



本マグロ 劇場 魚屋 全国各地漁師 地方漁場 漁買直送



劇場開幕!!





# 本鰯

魚島屋名物！人気の新鮮刺盛り  
桶刺し5品盛り

浜買い本マグロと本日の鮮魚を贅沢に味わう、当店自慢の刺盛り

鰯の王様「本鰯」の刺身3品（大トロ、中トロ、赤身）に当日採れたてのオススメ鮮魚2品を添えた、当店名物刺身盛り。

海の黒いダイヤ  
不動の人気を誇る鰯の王様。



主役／大トロ

×塩

刺盛り主役の「大トロ」は塩のみで。濃厚な脂の甘みをさっぱりと味わえる。



脇役／中トロ

×山葵

脇役「中トロ」は山葵で。余分な脂味が消え、鰯本来のほどよい酸味と旨味が楽しめる。



端役／赤身

×醤油

端役「赤身」は醤油で。濃厚な酸味と旨み、さっぱりとした後味が魅力。

5品盛り  
999円  
(税込1078円)



# 踊り炉端焼き

活蝦夷あわび

コリコリツとした歯ごたえも魅力。

全国より  
各地直送!!



当店名物!

数量限定  
**350円**  
(税込378円)



**磯香るあわびの旨味**  
上質な昆布を食べて育つ高級食材、蝦夷あわび。型は他のあわびと比べると6〜7センチと小さめですが、激しい海でもまれる中で締まった肉厚の身には、濃厚な旨味と清涼感あふれる甘みが凝縮。  
炉端焼きで一匹丸ごと香ばしく焼き上げる新鮮な海の幸の贅沢な味わいをご堪能ください。



当店名物!

上質な脂を堪能!

大きな目と口をもつ、真っ赤な魚体の特徴のキンキは、水揚げが極端に少ない北海道を代表する最高級の白身魚。  
パリパリに焼けた皮の食感と、ジューシーでふわつとした味わいの身の美味しさは格別。



数量限定  
**1280円**  
(税込1382円)



最高の脂乗りの白身魚。

宮城県石巻加工場直送!

宮城県  
石巻加工場  
直送!

# 北海でかキンキ





希少部位!  
数量限定!! 売切ご容赦!

## マグロとろろ鰯肉豆腐

680円 (税込734円)



鯖一頭から  
わずかこれだけ  
希少部位!!



## 静岡県産マグロ 俺のネギトロ 手巻き寿司

680円 (税込734円)

## ツナマヨ 手巻き

000円 (税込000円)



# 大鉢カマトロ

炉端焼き

780円 (税込842円)



希少部位!

# 本鰯アゴ肉

炭焼き

880円 (税込950円)

鰯一頭から  
わずかこれだけ  
希少部位!!



ネギトロ  
べったら

680円  
(税込734円)

ネギトロ  
まぐろゆっけ

680円 (税込734円)

本まぐろ  
たたこ  
板わさ

680円  
(税込734円)



兵庫県辺り

# 三島オコゼ



浜買



透明感のある  
上質な白身魚

三島オコゼ

ふわふわ

唐揚げ

680円

(税込734円)

上品な味わいの白身魚『三島オコゼ』の唐揚げ。カラッと揚げた衣と、キユッと引き締まった身はふわふわで柔らかく、ほくほくの食感がやみつきになる一品。



浜買

じゅわっと滴る脂

肉汁

とろホッケ

炉端焼き

780円

(税込842円)

とろホッケを炉端でじっくりと焼き上げました。ホッケの身に絡む滴る脂と、皮の香ばしい食感が魅力。



浜買

揚げたてサクサク

ぷり。ぷり

エビマヨ

特製マヨソース添え

580円

(税込626円)

高温でカラッと揚げ、衣はサクサク、身は熱々でぷりっぷりの海老天ぶら。まるやかな味わいの特製マヨソースでお召し上がりください。





千葉県銚子加工場直送

# とろ鯖

ふっくらした身の  
美味しさ。

肉厚の身には  
旨みが凝縮

デブとろ鯖  
炉端焼き

680円  
(税込734円)

