



うまいさかなでさげすむ  
**魚美酒進**  
 がんこ

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



※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  
(なめこおろし・トマトのピクルス・茄子のオランダ煮・播州温泉玉子)
- ◆造り3種盛(本まぐろ・鯛・ぶり)
- ◆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  
(なめこおろし・トマトのピクルス・茄子のオランダ煮・播州温泉玉子)
- ◆造り4種盛(本まぐろ・鯛・ぼうぜ鯖・琴浦サーモン)
- ◆肉厚うなぎの茶碗蒸し ◆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**

※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。

ご予約は  
 こちらから



がんこ  
**魚美酒進**  
 うまいさかなでさげすむ  
 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

うまいざかな  
魚美の豚そば鍋コース



※写真は肉鍋コース「播磨」です。

いせ  
豚そば鍋コース 伊勢

1人前 飲み放題付  
3,000円 5,000円

- ◆前菜4種盛  
(なめこおろし・トマトのピクルス・  
茄子のオランダ煮・播州温泉玉子)
- ◆造り3種盛(本まぐろ・鯛・ぼうぜ鯖)
- ◆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

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  
(なめこおろし・トマトのピクルス・  
茄子のオランダ煮・播州温泉玉子)
- ◆造り4種盛(本まぐろ中とろ・鯛・ぼうぜ鯖  
琴浦サーモン)
- ◆和歌山産釜揚げしらすの茶碗蒸し
- ◆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

うまいざかな  
魚美の牛そば鍋コース



※写真は牛そば鍋コース「紀伊」です。

きい  
牛そば鍋コース 紀伊

1人前 飲み放題付  
3,500円 5,500円

- ◆前菜4種盛  
(なめこおろし・トマトのピクルス・  
茄子のオランダ煮・播州温泉玉子)
- ◆造り3種盛(本まぐろ・鯛・ぼうぜ鯖)
- ◆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 ◆牛ハリハリ鍋
- ◆メそば

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  
(なめこおろし・トマトのピクルス・  
茄子のオランダ煮・播州温泉玉子)
- ◆造り4種盛(本まぐろ中とろ・鯛・ぼうぜ鯖  
琴浦サーモン)
- ◆和歌山産釜揚げしらすの茶碗蒸し
- ◆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

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  
(なめこおろし・トマトのピクルス・  
茄子のオランダ煮・播州温泉玉子)
- ◆造り5種盛(本まぐろとろ・鯛・ぼうぜ鯖  
琴浦サーモン・おうみ海老)
- ◆和歌山産釜揚げしらすの茶碗蒸し
- ◆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



※写真は肉鍋コース「近江」です。

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  
(なめこおろし・トマトのピクルス・  
茄子のオランダ煮・播州温泉玉子)
- ◆造り5種盛(本まぐろとろ・鯛・ぼうぜ鯖  
琴浦サーモン・おうみ海老)
- ◆和歌山産釜揚げしらすの茶碗蒸し
- ◆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



※写真は牛そば鍋コース「駿河」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。

※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。



# 牛しゃぶ

うまいさかな

## 魚美の鍋宴会コース

### てっちりコース

- ◆とらふぐ皮湯引きボン酢
- ◆とらふぐてっさ ◆とらふぐ唐揚げ
- ◆てっちり鍋 ◆雑炊セット
- ◆水わらび餅(黒蜜きなこ)

1人前 6,000円 飲み放題付 8,000円

※写真は1人前です。器が変更になる場合がございます。



# てっちり



# かにすき

### かにすきコース

- ◆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)
- ◆造り4種盛  
(本まぐろ中とろ・鯛・坊勢さば・琴浦サーモン)
- ◆かにクリームコロッケ ◆かにすき
- ◆野菜盛 ◆うどん ◆雑炊セット
- ◆水わらび餅(黒蜜きなこ)

1人前 8,000円 飲み放題付 10,000円

※写真は1人前です。器が変更になる場合がございます。

### 国産牛しゃぶコース

- ◆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)
- ◆造り4種盛  
(本まぐろ中とろ・鯛・坊勢さば・琴浦サーモン)
- ◆かにクリームコロッケ ◆国産牛しゃぶ肉
- ◆野菜盛 ◆うどん ◆自家製ボン酢 ◆自家製ごまダレ
- ◆水わらび餅(黒蜜きなこ)

1人前 5,000円 飲み放題付 7,000円

※写真は1人前です。器が変更になる場合がございます。

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  
鯛釜飯コース



※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 ◆旬の逸品料理
- ◆自慢の海鮮盛合せ (7 種盛合せ)
- ◆季節魚と生湯葉のしゃぶしゃぶ
- ◆黒毛和牛の陶板焼き
- ◆鯛土鍋釜飯 ◆豆乳くず餅 (黒蜜きなこ)

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 ◆旬の逸品料理
- ◆自慢の海鮮盛合せ (7 種盛合せ)
- ◆季節魚と生湯葉のしゃぶしゃぶ
- ◆黒毛和牛の陶板焼き
- ◆すし 5 種盛 ◆豆乳くず餅 (黒蜜きなこ)

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