

地元・青森の海鮮食堂
さかなっくいのでん
Sakana Cuisine DEN

魚っ喰いの田

オリジナルメニュー

Open 11:00 - Close 15:00 (L014:30)

当店はセルフサービスとなっております。表示価格は全て消費税込みです。当店で使用する米は青森県産です。

お客様のお声から生まれた
ちょうどいいサイズの丼です!

中盛 特製 海鮮丼

丼のサイズが通常の約2/3程度の大きさです

海鮮丼には全品、お味噌汁・小鉢・青森県産リンゴジュース付!

全品税込 **1500円**

※酢飯は約140gです。大盛り⑬はプラス150円いただきます。

魚っ喰いの 海鮮丼 ①

当店一番
人気の
海鮮丼。
サーモンや
ネギトロ、とびっこ、
地元のイカ、たこ
しめ鯖が入りました。



この海鮮丼には、マツロのむく身 は入りません。

漬けサーモン たっぶり丼 ②

漬がのった
厚切りの
サーモンを
味噌漬けオレに
漬けて旨味を
引き出した。
たっぶり、5枚の丼。



サーモンと まぐろ丼 ③

厚切りの
サーモンを
たっぶりど
5枚の丼。
まぐろは旨味の
濃い特選赤身を
贅沢に2枚のぎました。



サーモンと ネギトロ丼 ④

人気の
サーモンが
2枚と、
たっぶり80g
のネギトロ、
大人気コラボ。
酢飯との相性抜群!



活〆帆立貝柱と サーモン丼 ⑤

漬がのった
サーモンが
3枚と、
フリブリの
活〆ほたての
貝柱お刺身
人気の2食丼です



まぐろ赤身と ネギトロ丼 ⑥

冷凍の
まぐろ赤身が
2枚、たっぶり
80gのほた
てネギトロと合わせた
まぐろづくしの丼。
お子様にも大人気。



うまいしめ鯖と ネギトロ丼 ⑨

厚切りの
うまいしめ鯖
3枚と、
たっぶり50g
のせた
ネギトロで大満足。
食べ応え十分の一品。



帆立佃煮と 活〆帆立丼 ⑫

漁民漁産の
帆立を使い
自家製で
作る佃煮と、
旨味のある
活〆帆立貝柱。
青森を満喫する帆立づくし。



鯉、鯖、煮干し。
良質な国産の節をたっぶり
使った本格日本そばだしと
モチモチの中太麺がベストマッチ

肉煮干しそば

表示価格は全て税込です。

肉煮干しそばの大盛り⑱はプラス200円いただきます。



肉煮干しそば 600円



辛い肉煮干しそば 700円



ミニ焼そば飯セット 1000円



ミニねぎとろ丼セット 1200円

トッピングとしていかがでしょうか ⑳ 自家製煮たまご 1個100円

お飲み物

20歳未満の方、また、お車を運転される予定の方には
アルコール類のご提供はできません。

冷たい樽生ビールはいかがでしょう

③⑩ サントリープレミアムモルツ中ジョッキ 650円

瓶ビール(中ビン)

②⑤ アサヒスーパードライ 680円

②⑥ サントリープレミアムモルツ 680円

青森県産100%!

②⑧ リンゴジュース 400円

②⑨ 冷たい烏龍茶 300円

青森市の地酒(日本酒)

②⑦ 田酒 特別純米一合 850円

特典その1

ワラッセ駐車場をご利用の方
1000円以上のご飲食で
1時間駐車無料券が発行されます。

特典その2

ねぶたミュージアムの入場チケットを
ご提示いただければ
1枚につき100円お値引きいたします。