炭独特の香ばしい香りが食欲を刺激する、デブとろ鯖の炉端焼き。炙ること余分な脂がしたり落ち、ふっくらした身にぎゅっと凝縮された鯖の美味しさは格別。



自分流 タコワサ

北海  
生タコワサ

680円  
(税込734円)

つんとくる辛さの山葵と新鮮な北海生タコのコリッコリの歯ごたえが楽しめる、おつまみにピッタリの一品。



本日の生イカ使用

生イカ雲丹  
ナメロウ  
四種薬味添え

680円  
(税込734円)

甘くとろけるような口当たり、うっとりすること間違い無し。四種の薬味との相性も◎。





# 鶏

健康な地鶏のみ使用。  
柔らか食感に舌鼓。

肉厚なやんばる鶏のとろける味わい

## 朝×山原鶏 皮巻一本串

1本 190円

(税込205円)

沖縄県の山原(やんばる)の農場で  
大事に育てた地元の人にも人気  
が高い「やんばる鶏」。

独自に薬草を配合した植物性飼料  
を与えて育てるため、鶏肉特有の匂  
いが極めて少なく、清潔な鶏舎内で  
平飼いし、毎日運動をさせること  
で、ストレスのなく成長し、弾力に  
富んだ噛みごたえのある肉質に。  
毎朝、健康な鶏だけを朝×でご提供  
いたします。  
新鮮なやんばる鶏のジュシーで、  
旨味がたっぷりの味わいをご堪能  
ください。

当店イチオシ!

朝×  
やんばる  
鶏

沖縄  
県産







肉厚なやんばる鶏のとろける味わい

# 朝×山原鶏の鉄板焼き

680円  
(税込734円)

朝×  
やんばる  
鶏

沖縄  
産

ジューシーな肉質が特徴の沖縄県産鶏をアツアツの鉄板焼きでご提供。香ばしい焼き目と香りに魅了される一品。



一羽からわずか数グラムしか  
取れない希少部位

# 炙り鶏ハラミ 黒焼き

とろ玉ダレ添え

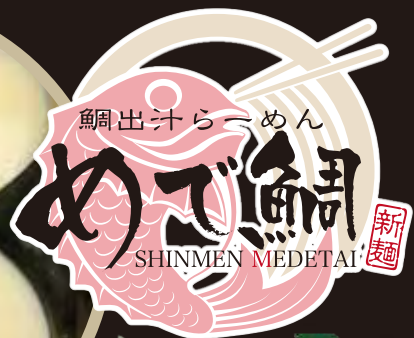
580円  
(税込626円)

コリコリッとした歯ごたえが魅力の鶏ハラミ。備長炭で炙って仕上げた香ばしい味わいと、軽く噛むだけで口の中にふわっと広がる鶏肉の旨味を、とろ玉入りの特製ダレでお召し上がりください。





写真は2人前のイメージです。



魚島屋と鯛出汁らーめん専門店が初コラボ！

魚島屋 × めて鯛

鯛の旨味を  
存分に  
凝縮した  
スープ！

「真鯛・金目鯛・黒鯛」等、旬の鯛を直送。その新鮮な鯛のあらを丸2日じっくり煮込んで完成させた濃厚な鯛の旨味「荒波濃厚」スープ。鯛の魅力、そして旨味を存分に味わえるこだわりのスープは、麺にしっかりと絡み、一度食べるとやみつきの美味しさ。



真鯛旨味丸ごと鯛鍋 一人前 800円  
(税込864円)  
(二人前からのご注文となります。)

単品追加

- 鯛の大トロハラミ 300円 (税込324円)
- 白ネギ 200円 (税込216円)
- 島豆腐 150円 (税込162円)
- レンコン 80円 (税込86円)
- 鯛出汁 300円 (税込324円)
- メは、ごはん or ラーメン 200円 (税込216円)
- 白菜 200円 (税込216円)
- エノキ 150円 (税込162円)
- たけのこ 80円 (税込86円)
- 薬味 大葉・針葉菜 80円 (税込86円)



希少部位・鯛の大トロ！  
鯛ハラミ使用

荒波濃厚  
鯛骨出汁粥

780円  
(税込842円)

