

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 ¥2,500



寿  
都

寿  
心  
処

魚

一



心

さかな いっしん

お  
食  
事

Grand Menu

鮮度と旬、職人の心意気。  
魚河岸の旨さ、極まれり。

# 鮨

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

01 鮨盛り合わせ9貫巻物2貫



02 鮨盛り合わせ 10貫



03 鮨盛り合わせ 特上12貫



28 魚一心まかない丼

## 握りセット

Assorted

- 01 鮨盛り合わせ 9貫 巻物2貫 ￥2,650  
Assorted Sushi  
(9 pieces, SushiRoll 2 pieces)
- 02 鮨盛り合わせ 10貫 ￥3,850  
Assorted Sushi  
(10 pieces)
- 03 鮨盛り合わせ 特上12貫 ￥4,950  
Assorted Extra Premium Sushi  
(12 pieces)

## お好み

Nigiri

- 04 生サーモン ￥440  
Salmon
- 05 自家製メさば ￥440  
Housemade Pickled Mackerel
- 06 本鮪 赤身 ￥550  
Lean Bluefin Tuna
- 07 活締め平目 ￥550  
Flounder
- 08 活帆立貝 ￥500  
Scallop
- 09 近海活北寄 ￥550  
Coastal Surf Clam
- 10 いくら ￥660  
Salmon Roe Gunkan (Seaweed Wrapped Sushi)
- 11 本ずわい蟹 ￥660  
Snow Crab
- 12 本鮪中とろ ￥880  
Chu-Toro (Medium Fatty Bluefin Tuna)
- 13 ぼたんえび ￥1,100  
Botan Shrimp
- 14 活あわび ￥1,100  
Abalone
- 15 生うに ASK  
Sea Urchin Gunkan (Seaweed Wrapped Sushi)
- 16 一本焼き穴子 ￥880  
Conger Eel

## 巻物

Roll

- 17 納豆巻 ￥380  
Natto Roll
- 18 かつば巻 ￥380  
Cucumber Roll
- 19 干瓢巻 ￥380  
Seasoned Calabash Gourd Roll
- 20 山わさび巻 ￥380  
Wasabi Roll
- 21 新香巻 ￥380  
Pickled Vegetable Roll
- 22 鉄火巻 ￥770  
Tuna Roll
- 23 とろ鉄火巻 ￥1,100  
Toro Roll (Fatty Tuna)
- 24 海鮮太巻ハーフ ￥1,980  
Big Seafood Roll half

## 丼

Donburi

- 25 海鮮丼 並 ￥2,650  
Seafood Bowl
- 26 海鮮丼 上 ￥3,850  
Premium Seafood Bowl
- 27 海鮮丼 特上 ￥4,950  
Extra Premium Seafood Bowl
- 28 魚一心まかない丼 ￥1,980  
Chef's Selection Sakana Isshin Bowl
- 29 特上まかない丼 ￥3,300  
Special Chef's Selection bowl

※入荷の状況により内容が写真と異なる場合があります。

The contents may differ from the photo depending on the availability of the product.

※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



03 魚河岸の9種盛り合わせ



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 ¥2,200  
Assorted Local Sashimi (3 varieties)
- 02 産地直送 刺身盛り 5種 ¥4,400  
Assorted Local Sashimi (5 varieties)
- 03 魚河岸の9種盛り合わせ ¥8,800  
Assorted Fish Market Premium (9 varieties)



09 本まぐろ赤身

## 単品 plate

- |   |        |  |        |
|---|--------|--|--------|
| 04 生サーモン<br>Salmon Sashimi                                  | ¥1,650 | 12 ぼたんえび 2尾<br>Botan Shrimp Two Pieces Sashimi | ¥2,200 |
| 05 活帆立貝<br>Scallop Sashimi                                  | ¥1,100 | 13 活あわび<br>Abalone Sashimi                     | ¥3,300 |
| 06 活北寄貝<br>Surf Clam Sashi                                  | ¥1,350 | 14 生うに 1折<br>Sea Urchin Sashimi                | ASK    |
| 09 本まぐろ 赤身<br>Lean Bluefin Tuna Sashimi                     | ¥1,980 |  |        |
| 10 活締め平目<br>Flounder Sashimi                                | ¥1,450 |  |        |
| 11 本まぐろ 中とろ<br>Chu-Toro Sashimi (Medium Fatty Bluefin Tuna) | ¥2,400 |  |        |

素材を活かす職人技。海の恵みを味わう口福。

※入荷の状況により内容が写真と異なる場合があります。  
The contents may differ from the photo depending on the availability of the product.

