

四季折々の味覚を職人の技で。

おまかせコースプラン

COURSE PLAN

魚一心ではお料理 5,000 円より、宴会コースをご用意しております
ご予算、人数に応じて、ご相談を承ります。お気軽にご相談ください

[おまかせコースプラン]

¥5,000

コース

¥5000 Banquet

¥7,000

コース

¥7000 Banquet

¥10,000

コース

¥10000 Banquet



[飲み放題プラン]

120分 ¥2,000



寿
都
壽
心
処

魚

一

心

さかな いっしん

お
食
事

Grand Menu



02 鮓盛り合わせ 10貫

鮮度と旬、職人の心意気。
魚河岸の旨さ、極まれり。

鮓

Sushi Menu
Shaped vinegared rice with seafood toppings
all of top quality freshness

03 鮓盛り合わせ 特上12貫



握りセット Assorted

- 01 鮓盛り合わせ 9貫 巻物2貫 ¥2,200
Assorted Sushi
(9 pieces, SushiRoll 2 pieces)
- 02 鮓盛り合わせ 10貫 ¥3,300
Assorted Sushi
(10 pieces)
- 03 鮓盛り合わせ 特上12貫 ¥4,200
Assorted Extra Premium Sushi
(12 pieces)

お好み

Nigiri

- 04 近海 真いか ¥300
Coastal Squid
- 05 浜茹でたこ ¥300
Boiled Octopus
- 06 生サーモン ¥300
Salmon
- 07 自家製メさば ¥300
Housemade Pickled Mackerel
- 08 活締め真鯛 ¥300
Red Sea Bream
- 09 本鮓 赤身 ¥400
Lean Bluefin Tuna
- 10 活締め平目 ¥400
Flounder
- 11 活帆立貝 ¥400
Scallop
- 12 近海活北寄 ¥400
Coastal Surf Clam
- 13 いくら ¥500
Salmon Roe Gunkan (Seaweed Wrapped Sushi)
- 14 本ずわい蟹 ¥600
Snow Crab
- 15 本鮓 中とろ ¥700
Chu-Toro (Medium Fatty Bluefin Tuna)
- 16 ぼたんえび ¥700
Botan Shrimp
- 17 活あわび ¥700
Abalone
- 18 生うに ASK
Sea Urchin Gunkan (Seaweed Wrapped Sushi)
- 19 一本焼き穴子 ¥700
Conger Eel

巻物

Roll

- 20 納豆巻 ¥300
Natto Roll
- 21 かつぱ巻 ¥300
Cucumber Roll
- 22 干瓢巻 ¥300
Seasoned Calabash Gourd Roll
- 23 山わさび巻 ¥300
Wasabi Roll
- 24 新香巻 ¥300
Pickled Vegetable Roll
- 25 鉄火巻 ¥600
Tuna Roll
- 26 とろ鉄火巻 ¥800
Toro Roll (Fatty Tuna)
- 27 海鮮太巻 ¥2,500
Big Seafood Roll

丼

Donburi

- 28 海鮮丼 並 ¥1,800
Seafood Bowl
- 29 海鮮丼 上 ¥2,800
Premium Seafood Bowl
- 30 海鮮丼 特上 ¥3,500
Extra Premium Seafood Bowl
- 31 魚一心まかない丼 ¥1,800
Chef's Selection Sakana Isshin Bowl

01 鮓盛合わせ9貫巻物2貫

31 魚一心まかない丼



※表記価格は全て税込です。

All listed prices are including tax.

刺身

Sashimi Menu
Raw seafood of utmost freshness and quality

02 産地直送 刺身盛り 5種



01 産地直送 刺身盛り 3種

盛り合わせ Assorted

- 01 産地直送 刺身盛り 3種 ¥1,800
Assorted Local Sashimi (3 varieties)
- 02 産地直送 刺身盛り 5種 ¥3,800
Assorted Local Sashimi (5 varieties)
- 03 魚河岸の9種盛り合わせ ¥7,800
Assorted Fish Market Premium (9 varieties)

単品 plate

- | | | | |
|---|--------|---|--------|
| 04 生サーモン
Salmon Sashimi | ¥1,000 | 09 本まぐろ 赤身
Lean Bluefin Tuna Sashimi | ¥1,500 |
| 05 活帆立貝
Scallop Sashimi | ¥1,000 | 10 活締め平目
Flounder Sashimi | ¥1,200 |
| 06 活北寄貝
Surf Clam Sashi | ¥1,000 | 11 本まぐろ 中とろ
Chu-Toro Sashimi (Medium Fatty Bluefin Tuna) | ¥2,000 |
| 07 自家製メさば
Housemade Pickled Mackerel Sashimi | ¥1,000 | 12 ぼたんえび 3尾
Botan Shrimp Three Pieces Sashimi | ¥2,000 |
| 08 活締め真鯛
Red Sea Bream Sashimi | ¥1,000 | 13 活あわび
Abalone Sashimi | ¥2,800 |
| | | 14 生うに 1折
Sea Urchin Sashimi | ASK |



03 魚河岸の9種盛り合わせ

素材を活かす職人技。海の恵みを味わう口福。

※表記価格は全て税込です。

All listed prices are including tax.



