天ぷら海鮮 五福

海鮮

味と質にこだわった海鮮を
お得な価格でご提供します。

本日のお造り

三種盛り 1980円（税込2178円）

奨 五種盛り 2990円（税込3289円）



駿河湾

静岡県清水港直送

鰹（かつお）の藁（わら）焼き

名物

1490円（税込1639円）

ハーフ 890円（税込979円）

聖護院かぶらの
おろしポン酢で
お召し上がりください。



たこ薄造りポン酢

790円（税込869円）

聖護院かぶらの
おろしポン酢で
お召し上がり
ください。



海鮮エッケ

990円（税込1089円）

甘辛くて美味しい
自家製エッケだれ使用。



鮮魚なめろう

690円（税込759円）

焼きネギ入り
青唐みそを使用した
当店自慢のなめろう。



本日のお造り五種盛り ※内容は日替り

真いか姿盛り

得

数量限定

1590円（税込1749円）

五福



※写真はイメージです。

お造り



- あじお造り 790円（税込869円）
- 真鯛お造り 890円（税込979円）
- ぶりお造り 890円（税込979円）
- サーモンお造り 890円（税込979円）
- マグロお造り 890円（税込979円）
- ひらめお造り 990円（税込1089円）
- かんぱちお造り 990円（税込1089円）
- シマアジお造り 1290円（税込1419円）
- 本マグロ中トロお造り 1590円（税込1749円）

奨



- シマアジお造り 1290円（税込1419円）



- かんぱちお造り 990円（税込1089円）



- サーモンお造り 890円（税込979円）



- マグロお造り 890円（税込979円）

焼き魚

- 北海道直送とろほっけ 半身890円（税込979円） 一尾1490円（税込1639円）
- 金目鯛開き 1290円（税込1419円）
- さば塩焼き 990円（税込1089円）
- 海老の串塩焼き 二尾790円（税込869円）
- ししゃも 五尾590円（税込649円）
- えいひれ 690円（税込759円）
- 本日の焼き魚 990円（税込1089円）



さば塩焼き



金目鯛開き



北海道直送 とろほっけ

※写真はイメージです。

とりあえず

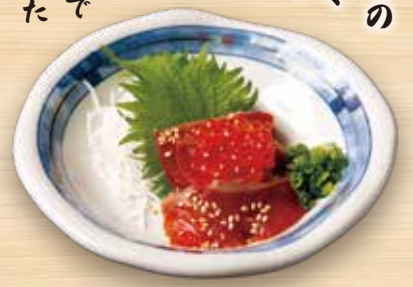
- 枝豆 390円（税込429円）
- 冷奴 390円（税込429円）
- やみつき胡瓜 390円（税込429円）
- わしづかみ枝豆 590円（税込649円）
- 塩だれトマト 390円（税込429円）
- 高菜の醤油漬け 390円（税込429円）
- 自家製ポテトサラダ 390円（税込429円）

早々・珍味

- 笹かま 390円（税込429円）
- チャンジャ 490円（税込539円）
- 梅水晶（サメ軟骨の梅肉和え） 490円（税込539円）
- 明太子 490円（税込539円）
- カツオ酒盗 490円（税込539円）
- 鮮魚なめろう 690円（税込759円）

北海道の珍味

- 鮭といくらの親子ルイベ 890円（税込979円）
  新鮮なサーモンのお造りとイクラを自家製ルイベだれで漬け込み半氷にした北海道の郷土料理



- 三種の貝とたこの北海風マヨ和え 690円（税込759円）
  北海の三種の貝とたこの和風マヨネーズ和え



- 数の子入り松前漬け 590円（税込649円）



五福名物

限定数量

- さくらユッケ 990円（税込1089円）
  柔らかくクセの少ない馬のモモ肉を使用しています。



- 海鮮ユッケ 990円（税込1089円）
  コチュジャンベースの自家製海鮮ユッケダレと海鮮の自慢の一品。



- 薩摩知覧鶏ユッケ 990円（税込1089円）
  薩摩知覧鶏のムネ肉のたたきをユッケにしました。



- 薩摩知覧鶏たたき 890円（税込979円）



※写真はイメージです。

当店のさくらユッケは下記納入元において厚生労働省が定める生食用食肉等の衛生基準に適合した加工を行っております。一般的に食肉の生食は食中毒の恐れがございます。
お子様やご年配の方、体調のすぐれない方は、お控え下さい。【納入元】株式会社 大成／長野県上伊那郡飯島町大字田切 1212-400

サラダ







- 自家製ポテトサラダ
  390円（税込429円）
  自家製のタルタルソースをたっぷりかけたさつまいもとじゃがいもの手作りサラダ。
  奨
- 豆腐と蒸し鶏のヘルシーサラダ
  790円（税込869円）
  ※焙煎胡麻ドレッシング
- 本日の海鮮サラダ
  890円（税込979円）
  ※柚子と醤油のドレッシング

一品

- 自家製だし巻き　790円（税込869円）
- ししゃも　五尾 590円（税込649円）
- えいひれ　690円（税込759円）
- あさりの酒蒸し　590円（税込649円）
- さつまあげ　390円（税込429円）
- ちくわ磯辺揚げ　390円（税込429円）

