

塩むすび
A 190円

おにぎりの定番「塩(えん)むすび」です。お米の味をじっくり味わいたい方におすすめです。

梅干し
定番
A 260円

おにぎりの定番梅干し。疲れた体に是非どうぞ。

梅こんぶ
A 260円

梅干しに刻みこんぶを合わせました。

こだわり

新潟県コシヒカリ 貴重な原種米使用
県内産コシヒカリの2%しか取れません

原種

ふわふわ柔らか

新潟県産のコシヒカリをひんやりと愛情込めて搥っています。炊きたてのお米をひんやりなごま油と醤油で「ふわふわ」の味のカゴ(おにぎり)を提供しています。

ネギトロ
自家製
B 330円

姉妹店ことぶき寿司で人気定番商品をおにぎりにしてみました。少しワサビと醤油が入ってます。

ネギトロアボカド
自家製
B 330円

姉妹店ことぶき寿司で人気商品ネギトロにアボカドを少し添えました。少しワサビと醤油が入ってます。

焼たらマヨ
自家製
B 330円

焼きたらこの粒々感とマヨネーズが絶妙。

とんがらし昆布
A 260円

ピリッと辛い甘辛のこんぶがご飯にあうんです。お子様には少し辛いです。

野沢菜
A 260円

シャキシャキ感がいいおにぎりです。

野沢菜こんぶ
A 260円

野沢菜に刻みこんぶを合わせました。

有明海産の海苔使用

柔らかな口どけと豊かな香り、甘みを含んだ独特の旨み特徴の有明海苔。多くの河川からミネラル豊富な栄養が流れ込む漁場で6mの干満差により旨みが凝縮され、美味しい有明海苔が作られます。

トロつぼ
自家製
B 330円

ネギトロとつぼ漬の菌こたえがアクセントクセになります。少しワサビと醤油が入ってます。

ネギトロマヨ
自家製
B 330円

姉妹店ことぶき寿司で出しているネギトロにマヨネーズを和えました。少しワサビと醤油が入ってます。

焼たらこ
自家製
B 330円

粒々感がたまらない。くせになります。

神楽南蛮味噌
自家製
A 260円

甘みのあとの辛味 昔なつかしい味です。

おかか
自家製
A 260円

軽節ではなく、にぎり米では變だしに使う濃厚な出汁用鰹を味付けして使用。

おかかこんぶ
自家製
A 260円

自家製おかかと刻みこんぶを混ぜ合わせました。

瀬戸のほんじお(焼き塩)使用

瀬戸内・備前岡山の海水のみを使用して作られた国産原料100%のあら塩です。塩味がほどよく、まろやかな味わい。

人気 **こだわり鮭**
自家製
B 360円

特別製法で作ったこだわりの鮭。ふんわりしっとりした食感の鮭!

さけ山椒
自家製
B 360円

当店一番人気のこだわり鮭に山椒を合わせました。

辛子明太子
自家製
B 330円

おにぎりでは定番の辛子明太子。

明太こんぶ
自家製
B 330円

辛子明太子に刻みこんぶを合わせました。

大根菜炒め
自家製
A 260円

素朴な味わい、おふくろの味です。

大根菜炒め (ラー油入り)
自家製
A 260円

大根菜にラー油を添えました。

梅くらげ
A 260円

梅干しとはまた違ったこりこり感がたまらないおにぎりです。

青とうがらし
自家製
A 260円

辛さのあとの甘みがやみつきになります。

肉味噌
自家製
A 260円

自家製の甘辛肉味噌のおにぎりです。

サーモンチーズ (ネギ無しOK)
自家製
B 360円

新食感「こだわり鮭」の生パージョンにクリームチーズとねぎをそえました。

サーモンチーズ (バジルソース入り)
自家製
B 360円

サーモンチーズにバジルソースを合わせイタリアンな味に。

こだわり鮭の 鮭マヨ
自家製
B 360円

当店一番人気の「こだわり鮭」にマヨネーズを加えた期待を裏切らない味。

ネギチャーシュー (ラー油入り)
特製
B 360円

チャーシューにラー油とネギが絶妙なアクセント!

ツナマヨ
自家製
A 260円

鉄板の味です! お子様にも人気のおにぎりです。

A セット 各680円 ※おにぎり発券不要

そばorうどん + Aのおにぎりから1個

B セット 各780円 ※おにぎり発券不要

そばorうどん + Bのおにぎりから1個

お味噌汁
店内お召し上がり
160円

生たらこ
B 330円

しっとりした食感で女性に人気のおにぎりです。

鮭親子
480円

こだわり鮭と自慢のいくらを半分ずつ使用した欲張りおにぎりです。

おとなのツナマヨ
自家製
A 260円

ツナマヨにラー油とネギを添えおとなの味に。

そばorうどん

麺類とおにぎりのセット

そばorうどん

麺類とおにぎりのセット

※表示価格はすべて税込み価格です
※全てのおにぎりに海苔が付いています
※上記の具材・価格は変更する場合がございます 予めご了承下さい
※写真はイメージです おにぎりの具材は全て中に入っています

すじこ
390円

極力つぶが潰れていないすじこを厳選した特製すじこを使用。

いくら
580円

姉妹店ことぶき寿司で使用している、北海道産いくらを贅沢に使用。