

最高級まぐろ丼

焼津にある多くの料亭・寿司屋にまぐろを卸している福一漁業(nanvanの親会社)のオーナーが、焼津の名物を作る事のみを目的として本気で作った最高級まぐろ丼。名物づくりが目的のため、この丼には利益は一切のせていません。焼津の本物の味をぜひご賞味いただき、もしお気に召していただけたなら、お客様の宣伝・口コミ評価をよろしくお願いたします。

・プロが厳選した天然南まぐろ(トロ、中トロ、赤身、ネギトロ)と国産ササニシキを使用

ご予約は宿泊日前日の24時までにお申込ください。

お召上がりは1Fラウンジのみとなります。

(提供時間18:30~21:00)

2,600円



トンボマグロとパチマグロの16カンにぎり ¥2,300-



寿司盛り合わせ ¥1,100-



サーモンづくし ¥1,000-



手まり寿司 ¥1,200-



南マグロねぎとろ丼 ¥1,000-



特選なんばん丼 ¥1,500-



南マグロの中トロにぎり (8貫入り) ¥2,400-



まぐろづくしにぎり (10貫入り) ¥1,700-



ばらちらし ¥1,000-



鉄火丼 ¥1,000-



巻きずし ¥900-



トンボマグロのにぎり ¥1,100



パチマグロのにぎり ¥1,200



刺身3種盛合せ ¥600-



まぐろづくし刺身 ¥1,700-



助六 ¥600-



船元直送だから鮮度抜群! 福一のお寿司をぜひご賞味ください!

すべて国産米を使用しております。

<定食>

日替わり定食 ¥1,000 刺身付定食 ¥1,600

※お寿司・お刺身・定食のご予約は宿泊当日の10:00までにお申し込みください

※お寿司・お刺身は17:00以降フロントでお渡ししますので、お部屋もしくはラウンジにてお召上がりください。※定食は18:15~21:00 ラウンジにてご用意いたします。

価格は税込 2022年9月1日現在