08 和牛赤身グリル

厳選した素材の旨みを最大限に。
笑みがこぼれる、脂ののった香ばしさ。

焼き物

Grilled Menu

海鮮 Sea Food

- 01 イカ焼き Grilled Squid ¥1,200
- 02 活帆立の濃厚バター焼き Grilled Scallop with Butter ¥980
- 03 北寄貝の浜焼き Grilled Surf Clam ¥980
- 04 鮭ハラス焼き Grilled Salmon Belly ¥980
- 05 自家干し特大ほっけ焼き Grilled Atka Mackerel ¥1,800
- 06 銀だら西京焼き Grilled Sweet Miso Marinated Sablefish ¥1,500
- 07 きんき焼き Grilled Rockfish ASK



01 イカ焼き



06 銀だら西京焼き

05 自家干し特大ほっけ焼き



03 北寄貝の浜焼き



和牛 Hokkaido Wagyu Beef

- 08 黒毛和牛赤身グリル Wagyu Beef (Lean Cut) ASK
- 09 黒毛和牛サーロイン Wagyu Beef (Sirloin) ASK



09 黒毛和牛サーロイン

※表記価格は全て税込です。

All listed prices are including tax.

逸品

Special Menu

こだわりの

味わいを極める
逸品の数々。
美味なる一皿が
語らいを彩ります。



08 地物野菜とルスツ豚のせいろ蒸し



01 ニセコ産 ジャガイモの手作りフライドポテト



07 生ハムとチーズのカプレーゼ風



05 明太子の天麩羅



11 天麩羅盛り合わせ



06 濃厚かにコロッケ



12 寿都産 珍味3点盛り

一品料理 à la Carte

- 01 ニセコ産
ジャガイモの手作りフライドポテト ¥680
Niseko French Fries
- 02 ニセコ産
ジャガイモのじゃがバター ¥680
Niseko Potato with Butter
- 03 自家製ざんぎ ¥780
Housemade Fried Chicken
- 04 活たこの唐揚げ ¥780
Battered Octopus
- 05 明太子の天麩羅 ¥880
Spicy Cod Roe Tempura

- 06 濃厚かにコロッケ ¥880
Creamy Crab Croquette
- 07 生ハムとチーズのカプレーゼ風 ¥1,100
Prosciutto and Cheese Caprese Salad
- 08 地物野菜と
ルスツ豚のせいろ蒸し ¥1,100
Pork and Vegetables Steamed in Bamboo Basket
- 09 アワビとホタテのアヒージョ ¥2,800
Abalone and Scallops Ajillo

- 10 野菜の天麩羅 ¥780
Assorted Vegetable Tempura
- 11 天麩羅盛り合わせ ¥1,280
Assorted Tempura
- 12 寿都産 珍味3点盛り ¥880
Local Delicacy Trio (from Suttso)

- 13 北海道産しじみ汁 ¥680
Hokkaido Clam Soup
- 14 日替り汁物 ※内容はスタッフにお尋ねください。 ¥580
Daily Soup

※表記価格は全て税込です。

All listed prices are including tax.

旬菜・甘味

Salad & Dessert Menu

やさしく涼やかな旬菜と
とろける甘味に心が和む。

サラダ Salad

- 01 ニセコの野菜サラダ ¥780
Niseko Vegetable salad
- 02 真狩豆腐のサラダ ¥880
Creamy Tofu Salad
- 03 かに入りラーメンサラダ ¥1,100
Ramen Noodle Salad with Crab

03 かに入りラーメンサラダ



01 ニセコの野菜サラダ



先付 Appetizers

- 04 中札内産黒枝豆 ¥500
Rich Edamame
- 05 真狩ざる豆腐 特製出汁醤油 ¥660
Local Creamy Tofu (from Makkari) with Special Soy Sauce
- 06 自家製 鮭の生ハム風 ¥1,000
Housemade Salmon Ham
- 07 漬物盛り合わせ ¥680
Assorted Pickles



05 真狩ざる豆腐 特製出汁醤油

デザート Desserts

- 08 高橋牧場のミルクアイス ¥550
Fresh Milk Icecream (from Takahashi Farm)
- 09 自家製フルーツ杏仁豆腐 ¥680
Housemade Almond Tofu and Fruit
- 10 自家製なめらかプリン (寿都のはちみつ添え) ¥580
Housemade Crème Caramel with Honey from Suttu



10 自家製なめらかプリン

※表記価格は全て税込です。

All listed prices are including tax.