



天ぷらランチ
Tempura lunch
¥2,500
10食限定

NEW

極上の特大ネタで
寿司10貫にアワビを添えて



おまかせ寿司ランチ
"Omakase" sushi lunch
¥4,800
30食限定



夫婦岩ランチ
Tempura & sashimi lunch
¥3,300
10食限定



らん卵らん
Mentaiko. omelette. salmon roe
¥2,000
ふくやの明太子使用



糸島ランチ
Sashimi lunch
¥3,000
10食限定

※季節や仕入れ状況により
ネタは変更になる場合がございます。
※税込み表記になります。



糸島海鮮丼<極上> 4,800円
Itoshima sashimi bowl (Deluxe)



クロマグロの三色丼 3,300円
Bluefin tuna variety sashimi bowl



いくらとサーモンの親子丼 2,400円
Salmon sashimi & salmon roe bowl



糸島海鮮丼<上> 3,800円
Itoshima sashimi bowl (Superior)



糸島海鮮丼<並> 2,800円
Itoshima sashimi bowl (Regular)



大トロ丼 4,800円
Fatty tuna sashimi bowl



クロマグロのホホテキ丼 4,800円
Bluefin tuna cheek meat steak bowl

希少部位のため
数量限定!



生サーモン丼 2,000円
Salmon sashimi bowl



炙りサーモン丼 2,300円
Roasted salmon bowl



ごまカンパチ丼 2,000円
Sesame sauce marinated amberjack sashimi bowl



ごまサバ丼 2,000円
Sesame sauce marinated mackerel sashimi bowl



特大赤えび丼 2,200円
(つまんでご卵の卵黄付き)
Large red rice prawn sashimi bowl



甘えび丼 1,800円
(つまんでご卵の卵黄付き)
Pink shrimp sashimi bowl



マグロ・サーモン丼 2,300円
Tuna & salmon sashimi bowl



韓国海鮮丼 2,400円
Korean-style spicy seafood bowl

ピリ辛

※表示価格は税込価格です。



- 井、穴子のせいろ蒸しには全て味噌汁、漬物、小鉢がセットで付いております。
All bowls and steamed sea eel come with miso soup, pickles, and a side dish.
- 白米か酢飯をお選びいただけます。
You can choose either white rice or vinegared rice.
- ご飯少なめをご希望の方はお申し付けください。
Please let us know if you would prefer a small portion of rice.
- ご飯の大盛りは無料です。
You can order a large portion of rice free of charge.

トッピング
Topping



つまんでご卵(卵黄)150円
Premium Itoshima egg yolk



いくら 800円
Salmon roe

素材の旨味を存分に引き出す2種の醤油とごまタレをご用意しております。
【月星】トロっとした九州の刺身醤油 【木星】サラリとした甘めの醤油
【ゴマダレ】2つの醤油を使った当店オリジナルのゴマダレ
福岡市早良区の脊振山系のふもとにある老舗「ヤマタカ醤油」の醤油を使用しております。



ヤマタカ醤油

- ・毎朝、地域の漁港・魚市場より入荷する新鮮な食材を使用しております。
- ・メニューの改定期・仕入れ状況によりネタは、変更になる場合がございます。
- ・全ての商品で『福岡県産米』を使用しております。



穴子のせいろ蒸し 3,000円
Steamed sea eel



お子様プレート 500円
(おにぎり・唐揚げ・フライドポテト)
Kids combo

サントリー
ワールドウイスキー 碧 Ao
Suntory World Whisky Ao

驚くほど、味わいは変わる。サプライズなプレミアム。
世界5大ウイスキーをブレンド。多様な個性が織り成す、香り
広がる。優しくも深みのある味わいをご堪能ください。



碧 Ao ハイボール 880円
Ao whisky and soda

碧 Ao 水割り 880円 碧 Ao ロック 880円
Ao whisky and water Ao whisky on the rocks

メーカーズクラフトハイボール 680円
Maker's craft whisky and soda

洗練されたプレミアムハイボール。華やかに香る。やわらかな味がする。

角ハイボール Kaku whisky and soda 500円
愛され続けるおいしさ。飲み飽きない、爽快な味。



ザ・プレミアム・モルツ
香るエール
The Premium Malts
Scented Ale
580円

みずみずしい香り、豊かな味わい。



ノンアルコール
オールフリー樽詰
Non-alcoholic beer
ALL FREE in the woods
480円

当店のオールフリーは樽詰で
ご提供しております！

こだわり酒場のレモンサワー
Kodawari Sakaba's Lemon Sour 480円

こだわり酒場とは、しっかりレモンで甘くない！
酒とレモンのバランスを追求した、ど真ん中のレモンサワー！



瓶ビール Bottled Beer 各700円
アサヒ スーパードライ／キリン 一番搾り／サッポロ 赤ラベル
Asahi Super Dry／Kirin Ichiban Shibori／Sapporo Red Label

ソフトドリンク Soft Drinks
サントリー ウーロン茶／緑茶
100%オレンジジュース／100%りんごジュース 各300円
Oolong tea／Green tea
100% orange juice／100% apple juice

コカコーラ／ジンジャーエール 各350円
Coca-Cola／Ginger ale

※表示価格は税込価格です。

事前に個室をご予約いただけますと
お待ちしておりますことなくご来店いただけます。

当日でも空きがございます場合はご予約は不要です。
スタッフにお気軽にお尋ねください。



ROOM A 蒼海(soukai)
最大6名
個室料:1人 500円



ROOM B 銀波(ginpa)
最大6名
個室料:1人 500円



ROOM C 金波(kinpa)
最大6名
個室料:1人 500円



ROOM D 桜花爛漫
(oukaranman)
最大8名
個室料:1人 1,000円

プライベートな空間で周りを気にせず食事をお楽しみいただけ
る完全個室を複数ご用意しております。
2名様～8名様まで、目的や人数に合わせたタイプのお部屋を
ご用意いたします。

TEL. 070-4005-7508

OPEN.11:00～18:30(L.O.17:30) 定休日:不定期



ホームページ



@Instagram



LINE



糸島海鮮堂

毎朝入荷する新鮮な魚介を
二見ヶ浦の海とともに
心ゆくまでお楽しみください

MENU

ITOSHIMA SEAFOOD RESTAURANT