新潟名物 栃尾の油揚げ

新潟県長岡市栃尾地区発祥の外カリ・中フワがクセになるジャンボ厚揚げ。

栃尾の油揚げ 一本 880円（税込968円）
おろし大根と焼きネギ青唐みそ、両方の味をお楽しみいただけます。

栃尾の油揚げ ハーフ 390円（税込429円）
おろし大根のみでのご提供となります。

焼きネギ青唐みそに変更は、プラス100円（税込110円）





自家製だし巻き

- フライドポテト　390円（税込429円）
- 山盛りフライドポテト　490円（税込539円）
- カリカリ揚げたこ焼き　390円（税込429円）
- 黄金手羽先　二本 390円（税込429円）
- 北海道チーズポテト餅　390円（税込429円）
- カニクリームコロッケ 完熟トマトソース　390円（税込429円）
- 昔ながらの厚切りハムカツ　490円（税込539円）
- タルタルチキン　690円（税込759円）
- たこのから揚げ　690円（税込759円）



北海道チーズポテト餅



あさりの酒蒸し



黄金手羽先



カニクリームコロッケ 完熟トマトソース

※写真はイメージです。

天ぷら

100%米油だけで揚げる
揚げたて、さくさく天ぷら。

当店では国産の貴重な植物油「米油」だけで天ぷらを揚げます。
米油は高度不飽和脂肪酸の割合が少なく、
酸化される割合が非常に低い優れた性質を持っています。
また、コレステロールを下げる効果が、
食用油のなかで最も高いこともわかっています。
そして、何より美味しさも折り紙付き。
おかきやおせんべいの袋を開けたときにする
あのふわっと香ばしい醤油の香り……。
実はそれを支えてくれているのが米油なのです。
サクサクで驚くほどに軽い
天ぷらの秘訣のひとつはここにあります。
油が気になる方も、是非お楽しみください！



五福の天つゆ

五福の天つゆは、
少し甘めの濃厚な天つゆです。
本当に美味しく天ぷらをお楽しみ
頂ける味わいだと自負しております。

大根おろし

大根おろしはお好きなだけどうぞ！
魚介天ぷらには、**大根おろしを載せて**
醤油をちょっと垂らしてもお奨めです。

日替り天盛り

（天盛り各種はすべて「一本まるごと穴子天」入りです。）

- **天ぷら五種盛り** 1290円（税込1419円）
- **天ぷら八種盛り** 1580円（税込1738円）

奨 **季節の天ぷら十種盛り** 1990円（税込2189円）



※内容はおまかせとなります。
予めご了承ください。
※お気軽にスタッフまで！

※写真はイメージです。

名物天ぷら

季節の天ぷら等、卓上別メニューをご覧下さい。

- 大葉天 80円（税込88円）
- 淡路玉ねぎ天 150円（税込165円）
- オクラ天 150円（税込165円）
- いか天 150円（税込165円）
- 南瓜天 180円（税込198円）
- 長なす天 200円（税込220円）
- エリンギ天 200円（税込220円）
- 豚天 220円（税込242円）
- チーズ天 220円（税込242円）
- キス天 220円（税込242円）
- サーモン天 220円（税込242円）
- 海老天 240円（税込264円）
- 紅しょうが天 240円（税込264円）



豪快！極上穴子をまるごと一本！

一本まるごと

穴子天

レギュラーサイズ 690円（税込759円）

ハーフサイズ 390円（税込429円）



山芋ふわとろ天盛り

390円（税込429円）



ちくわ磯辺天盛り

390円（税込429円）



コリコリ食感のイカゲソ天

ゲソ天盛り

590円（税込649円）

「ほりにし」を振りかけたスパイスとり天

とり天盛り

590円（税込649円）

※写真はイメージです。

〆の逸品


明太高菜まぶし丼


本日の漁師まぶし丼 ※内容は日替り

だしで食べる まぶし丼

一杯目はそのままで、
二杯目はだしをかけて
お召し上がりください。

- **本日の漁師まぶし丼** 990円（税込1089円）
- **明太高菜まぶし丼** 990円（税込1089円）

だし茶漬け

こだわりの具材をたっぷりと載せた
だしの風味豊かな
〆の逸品です。



- **こだわりの鯛茶漬け** 990円（税込1089円）
- **定番の鮭茶漬け** 490円（税込539円）
- **みなべ梅丸ごと茶漬け** 490円（税込539円）


しじみけ


炙りさば寿司（一本）

- **炙りさば寿司**
  一本 1490円（税込1639円）
  ハーフ 790円（税込869円）
- **ごはん（大）** 370円（税込407円）
- **ごはん（中）** 270円（税込297円）
- **しじみ汁** 390円（税込429円）
- **みそ汁** 150円（税込165円）
- **ごはんセット（ごはん＋みそ汁）** 390円（税込429円）

デザート

- **揚げもみじ（もみじ饅頭の天ぷら）** 250円（税込275円）
- **ごま団子** 390円（税込429円）
- **バニラアイス** 390円（税込429円）
- **抹茶アイス** 390円（税込429円）
- **揚げもみじアイス添え（バニラまたは抹茶）** 490円（税込539円）
- **わらび餅ドーナツ バニラアイス添え** 490円（税込539円）
- **アイス最中（バニラまたは抹茶）** 490円（税込539円）
- **クレームブリュレ** 490円（税込539円）


アイス最中


わらび餅ドーナツ
バニラアイス添え


揚げもみじアイス添え

※写真はイメージです。