

# 「漁船直結」

# という品質

毎朝、自社保有の漁船を駆り、  
自分の定置網で魚を獲り、  
心を込めて握る。  
だから、美味しい。

## 花しぶきリゾート × 漁船 × 定置網

館山沖で毎日行われる定置網漁。水揚げされた魚は、港で待ち構える海の花仕入配送スタッフにより直ちに選別され、水揚げ1時間以内に厨房へと運ばれます。市場を介するなどの無駄な時間を一切そぎ落とした「漁船直結」の仕入れにより海の花でしか味わえない究極鮮度のネタをご提供することが出来るのです。

そして最高のネタに負けない伝承の技と心意気で、お客様の心に響く美味しい鮎を握らせていただきます。



# Sushi

定置網地魚の鮮度を実感。  
房州鮭の真骨頂！

※海のご機嫌や水揚げの状況により、お料理の内容は変更になります

TAKE  
OUT  
OK

## 板長おまかせ握り

3,980円【税込】

その日に入荷した最高の鮮魚を使い  
板長が仕立てるプレミアムな握り鮓。  
房総ものはもちろん、全国各地の厳  
選ネタがお皿の上を彩ります。

MENU

■握り鮓 ■鮓屋の茶碗蒸し ■お味噌汁

※お花見おすすめ



## 超特上握り

【花鳥風月】 3,380円【税込】

TAKE  
OUT  
OK

MENU

■握り鮓  
■鮓屋の茶碗蒸し  
■お味噌汁



## 上握り

【里見旅情】 2,480円【税込】

TAKE  
OUT  
OK

MENU

■握り鮓  
■鮓屋の茶碗蒸し  
■お味噌汁



その日に入荷した地魚と季節の旬ネタを  
心を込めて握ります。



### 地魚旬鮓

1,980 円【税込】



館山近隣で水揚げされた季節の地魚  
ネタと季節の旬ネタを盛り込んだ、  
海の花屈指の人気握り。房総の海の  
底力、味わってください。

MENU

- 握り鮓
- 鮓屋の茶碗蒸し
- お味噌汁

鮓好きにはコレ! 「地魚旬鮓」をもっと贅沢に

### 地魚旬鮓

# DX

2,380 円【税込】 *デラックス*

「地魚旬鮓」の内容に「板長厳選の旬  
ネタの握り 2 貫」を追加した豪華版!  
味もボリュームも大満足の握りです。



海の花をすすめ



### 並握り

【夕波小波】 1,680 円【税込】



MENU

- 握り鮓
- 鮓屋の茶碗蒸し
- お味噌汁



### まぐろ三味握り

3,380 円【税込】



MENU

- 握り鮓
- 鮓屋の茶碗蒸し
- お味噌汁

# Danburi

海の花  
おすすめ

## 直営こがね丸定置網井

2,480円【税込】

※定置網直送地魚を中心に旬の魚を盛り込みます

丼ぶりメニューには、「鮭屋の茶碗蒸し」と「お味噌汁」が付きます



網元の大盤振る舞い！  
豪快すぎてすみません。

房州産さざえ

房総名物さんが焼

房総名物なめろう

本日の定置網地魚

※海のご機嫌や水揚げの状況により、お料理の内容は変更になります

## 二段ちらし鮭

2,980円【税込】

ネタもちらしも両方食べたい！女性に人気のおしゃれなちらし鮭です。



シンプルで量を控えめにした「ちらし鮭<並>」(一段重) 1,680円(税込)もごさいます。

MENU

■二段重 ■鮭屋の茶碗蒸し ■お味噌汁

## 彩りバラちらし

1,780円【税込】

MENU

■ちらし ■鮭屋の茶碗蒸し ■お味噌汁

## 地魚漬け丼

1,980 円【税込】

※定置網直送地魚や旬の魚を盛り込みます



## 鉄火丼

2,280 円【税込】



## 直営こがね丸定置網丼

2,480 円【税込】

※定置網直送地魚を中心に旬の魚を盛り込みます



海の美味しさ、豪快に。  
さあさあ、みんなで  
「丼」といってみよう！

※地魚を中心にした旬の魚を盛り込みます

## 地魚胡麻漬け丼

1,980 円【税込】

※定置網直送地魚や旬の魚を盛り込みます



## 中トロ鉄火丼

3,680 円【税込】



丼ぶりメニューには、「鮭屋の茶碗蒸し」と「お味噌汁」が付きます

# Gozen

新鮮な刺身にあら煮など、  
漁師の大好物を集めた御膳。



## 定置網御膳

2,980円【税込】

### MENU

- 地魚の刺身 ■季節の天麩羅
- 蕎麦 ■地魚あら煮 ■鱈屋の茶碗蒸し
- 握り鮓 ■お味噌汁 ■デザート

お刺身、あら煮、握り鮓、そして天婦羅、お蕎麦などなど  
漁師さんの大好きな味わいを集めた御膳です。

おしゃれな三段重でご提供

## 海の玉手箱

2,480円【税込】

小さなかわいい三段重に季節の美味  
しさをぎゅっと詰め込みました。  
女性の方におすすめの美食・少量  
メニューです。

### MENU

- 旬菜盛り ■鱈屋の茶碗蒸し ■握り鮓
- 季節の煮物 ■お味噌汁



看板御膳は伊達じゃない！  
郷土の味わい大集合

要事前  
予約

## 海の花御膳

3,980円【税込】

当店の屋号を冠した看板メニュー！  
定置網地魚はもちろん、地元野菜も  
ふんだんに使って仕立てた、多彩な  
味わいの特選御膳です。

### MENU

- 花籠旬菜盛り ■握り鮓 ■お味噌汁
- 地魚すき焼き鍋 ■デザート

※海のご機嫌や水揚げの状況により、  
お料理の内容は変更になります



## 鮭屋の太巻き

1,780 円【税込】