鯛出汁らーめん専門の『新麺めで鯛』で人気の濃厚スープを使用した出汁粥。鯛の凝縮された旨味を存分に味わえるこだわりの出汁粥。

めて鯛とのコラボ！  
荒波濃厚  
鯛出汁  
ませそば  
680円  
(税込734円)

あの鯛出汁らーめん専門の新麺めで鯛と初コラボ！濃厚スープと鯛の大トロ、ハラミの身を贅沢に使用した鯛出汁ませそば。

店舗紹介



沖縄唯一の鯛出汁らーめん専門店！！  
鯛出汁らーめん 新麺めで鯛  
「淡麗淡口」「荒波濃厚」のほか、数十種類ある、こだわり鯛出汁らーめんが700円～味わえる沖縄唯一の鯛出汁らーめん専門店！

沖縄県那覇市金城町5-7-12  
営業時間/10:30~21:00  
休/年中無休

希少部位・鯛の大トロ！  
鯛ハラミ使用





知花さんが育てた地鶏の

EM

地養卵

沖縄県  
読谷村産  
地養卵

「EM地養卵」は甘みが強くてコクがあり、臭みがないのが特徴です。  
鶏は一般的なケージ飼いではなく、鶏舎内を自由に動き回れる平飼いで毎日運動をさせ、愛情をもって飼育するなどストレスのない快適な育成環境づくりに取り組んでおります。エサにはEMぼかし、よもぎ、海藻、木酢の粉末等を与え、EM地養卵のコレステロールは通常のものと比べると約20%〜30%低く、おかげさまで大変ご好評いただいております。これからも皆様に安心安全で良質な「EM地養卵」をお届けできるよう、日々努力してまいります。



読谷村の知花さん



EM地養卵使用  
贅沢ふゆふゆ  
だし巻き玉子

五八〇円  
(税込六二六円)

沖縄県  
読谷村産  
地養卵



EM地養卵使用  
超ふゆふゆ鶏塩出汁  
玉子だけうどん 六八〇円  
(税込七三四円)

沖縄県  
読谷村産  
地養卵



沖縄県久米島より直送

惣慶さん家の

惣慶もやし

沖縄県  
久米島産  
もやし

真っ白で真っ直ぐ伸び、シャキシャキとした小気味良い歯ごたえと、瑞々しい甘さが魅力の「惣慶もやし」の美味しさの秘密は、自然が産んだ久米島の天然水にあります。

90%は水からできているもやし。惣慶もやしは、久米島の湧水の中でも特に清らかで美味しいとされ、沖縄諸島で広く愛飲される体に優しい軟水「久米島銘水」で栽培し、久米島より直送しております。惣慶さんが味と品質に自信を持って提供する、久米島の良質な水が育てた「惣慶もやし」の、もやしの概念を覆す驚きの美味しさをご堪能ください。



惣慶さん家の  
惣慶もやし × ビリ辛

特製キムチ

惣慶さん家のシャキシャキもやし

生キムチナムル

三九〇円  
(税込四二円)

沖縄県  
久米島産  
もやし



新鮮なもやしの  
シャキシャキ食感を  
楽しめる一品！

惣慶さん家の  
惣慶もやし × お麩

輪切り肉厚  
フーチャンプルー

五八〇円  
(税込六二六円)

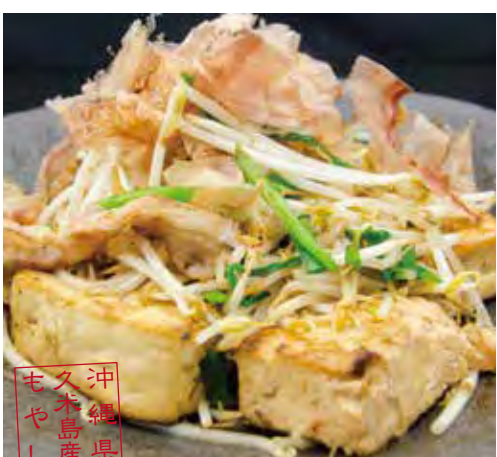


沖縄県  
久米島産  
もやし

惣慶さん家の  
惣慶もやし × 池田豆腐店

特製豆腐  
豆腐チャンプルー

五八〇円  
(税込六二六円)



沖縄県  
久米島産  
もやし



# 新鮮野菜

丸ごと旬キャベツ

炉端焼き  
雲丹醤油添え

490円

(税込529円)

