



魚美酒進 **かんこ**  
うまいさかなでさげすむ

季節のお料理  
全国から届く新鮮な魚と  
プレミアムな銘酒。

うまいさかな  
魚美の釜飯コース



魚美酒進

堂島アバンザ店  
大阪市北区堂島1-6-20  
堂島アバンザB1  
TEL:06-6346-7880



ご予約は  
こちらから

オービック御堂筋店  
大阪市中央区平野町4-2-3  
オービック御堂筋ビル1F  
TEL:06-6210-2223



※写真は魚美釜飯コース「若狭」です。

うまいさかな わかさ  
魚美釜飯コース 若狭

- ◆前菜4種盛  
(トマトとクリームチーズ・冷やし冬瓜・茄子のオランダ煮・とろとろ湯葉山椒)
- ◆造り3種盛(本まぐろ・鯛・サーモン)
- ◆和歌山産釜揚げしらすの茶碗蒸し ◆かにクリームコロッケ
- ◆季節の釜飯 ◆香の物2種 ◆あさりの味噌汁 ◆水わらび餅

1人前 3,000円 飲み放題付 5,000円

※入荷状況で内容が変更になる場合がございます。  
※器が変更になる場合がございます。

うまいさかな いよ  
魚美釜飯コース 伊予

- ◆前菜4種盛  
(トマトとクリームチーズ・冷やし冬瓜・茄子のオランダ煮・とろとろ湯葉山椒)
- ◆造り4種盛(本まぐろ・はも・鯛・サーモン)
- ◆肉厚うなぎの茶碗蒸し ◆かにクリームコロッケ
- ◆うなぎの釜飯 ◆香の物2種 ◆あさりの味噌汁 ◆水わらび餅

1人前 4,000円 飲み放題付 6,000円

※入荷状況で内容が変更になる場合がございます。  
※器が変更になる場合がございます。



※写真は魚美釜飯コース「伊予」です。



PREMIUM

極

極上の素材を惜しみなく使用した  
極〜kiwami〜コース

プレミアム 極  
Kiwami  
釜飯コース



※写真は「鯛釜飯コース〜極〜あわびバター陶板焼付」  
飲み放題付 12,000円です。

鯛釜飯コース ～極～  
飲み放題付 1人前 10,000円

- ◆ご当地 酒肴 2種盛 ◆啗酒セット
- ◆自慢の海鮮盛合せ (7種盛合せ)
- ◆季節魚のしゃぶしゃぶ
- ◆黒毛和牛の陶板焼き
- ◆鯛土鍋釜飯 ◆香の物 2種 ◆水わらび餅

鯛釜飯コース ～極～  
あわびバター陶板焼付  
飲み放題付 1人前 12,000円

プレミアム 極  
Kiwami  
にぎりコース



※写真は「にぎりコース〜極〜あわびバター陶板焼付」  
飲み放題付 13,000円です。

にぎりコース ～極～  
飲み放題付 1人前 11,000円

- ◆ご当地 酒肴 2種盛 ◆啗酒セット
- ◆自慢の海鮮盛合せ (7種盛合せ)
- ◆季節魚のしゃぶしゃぶ
- ◆黒毛和牛の陶板焼き
- ◆すし 5種盛 ◆水わらび餅

にぎりコース ～極～  
あわびバター陶板焼付  
飲み放題付 1人前 13,000円

※入荷状況で内容が変更になる場合がございます。  
※器が変更になる場合がございます。





※写真の大皿造り盛、黒毛和牛筋すき焼肉豆腐、自慢の油淋鶏は3人前です。

## 大皿造りコース 薩摩

- ◆前菜3種盛  
(なめこおろし・トマトのピクルス・茄子のオランダ煮)
- ◆大皿造り盛  
(本まぐろ・鯛・ぼうぜ鯖・サーモン)
- ◆黒毛和牛筋すき焼肉豆腐(播州温泉玉子・うどん付)
- ◆自慢の油淋鶏
- ◆焼きおにぎり茶漬(漬物・南高梅)