TAKE  
OUT  
OK



## ネギトロロール

1,980 円【税込】

TAKE  
OUT  
OK



## 焼き鯖押し鮓

1,680 円【税込】

TAKE  
OUT  
OK



## 穴子押し鮓

1,880 円【税込】

TAKE  
OUT  
OK



## 穴子一本握り

1,580 円【税込】



## 海の花お子様ランチ

1,680 円【税込】



MENU

- 鮭屋のお子様プレート
- 茶碗蒸し
- お味噌汁
- デザート



——— 海の花【ご宴会プラン】のご案内 ———

# Party Menu

要事前  
予約



※鮭会席コース（7,700円・税込）の一例

## 鮭会席コース／ご宴会コース

お一人様 **5,500** 円【税込】

お一人様 **6,600** 円【税込】

お一人様 **7,700** 円【税込】

館山の味覚を詰め込んだ美味しい鮭を  
彩り豊かな会席スタイルでご堪能いただく  
海の花おすすめのご宴会コースです。

- 4名様以上でお申し込みください
- 掲載写真はイメージです

## 海の花 記念日プラン

大切な人と過ごす大切なアニバーサリーを極上の鮭と  
心づくしのおもてなしで、幸せな晚餐のひとつを  
お過ごしいただけます。

お一人様 **6,600** 円【税込】

お一人様 **7,700** 円【税込】



## 慶

慶びを分かち合う、和みのひととき。  
慶事プラン

ご長寿のお祝いやお子様のお祝い、  
誕生日や記念日のご会食に。



お一人様【税込】  
**8,500** 円

お一人様【税込】  
**11,000** 円

ご予算・ご人数など  
スタッフまでお気軽に  
ご相談ください

## 偲

故人を偲び、在りし日を想う。  
法要プラン

大切なお集まりのひととき。  
海の花の落ち着いた雰囲気の中で。



お一人様【税込】  
**5,500** 円

お一人様【税込】  
**6,500** 円

ご予算・ご人数など  
スタッフまでお気軽に  
ご相談ください



### 無料送迎サービス

10名様以上で会席コースをご利用のお客様は  
無料送迎も承りますのでご相談ください。  
(館山市内限定)



Minamiboso Traditional Appetizers

# 南房総が誇る郷土の味。

海の花自慢・地元のご馳走！これを食べずして、家路につくなかれ！

※海のご機嫌や水揚げの状況により、お料理の内容は変更になります

## 秘伝の甘辛ダレで煮込んだ、漁師さんの大好物！

過酷な漁から帰ってきた漁師さんの身体を温めてくれる、母ちゃんの味。甘辛風味が食欲を刺激してくれます。



### 漁師のあら煮大根

1,380 円【税込】(3～4人前)

#### 【ハーフサイズ】

790 円【税込】(2人前)

#### 【おひとり様サイズ】

490 円【税込】



## 磯の薫り、抜群の食感！ 美味くて安い南房総の味覚

ふわ～っと漂ってくる磯の薫り。  
他の食材にはないコリコリとした食感。  
南房総の食生活を支えて来た地元産サザエ。  
絶対に食べていただきたい味わいです。

### サザエ壺焼き

680 円より【税込】

### サザエ刺身

1,200 円より【税込】





## 地元人気No.1

### 酒の肴

南房総はクジラの産地としても知られており、「クジラのタレ」は伝統的なクジラ食品です。スライスしたクジラの肉を醤油ベースの秘伝タレで漬け込み、天日で干したもので酒の肴として不動の人気を誇ります。

#### クジラのタレ

1,680円【税込】



## 貝の王様「あわび」 豪快に踊り焼きで！

#### あわび踊り焼き

1,950円より【税込】

高級海鮮食材として名高い「あわび」。磯の薫りがたまらない格別な逸品です！

#### あわび刺身

1,950円より【税込】



## 伝統の海老網漁で獲った 地元産の伊勢海老を 是非ご賞味あれ！

伊勢海老は伝統的な海老網漁でしか水揚げされない希少な食材です。黒潮育ちの房総産の伊勢海老は黒い体色と濃厚な甘みが特徴です。

#### 伊勢海老刺身

3,000円より【税込】



## 地アジ刺身

880 円【税込】



## まぐろ刺身

1,480 円【税込】



## ヤリイカ刺身

1,280 円【税込】



## 板長厳選刺身盛合せ

3,480 円【税込】



獲れたての  
季節の地魚が  
美味しく咲き誇る！

定置網から超スピードで運ばれた  
究極鮮度の地魚を中心に、  
彩り豊かに盛り付けた刺身盛合せ。  
美味しくないとありません！

## 定置網直送 どっかん大漁盛り

4,980 円【税込】

<4~6名様用>





旬の地魚を  
食べ比べ！  
立体感抜群の  
映える盛合せ！



「これなら俺も食べたい！」  
こがね丸船長お墨付きの  
ド派手なお刺身盛合せです！

こがね丸船長公認  
七段らせん盛り

3,280 円【税込】

<2~3名様用>

### 鮭屋の出汁巻玉子

スタンダード 780 円【税込】

明太子のせ 880 円【税込】



「スタンダード」  
のみお持ち帰り  
いただけます



### 地アジのフライ

880 円【税込】