厳選農家直送の旬キャベツを炉端焼きで甘みを引き出し、当店オリジナルの濃厚雲丹醤油につけてお召し上がりください。

丸ごとじゃがいも

高級カラスミの  
じゃがバター

390円

(税込421円)

日本の三大珍味の一つ、高級食材として知られる風味豊かなカラスミとほくほくのじゃがバターは相性抜群。

丸ごと

完熟アボカド

自家製  
クリームチーズ  
和風和え

490円

(税込529円)

自家製のとりりととろけるチーズとアボカドの相性は抜群！人気の一品です。

丸ごと

ブロッコリー

温野菜  
サラダ

580円

(税込626円)

インパクト大！特製濃厚ソースとブロッコリーの相性◎

タコ明太の程よい辛さがじゃがいもの本来の美味しさを引き立てる。

タコ明太

炙りじゃがバター

390円

(税込421円)





キムチ好きの店長が漬け込んだ、特製キムチ

# 自家製シャキシャキ 白菜生キムチ

(税込421円)

390円



丸ごと

久米島直送  
惣慶さん家の

惣慶もやし

シャキシャキもやし  
生キムチナムル

390円

(税込421円)



丸ごと

とろ茄子お浸し

冷製おかか添え

350円

(税込378円)



丸ごと枝豆

つゆだく鉄板焼き

390円

(税込421円)



山芋の小気味よい食感が魅力。  
生キムチダレの  
シャキシャキ山芋カクテキ

390円

(税込421円)



山椒の辛味を効かせたお酒に合う一品。  
叩ききゅうりの  
自家製ちりめん山椒のせ

390円

(税込421円)





# 飯物

もとぶ牛A4ランク

## 黒毛和牛

目の前炙り!

北海道産  
山わさびを使用!

牛とろ炙り  
わさび飯

880円  
(税込950円)



沖縄県代表!  
もとぶ育ちの黒毛和牛  
沖縄育ちのブランド牛「もとぶ牛」  
農林水産大臣賞最優秀賞を受賞し  
た自慢のお肉。旨み成分たっぷりで、  
とろけるような甘さをお楽しみください。

宮城県気仙沼産 高級フカヒレ入り

## 白濁出汁粥

880円  
(税込950円)

高級食材フカヒレのとろける食感が楽しめる、  
贅沢とろみ出汁粥は、べにびつたりの一品。



自社オリジナル配合蕎麦使用  
カラスミぶっかけ  
まぜ蕎麦

880円  
(税込950円)

高級食材として知られる風味豊かなカラスミを使用!

超ふわふわ  
親子出汁粥

780円  
(税込842円)

たっぷり鶏肉とふわふわ玉子の  
やさしい味わいが魅力。

親子出汁粥



京風手造り  
お稲荷さん

・京風ちりめん山椒  
・静岡風山葵高菜

各490円  
(税込529円)



お持ち帰りも承ります  
沖縄県創業三十年以上老舗  
豆腐店の油揚げ使用。

超ふわふわ鶏塩出汁  
玉子だけうどん

680円  
(税込734円)



ふわふわ玉子と鶏肉の旨味が  
たっぷりのコクのあるうどん。

本ズワイガニ  
荒ぼぐし炒飯

680円  
(税込734円)



蟹好きにはたまらない!  
ズワイガニの身がたっぷりの  
人気の一品!

甘味

特製  
スイーツ

クワッシュバニートースト  
パナアイスのせ

490円  
(税込529円)

サクサク  
生地

自社オリジナルクワッシュ生地と  
デニッシュ生地をブレンドした  
特製ハニートースト。



ごろごろ出来立て  
アップルパイ

490円  
(税込529円)



りんごの果肉がたっぷり!

みたらし  
炭火焼き団子

290円  
(税込319円)



炭火焼き団子のオリジナルみたらし。





定番の酒の肴!!

迷ったらコレ!!