※表記価格は全て税込です。

All listed prices are including tax.



07 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 活帆立の濃厚バター焼き ¥1,100  
Grilled Scallop with Butter
- 02 北寄貝の浜焼き ¥1,350  
Grilled Surf Clam
- 03 鮭ハラス焼き ¥1,100  
Grilled Salmon Belly
- 04 自家干し特大ほっけ焼き ¥1,980  
Grilled Atka Mackerel
- 05 銀だら西京焼き ¥1,760  
Grilled Sweet Miso Marinated Sablefish
- 06 八角焼き ¥1,500  
Grilled Podothecus sachi



05 銀だら西京焼き



08 黒毛和牛サーロイン

04 自家干し特大ほっけ焼き



02 北寄貝の浜焼き



## 和牛 Hokkaido Wagyu Beef

- 07 黒毛和牛赤身グリル ASK  
Wagyu Beef (Lean Cut)
- 08 黒毛和牛サーロイン ASK  
Wagyu Beef (Sirloin)
- 09 黒毛和牛すき焼き(2人前) ¥8,800  
Wagyu Sukiyaki (2 servings)
- 10 追加 すき焼き肉(100g) ¥3,300  
Additional Sukiyaki meat (100g)



※写真はすき焼き3人前のお肉のイメージです。  
The photo shows the amount of meat for sukiyaki for three people.

※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。



07 地物野菜とルスツ豚のせいろ蒸し



01 ニセコ産 ジャがいもの手作りフライドポテト



05 明太子の天麩羅



09 天麩羅盛り合わせ



06 濃厚かにコロッケ



14 ニセコの野菜サラダ

## 一品料理 à la Carte

- 01 ニセコ産  
じゃがいもの手作りフライドポテト ¥770  
Niseko French Fries
- 02 ニセコ産  
じゃがいものじゃがバター ¥750  
Niseko Potato with Butter
- 03 自家製ざんぎ ¥880  
Housemade Fried Chicken
- 04 活たこの唐揚げ ¥880  
Battered Octopus
- 05 明太子の天麩羅 ¥960  
Spicy Cod Roe Tempura
- 06 濃厚かにコロッケ ¥960  
Creamy Crab Croquette
- 07 地物野菜と  
ルスツ豚のせいろ蒸し ¥1,320  
Pork and Vegetables Steamed in Bamboo Basket

## サラダ Salad

- 14 ニセコの野菜サラダ ¥850  
Niseko Vegetable salad
- 15 かに入りラーメンサラダ ¥1,200  
Ramen Noodle Salad with Crab

## デザート Desserts

- 18 高橋牧場のミルクアイス ¥660  
Fresh Milk Icecream (from Takahashi Farm)
- 19 自家製なめらかプリン ¥640  
(寿都のはちみつ添え)  
Housemade Crème Caramel with Honey from Suttu

- 08 野菜の天麩羅 ¥960  
Assorted Vegetable Tempura
- 09 天麩羅盛り合わせ ¥1,580  
Assorted Tempura
- 10 寿都産 珍味3点盛り ¥1,080  
Local Delicacy Trio (from Suttu)
- 11 中札内産黒枝豆 ¥550  
Rich Edamame
- 12 北海道産しじみ汁 ¥770  
Hokkaido Clam Soup
- 13 日替り汁物 ¥660  
Daily Soup

※内容はスタッフにお尋ねください。

## 鍋 Pot

- 16 海鮮寄せ鍋(2人前) ¥6,600  
Seafood Hotpot(2 servings)
- 17 追加野菜(1人前) ¥1,100  
Additional vegetables (1 serving)

19 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.

