
5個 1,500円
7個 2,000円

ふくやの明太子(1本) 800円
Fukuya's spicy cod roe (1 piece)

ドリンクメニュー Beverages

サントリー
ワールドウイスキー 碧 Ao
Suntory World Whisky Ao

驚くほど、味わいは変わる。サプライズなプレミアム。
世界5大ウイスキーをブレンド。多様な個性が織り成す
香り広がる。優しくも深みのある味わいをご堪能ください。

碧 Ao ハイボール 680円
Ao whisky and soda

碧 Ao 水割り 680円
Ao whisky and water

知多ハイボール 780円
Chita whisky and soda

確かな熟成感を残しながら、
風のように軽やかな飲みごころ。

自家製 糸島レモンサワー
Homemade itoshima lemon sour 680円
糸島産のレモンを使用!フレッシュで爽やかな味!

ソフトドリンク Soft Drinks

各300円 サントリー ウーロン茶/緑茶/100%オレンジジュース/100%りんごジュース
Oolong tea/Green tea/100% orange juice/100% apple juice

各350円 コカコーラ/ジンジャーエール
Coca-Cola/Ginger ale



生ビール
アサヒ スーパードライ
(博多工場出荷)
Draft beer
Asahi Super Dry 600円

飲んだ瞬間の飲みごたえ、瞬時に感じる
キレの良さが特長の躍動感あるうまさ。

ノンアルコールビール

DRYZERO Non-alcoholic beer
ドライゼロ Asahi Dry Zero 500円

“ドライなノドごし”と“クリーミーな泡”のビールらしい飲みごたえ

瓶ビール Bottled Beer
麒麟 晴れ風/
アサヒ スーパードライ/
サッポロ 赤ラベル
Kirin Harekaze/
Asahi Super Dry/
Sapporo Red Label 各700円



※表示価格は税込価格です。

事前に個室をご予約いただけますと
お待ちしておりますことなくご来店いただけます。

当日でも空きがございます場合はご予約は不要です。
スタッフにお気軽にお尋ねください。

If you reserve a private room in advance, you can enter the restaurant without having to wait.
Reservations are not required if there are openings on the day. Please feel free to ask our staff.



ROOM
A

蒼海(soukai)
最大6名
個室料:1人 500円



ROOM
B

銀波(ginpa)
最大6名
個室料:1人 500円



ROOM
C

金波(kinpa)
最大6名
個室料:1人 500円



ROOM
D

桜花爛漫
(oukaranman)
最大10名
個室料:1人 1,000円

プライベートな空間で周りを気にせず食事をお楽しみいただける

完全個室を複数ご用意しております。

2名様~10名様まで、目的や人数に合わせたタイプのお部屋をご用意いたします。

TEL. 070-4005-7508

OPEN 平日11:00~/土日祝10:00~ CLOSE 18:00(L.O.17:00) ※季節により変動有り 定休日:無し



ホームページ



@Instagram



LINE



Tik Tok



MENU

ITOSHIMA SEAFOOD RESTAURANT

お楽しみください
心ゆくまで
海とともに
二見ヶ浦の
新鮮な魚介を
毎朝入荷する