# おつまみ各種 390円

(税込421円)



豚バラとエノキ茸の  
バター串焼き

**390円**  
(税込421円)



惣慶さん家の  
シャキシャキもやし  
生キムチナムル

**390円**  
(税込421円)



タコ明太  
炙りじゃがバター

**390円**  
(税込421円)



高級カラスミの  
じゃがバター

**390円**  
(税込421円)



自家製シャキシャキ  
白菜生キムチ

**390円**  
(税込421円)



叩ききゅうりの  
自家製ちりめん  
山椒のせ

**390円**  
(税込421円)



生キムチダレの  
シャキシャキ  
山芋カクテキ

**390円**  
(税込421円)



丸ごと枝豆  
つゆだく鉄板焼き

**390円**  
(税込421円)



定番の酒の肴!!

迷ったらコレ!!

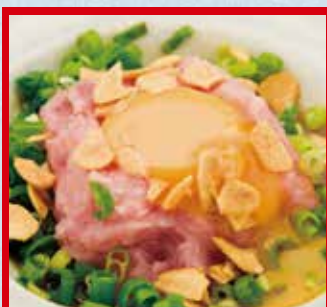
# おつまみ各種 490円

(税込529円)



静岡県産マグロ  
俺のネギトロ  
手巻き寿司

**490円**  
(税込529円)



静岡県産マグロ  
ネギトロウケ

**490円**  
(税込529円)



魚島屋オリジナル  
鮭トバ炙り焼き

**490円**  
(税込529円)



とろとろ軟骨ソーキ  
山葵焼き

**490円**  
(税込529円)



揚げ出し豆腐  
ふわふわ  
花カツオのせ

**490円**  
(税込529円)



トロトロ島豆腐  
厚揚げ  
自家製雲丹醤油

**490円**  
(税込529円)



丸ごと完熟アボカド  
自家製クリームチーズ  
和風和え

**490円**  
(税込529円)



京風手造りお稲荷さん  
・京風ちりめん山椒  
・静岡風山葵高菜

**490円**  
(税込529円)





## 本マグロ炉端劇場 魚島屋 久茂地店

全国各地漁師 地方漁場浜買直送

住/那覇市久茂地3-15-19  
TEL / 098-869-7204  
FAX / 098-943-3871  
営/日曜～木曜日 休/年中無休  
17時～24時(L.O 23時)  
週末(金、土曜日、祝祭日前日)  
17時～26時(L.O 25時)



## 本マグロ炉端劇場 魚島屋 浦添前田店

全国各地漁師 地方漁場浜買直送

住/浦添市前田1-48-2  
TEL / 098-917-6373  
FAX / 098-988-6387 休/年中無休  
営/日曜～木曜日 休/年中無休  
17時～24時(L.O 23時)  
週末(金、土曜日、祝祭日前日)  
17時～26時(L.O 25時)



## 本マグロ鉄板炉端劇場 魚島屋 普天間店

全国各地漁師 地方漁場浜買直送

住/宜野湾市普天間2-2-1  
TEL / 098-943-4797  
休/年中無休  
営/日曜～木曜日 休/年中無休  
17時～24時(L.O 23時)  
週末(金、土曜日、祝祭日前日)  
17時～26時(L.O 25時)



## 新大衆居酒屋 にっぽん丸かじり小那覇店

日本全国精肉鮮魚直送

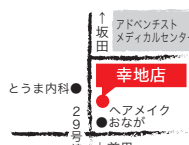
住/西原町小那覇639 2F  
TEL / 098-987-6666  
営/月曜～木曜日 休/年中無休  
17時～24時(L.O 23時)  
週末(金曜、土曜日、祝祭日前日)  
17時～25時(L.O 24時)  
日曜日 15時～24時(L.O 23時)



## 新大衆居酒屋 にっぽん丸かじり幸地店

日本全国精肉鮮魚直送

住/西原町字幸地1009-1  
TEL / 098-988-0755  
営/月曜～木曜日 休/年中無休  
17時～24時(L.O 23時)  
週末(金曜、土曜日、祝祭日前日)  
17時～25時(L.O 24時)  
日曜日 15時～24時(L.O 23時)



## 新麺 めで鯛 鯛出汁らーめん

丼一杯に真鯛のエキスタっぷり！

住/那覇市金城5-7-12  
TEL / 098-987-1711  
営/平日  
11時半～(スープ無くなり次第終了)  
定休日 火曜日  
祝日に重なる場合営業致します