1人前 4,000円 飲み放題付 6,000円

曜日割	1人前	飲み放題付
土・日・月・火・水	3,000円	5,000円

※入荷状況で内容が変更になる場合がございます。  
※器が変更になる場合がございます。

うまいさかな

## 魚美の大皿造りコース



## 大皿造りコース 加賀

- ◆前菜3種盛  
(なめこおろし・トマトのピクルス・茄子のオランダ煮)
- ◆ずわいかに酢
- ◆大皿造り盛(本まぐろ・鯛・ぼうぜ鯖・サーモン)
- ◆黒毛和牛筋すき焼肉豆腐(播州温泉玉子・うどん付)
- ◆自慢の油淋鶏
- ◆焼きおにぎり茶漬(漬物・南高梅)

1人前 5,500円 飲み放題付 7,500円

曜日割	1人前	飲み放題付
土・日・月・火・水	4,500円	6,500円

※入荷状況で内容が変更になる場合がございます。  
※器が変更になる場合がございます。



※写真の大皿造り盛、黒毛和牛筋すき焼肉豆腐、自慢の油淋鶏、ずわいかに酢は3人前です。



うまいさかな  
魚美の豚そば鍋コース



※写真は豚そば鍋コース「播磨」です。

はりま  
豚そば鍋コース 播磨

1人前 飲み放題付  
4,000円 6,000円

- ◆前菜4種盛  
(トマトとクリームチーズ・冷やし冬瓜・茄子のオランダ煮・とろとろ湯葉山椒)
- ◆造り4種盛  
(本まぐろ・鯛・はも・サーモン)
- ◆和歌山産釜揚げしらすの茶碗蒸し
- ◆燻製牡蠣ベーコン
- ◆かにクリームコロッケ
- ◆豚ハリハリ鍋
- ◆メそば

おうみ  
豚そば鍋コース 近江

1人前 飲み放題付  
5,000円 7,000円

- ◆前菜4種盛  
(トマトとクリームチーズ・冷やし冬瓜・茄子のオランダ煮・とろとろ湯葉山椒)
- ◆造り5種盛  
(本まぐろ・鯛・幸えび・はも・サーモン)
- ◆和歌山産釜揚げしらすの茶碗蒸し
- ◆燻製牡蠣ベーコン
- ◆黒毛和牛たたき
- ◆かにクリームコロッケ
- ◆豚ハリハリ鍋
- ◆メそば

※入荷状況で内容が変更になる場合がございます。  
※器が変更になる場合がございます。



※写真は肉鍋コース「近江」です。

うまいさかな  
魚美の牛そば鍋コース



※写真は牛そば鍋コース「土佐」です。

とさ  
牛そば鍋コース 土佐

1人前 飲み放題付  
4,500円 6,500円

- ◆前菜4種盛  
(トマトとクリームチーズ・冷やし冬瓜・茄子のオランダ煮・とろとろ湯葉山椒)
- ◆造り4種盛  
(本まぐろ・鯛・はも・サーモン)
- ◆和歌山産釜揚げしらすの茶碗蒸し
- ◆燻製牡蠣ベーコン
- ◆かにクリームコロッケ
- ◆牛ハリハリ鍋
- ◆メそば

するが  
牛そば鍋コース 駿河

1人前 飲み放題付  
5,500円 7,500円

- ◆前菜4種盛  
(トマトとクリームチーズ・冷やし冬瓜・茄子のオランダ煮・とろとろ湯葉山椒)
- ◆造り5種盛  
(本まぐろ・鯛・幸えび・はも・サーモン)
- ◆和歌山産釜揚げしらすの茶碗蒸し
- ◆燻製牡蠣ベーコン
- ◆黒毛和牛たたき
- ◆かにクリームコロッケ
- ◆牛ハリハリ鍋
- ◆メそば

※入荷状況で内容が変更になる場合がございます。  
※器が変更になる場合がございます。



※写真は牛そば鍋コース「駿河」です。