

# 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。



魚美酒進 うまいさかなでさけすすむ

**がんと** 魚美酒進 うまいさかなでさけすすむ

ご予約はこちらから



堂島アバンザ店  
TEL:06-6346-7880



オービック御堂筋店  
TEL:06-6210-2223



大阪ステーションシティ店  
TEL:06-6147-3005

## うまいさかな 魚美の釜飯コース



※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3種盛 ◆造り3種盛
- ◆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3種盛 ◆造り4種盛
- ◆明太子と野菜のグラタン ◆かにクリームコロッケ
- ◆鯛の釜飯 ◆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

※写真は魚美釜飯コース「伊予」です。



※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。

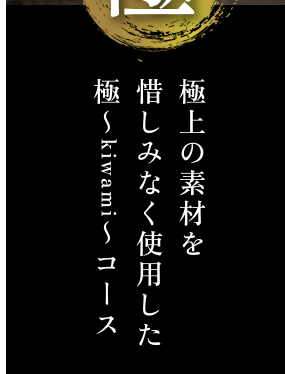




PREMIUM

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〜出雲」8,000円です。

いずも  
**出雲** 1人前 8,000円 飲み放題付 10,000円

- ◆本日の厳選銘酒3品 ◆酒肴珍味小鉢 ◆自慢の海鮮盛合せ（7種盛合せ）
- ◆季節魚のしゃぶしゃぶ ◆黒毛和牛の塩麴焼き ◆季節の揚物
- ◆宿毛鯛土鍋釜飯 ◆水わらび餅

ぶんご  
**豊後** 1人前 10,000円 飲み放題付 12,000円

- ◆本日の厳選銘酒3品 ◆酒肴珍味小鉢 ◆酒肴珍味炙り2種
- ◆自慢の海鮮盛合せ（7種盛合せ） ◆季節魚のしゃぶしゃぶ
- ◆黒毛和牛の塩麴焼き ◆季節の揚物 ◆宿毛鯛土鍋釜飯 ◆水わらび餅

えちご  
**越後** 1人前 12,000円 飲み放題付 14,000円

- ◆本日の厳選銘酒3品 ◆酒肴珍味小鉢 ◆酒肴珍味炙り2種
- ◆自慢の海鮮盛合せ（7種盛合せ） ◆季節魚のしゃぶしゃぶ
- ◆黒毛和牛とあわびの陶板焼き ◆季節の揚物 ◆宿毛鯛土鍋釜飯 ◆水わらび餅

プレミアム 極  
Kiwami  
にぎりコース



※写真は「にぎりコース〜極〜出雲」9,000円です。

いずも  
**出雲** 1人前 9,000円 飲み放題付 11,000円

- ◆本日の厳選銘酒3品 ◆酒肴珍味小鉢 ◆自慢の海鮮盛合せ（7種盛合せ）
- ◆季節魚のしゃぶしゃぶ ◆黒毛和牛の塩麴焼き ◆季節の揚物
- ◆厳選にぎり盛 ◆水わらび餅

ぶんご  
**豊後** 1人前 11,000円 飲み放題付 13,000円

- ◆本日の厳選銘酒3品 ◆酒肴珍味小鉢 ◆酒肴珍味炙り2種
- ◆自慢の海鮮盛合せ（7種盛合せ） ◆季節魚のしゃぶしゃぶ
- ◆黒毛和牛の塩麴焼き ◆季節の揚物 ◆厳選にぎり盛 ◆水わらび餅

えちご  
**越後** 1人前 13,000円 飲み放題付 15,000円

- ◆本日の厳選銘酒3品 ◆酒肴珍味小鉢 ◆酒肴珍味炙り2種
- ◆自慢の海鮮盛合せ（7種盛合せ） ◆季節魚のしゃぶしゃぶ
- ◆黒毛和牛とあわびの陶板焼き ◆季節の揚物 ◆厳選にぎり盛 ◆水わらび餅





※写真は「阿波」大皿造り・牡蠣食べ比べ・黒毛和牛筋すき焼肉豆腐・油淋鶏は4人前です

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 ◆ずわいかに酢 ◆大皿造り4種盛
- ◆牡蠣食べ比べ ◆黒毛和牛筋すき焼肉豆腐
- ◆自慢の油淋鶏 ◆焼きおにぎり茶漬(薬味)

1人前 5,500円 飲み放題付 7,500円

曜日割 土・日・月・火・水	1人前	飲み放題付
	5,000円	7,000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「加賀」大皿造り・ずわいかに酢・牡蠣食べ比べ  
・黒毛和牛筋すき焼肉豆腐・油淋鶏は4人前です

## 大皿造りコース 薩摩

- ◆前菜3種盛 ◆大皿造り4種盛 ◆黒毛和牛筋すき焼肉豆腐
- ◆自慢の油淋鶏 ◆焼きおにぎり茶漬(薬味)

1人前 3,500円 飲み放題付 5,500円

## 大皿造りコース 阿波

- ◆前菜3種盛 ◆大皿造り4種盛 ◆牡蠣食べ比べ ◆黒毛和牛筋すき焼肉豆腐
- ◆自慢の油淋鶏 ◆焼きおにぎり茶漬(薬味)

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。



うまいさかな

# 魚美の小鍋コース



※写真は魚美小鍋コース「紀伊」です。

うまいさかな

## 魚美小鍋コース 紀伊

1人前 飲み放題付  
3,000円 5,000円

- ◆前菜3種盛
- ◆造り3種盛
- ◆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
- ◆豚ハリハリ鍋
- ◆メそば



うまいさかな

## 魚美小鍋コース 近江

1人前 飲み放題付  
5,000円 7,000円

- ◆前菜3種盛
- ◆造り4種盛
- ◆明太子と旬菜のグラタン
- ◆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



※写真は魚美小鍋コース「近江」です。

うまいさかな

## 魚美小鍋コース 播磨

1人前 飲み放題付  
4,000円 6,000円

- ◆前菜3種盛
- ◆造り4種盛
- ◆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
- ◆豚バラハリハリ鍋
- ◆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。



※写真は魚美小鍋コース「播磨」です。

うまいさかな

## 魚美小鍋コース 伊勢

1人前 飲み放題付  
6,000円 8,000円

- ◆前菜3種盛
- ◆造り5種盛
- ◆明太子と旬菜のグラタン
- ◆かにクリームコロッケ
- ◆黒毛和牛塩麹焼
- ◆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。



※写真は魚美小鍋コース「伊勢」です。