## ビール Beer

アサヒスーパードライ 中ジョッキ Asahi Super Dry	¥750
アサヒスーパードライ 瓶 Asahi Super Dry Bottle	¥830
アサヒドライゼロ 小瓶 Non-Alcoholic Asahi Dry Zero Small Bottle	¥600

## 日本酒 Japanese Sake

北の勝 大海 720ml Kitanokatsu Taikai(from Nemuro/Sweet)	¥3,300
グラス(約1合180ml)	¥830
二世古 金印 (約2合360ml) Niseko Kinjirushi(from Niseko/Dry)	¥1,540
グラス(約1合180ml)	¥770
上川大雪 特別純米 720ml Kamikawataisetsu Junmaiginjo(from Kamikawa/Medium)	¥6,160
グラス(約1合180ml)	¥1,540
上川大雪 純米大吟醸 720ml Kamikawataisetsu Junmaidaginjo(from Kamikawa/Medium)	¥8,800
グラス(約1合180ml)	¥2,200
八海山 特別本醸造 720ml Hakkaisan Honjouzou(from Niigata/Medium)	¥4,400
グラス(約1合180ml)	¥1,100
八海山 純米大吟醸 720ml Hakkaisan Daiginjo(from Nigata/Medium)	¥8,800
グラス(約1合180ml)	¥2,200

※表記価格は全て税込です。※席料はお一人様450円(税込)です。この料金にはお通しが含まれています。  
All listed prices are including tax.  
We have a cover charge of ¥450(Tax included)per person,  
which includes an appetizer served with first drink.

## 梅酒・果実酒 Plum Wine

鶴梅 完熟 Tsuru-ume Kanjuku	¥830
鶴梅 柚子 Tsuru-ume Yuzu	¥830

## 焼酎 Shochu

鏡月 Kyogetsu Green	¥600
中々 Nakanaka Barley Shochu	¥880
佐藤 麦 Satou Barley Shochu	¥880
佐藤 黒 Satou Black Potato Shochu	¥880
富乃宝山 Tominohouzan Potato Shochu	¥880
吉兆宝山 Kittyhouzan Potato Shochu	¥880
赤兎馬 Sekitoba Potato Shochu	¥880

## ウイスキー Whiskey

サントリー角 Suntory Kaku Whiskey	¥830
サントリー角ハイボール Suntory Kaku Highball Whiskey	¥830

## ハウスワイン House Wine

グラス 赤、白 Glass wine Red,White	¥770
---------------------------------	------

## 赤ワイン Red wine

ミシェル・リンチ・ルージュ Michel Lynch Rouge	¥5,500
カルタン・ピノ・ネロ Kaltern Pinot Nero	¥7,150
奥尻メルロー Okushiri Merlot	¥8,250
レ・ディフェーゼ・サッシカイア Le difese Sassicaia	¥13,200
シャトー・ラグランジュ Chateau Lagrange	¥30,800

## 白ワイン White wine

ミシェル・リンチ・ブラン Michel Lynch Blanc	¥5,500
デ・ローテ・シャルドネ De loach Chardonnay	¥7,150
奥尻ピノグリ Okushiri Pinot gris	¥8,250
シャブリ Chablis	¥8,800
シャブリ・プルミエクリュ・フルシヨーム Chablis Premier Cru Fourchaume	¥16,500
シャサーニュモンラッシェ Chassagne Montrachet	¥30,800

## スパークリングワイン・シャンパン

Sparkling wine.Champagne

トラディショナルメソッド北海道 Traditional Method Hokkaido	¥8,800
ランソン・ブラックラベル・ブリュット Lanson Black Label Brut Champagne	¥19,800

## サワー Sour / Shochu highball

レモンサワー Lemon Sour	¥640
ライムサワー Lime Sour	¥640
カルピスサワー Calpico Highball	¥640
ウーロンハイ Oolong Tea Highball	¥640

## ソフトドリンク Soft Drinks

コカ・コーラ Coca-Cola	¥440
ジンジャエール Ginger Ale	¥440
カルピス Calpico Water	¥440
カルピスソーダ Calpico Soda	¥440
ウーロン茶 Oolong Tea	¥440
グレープフルーツジュース Grapefruit Juice	¥530
オレンジジュース Orange Juice	¥530
アップルジュース Apple Juice	¥530
炭酸水 小瓶 Carbonated water small bottle	¥530

