

は

秘伝書

お客様が愛してくださる。
その「感謝」を込めて
実践し続けるんだわあ。



伍
ふあいぶ

は 活魚料理
まるは食堂
Japanese Seafood Restaurant MARUHA

チカマチラウンジ店

〒450-0002 名古屋市市中村区名駅4-4-10 名古屋クロスコートタワーB1階
TEL 052-414-6018 FAX 052-414-6017
営業時間/昼の部11:00~15:00(LO 14:30) 夜の部17:00~23:00(LO 22:00)
定休日/元日

ラシック店

〒460-0008 名古屋市中区栄3-6-1 ラシック8F-8011
TEL 052-259-6701 FAX 052-259-6702
営業時間/昼の部11:00~15:00(LO 14:30) 夜の部17:00~23:00(LO 22:00)
※土・日・祝日・繁忙期は11:00~23:00(LO 22:00) 定休日/元日

イオンモール大高店

〒459-8001 名古屋市緑区大高町奥平子1-1 イオンモール大高1F
TEL 052-626-2930 FAX 052-621-1210
営業時間/11:00~22:00(LO 21:00) 定休日/年中無休

りんくう常滑店

〒479-0882 愛知県常滑市りんくう町3-9-5
TEL 0569-38-8108 FAX 0569-38-8111
営業時間/昼の部11:00~15:00(LO 14:30) 夜の部17:00~22:00(LO 21:00)
※土・日・祝日・繁忙期は11:00~22:00(LO 21:00) 定休日/年中無休

中部国際空港店

〒479-8701 愛知県常滑市セントレア1-1 旅客ターミナルビル4Fちょうちん横丁
TEL 0569-38-7508 FAX 0569-38-7509
営業時間/10:00~21:00(LO 20:00) 定休日/年中無休

は 活魚料理
食堂旅館
Japanese Seafood Restaurant & Hotel MARUHA

南知多豊浜本店

〒470-3412 愛知県知多郡南知多町大字豊浜字峠8
TEL 0569-65-1315 FAX 0569-65-1777
営業時間/お食事11:00~21:00(LO 20:00) ご宴会11:00~22:00(LO 20:00)
※土・日・祝日・繁忙期は10:30から営業致します。定休日/年中無休

うめ乃湯

TEL 0569-65-1126
営業時間/10:00~22:00

回転まるは

TEL 0569-65-2204 FAX 0569-65-1777
営業時間/昼の部AM11:30~PM15:00(LO 14:30) 夜の部PM17:30~PM22:00(LO 21:30)
定休日/火曜定休

※修繕工事、メンテナンス等の理由で休業の場合もございます。詳しくはホームページでご確認ください。

単品料理

コース料理

2,000円コース (2,160円税込)

お刺身、付出し、フライ盛(エビ1匹、キス1匹)、煮魚、めし、みそ汁

2,500円コース (2,700円税込)

お刺身、付出し、エビフライ(1匹)、本日の焼き物、焼き魚、めし、みそ汁

3,000円コース (3,240円税込)

お刺身、付出し、エビフライ(1匹)、本日の焼き物、焼き魚、車えびおどり、めし、みそ汁

3,500円コース (3,780円税込)

お刺身、付出し、わたりがに、エビフライ(1匹)、本日の焼き物、焼き魚又は煮魚、車えびおどり、めし、みそ汁

4,000円コース (4,320円税込)

お刺身、付出し、わたりがに、エビフライ(1匹)、本日の焼き物、焼き魚又は煮魚、活造り、めし、みそ汁

5,000円コース (5,400円税込)

お刺身、付出し、わたりがに、エビフライ(1匹)、本日の焼き物、焼き魚又は煮魚、活造り、車えびおどり、めし、みそ汁

6,000円コース (6,480円税込)

お刺身、付出し、わたりがに、エビフライ(1匹)、本日の焼き物、焼き魚又は煮魚、活造り、伊勢えび活造り、車えびおどり、めし、伊勢えびあら汁

- 活造りの付いたのコースを一名様でご注文の場合、活造りは白身のお刺身になります。
- コース料理の内容はお好みに応じて変更できますので、お気軽にお申し付け下さい。
- 揚物にマヨネーズ・塩、お刺身にチヨジャン・生醤油などもございます。
- コース料理にはタルタルソースの料金が含まれております、不要の方は1個につき20円値引きさせていただきます。ご注文の際にお申し付けください。
- その他7,000円コース(7,560円税込)、1,800円コース(1,944円税込)、1,300円コース(1,404円税込)等もご用意できます。
- 季節、天候等の都合によりコース内容等を一部変更する場合があります。

お刺身

並(はまち).....480円	たこ.....810円
上(白身).....810円	おどり.....750円より
いか.....810円	さぎえ.....750円より
まぐろ.....810円	たこぶつ.....650円
刺身盛合せ並(3~4種).....1,080円	
刺身盛合せ上(5~6種).....2,160円	

活造り

真鯛(2人用).....1,800円より	伊勢えび.....時価
平目(2人用).....1,800円より	あわび.....時価
季節もの.....時価	

※各お刺身、活造りはご予約、お好みに応じ盛り付けいたします。
 ※各お刺身、活造りはお好みに料理致します。また、お刺身に、塩、生醤油、チヨジャン等もございます。
 ※水槽内の魚介類はお好みに合わせ調理いたします、お気軽にお声をおかけください。

揚げ物

エビフライ(1匹).....590円	エビフライ(3匹).....1,700円
エビフライ(2匹).....1,130円	キスフライ.....410円

※フライ物にはタルタルソースの代金が含まれております、不要の方は20円値引きいたします。

塩ゆで物

しゃこ.....920円	わたりがに.....時価
--------------	--------------

焼物・煮物

車えび塩焼.....時価	さぎえ焼.....750円より
焼魚.....800円より	大あさり.....450円より
煮魚.....800円より	
姿焼き(鯛・伊勢えび・あわび・季節の物).....3,000円より	

酢の物

もずく.....410円	酢だこ.....490円
--------------	--------------

ご飯・汁物

ご飯.....200円	味噌汁.....100円
みそ汁(2人前から・鯛あら・季節の物).....600円より	
うしお汁(2人前から・鯛あら・季節の物).....600円より	

※表示価格はすべて税込となっております。