

まぐろ

一心のまぐろは自信あり

これだけの種類の鮪を提供している回転寿司はめったにありません。
特にこだわりぬいている本まぐろは、200kg~300kgの魚体しか
使わないので脂の乗りが抜群。また船上で締めているので鮮度抜群です。
是非ぜ、味の違いを食べ比べてみてください。

本まぐろ5貫盛り

1,740円(税込)

本鮪大とろ・中とろ・赤身
とろぶっ斬・中とろ炙り

まぐろ彩り5貫盛り

1,150円(税込)

びんとろ・近海まぐろ・本鮪中とろ
本鮪赤身・自家製漬けまぐろ

本まぐろ三味

1,080円(税込)

本まぐろとろ三味

980円(税込)

本まぐろ大とろ

930円(税込)

本まぐろ中とろ

680円(税込)

本まぐろ赤身

550円(税込)

近海まぐろ

380円(税込)

まぐろ柚子胡椒握り

400円(税込)

まぐろ山かけ握り

420円(税込)

びんとろ

340円(税込)

びんとろ炙り

340円(税込)

びんとろ柚子胡椒握り

360円(税込)

びんとろ塩糀炙り

360円(税込)

自家製漬けまぐろ

400円(税込)

まぐろ塩糀握り

400円(税込)

まぐろカルパッチョ

400円(税込)

まぐろアボカド握り

440円(税込)

本まぐろ中とろ炙り

680円(税込)

本まぐろ大とろ(1貫)

500円(税込)

本まぐろ大とろ炙り

930円(税込)

穴子は一心の自慢の顔

創業からお客様に愛されて25年。漁獲、開き、煮込みまでを1日で仕上げ、丁寧に一尾ずつ手作業でヌメリ取りを行うので、ふっくらした食感と穴子の風味が断然に違います。また頭、骨からダシをベースにした特製ダレで煮込むので旨味が強い自慢の逸品です。

穴子・サーモン



活〆釜煮天然穴子一本握り
680円(税込)

一心名物



活〆釜煮天然穴子
480円(税込)



穴子押し寿司
400円(税込)



あなきゅう巻き
580円(税込)



あなきゅう軍艦
340円(税込)



サーモンばかり5貫盛り
1,040円(税込)

生サーモン・オニオンサーモン
とろサーモン・親子軍艦・しゃけとろ炙り



サーモン3貫盛り
580円(税込)

生サーモン・オニオンサーモン
しゃけとろ炙り



生サーモン
380円(税込)



オニオンサーモン
390円(税込)



とろサーモン
440円(税込)

- サーモンカルパッチョ 390円(税込)
- サーモン柚子胡椒握り 390円(税込)
- サーモン塩糍炙り 390円(税込)

- しゃけとろ炙り 390円(税込)
- サーモンマヨ炙り 390円(税込)
- サーモンアボカド握り 440円(税込)

市場直送

握り



活〆真鯛
380円(税込)



活〆平目
480円(税込)



こはだ
280円(税込)



やりいか
300円(税込)



生 赤えび
440円(税込)



自家製
ぶさば
340円(税込)



生げそ
240円(税込)



げそマヨネーズ
260円(税込)



天然 生えび
340円(税込)



甘えび
340円(税込)



北海生たこ
530円(税込)



茹でずわい蟹
550円(税込)



浅漬けなす
180円(税込)



蒸しえび
260円(税込)



ほたて
530円(税込)



つぶ貝
420円(税込)



玉子
160円(税込)



高級
生ゆば
220円(税込)



数の子
460円(税込)

赤いか	260円(税込)
紋甲いか	300円(税込)
やりいか明太	320円(税込)
げそ磯辺焼き(1貫)	140円(税込)
茹でたこ	340円(税込)
えびマヨネーズ炙り	280円(税込)
えびアボカド握り	340円(税込)
大えび	530円(税込)

ぼたん海老(1貫)	780円(税込)
生ずわい蟹(1貫)	580円(税込)
ほたて磯辺焼き(1貫)	300円(税込)
いなり	130円(税込)
ジャンボ玉子(1貫)	240円(税込)
アボカド握り	180円(税込)
芽ねぎ	380円(税込)
うなぎ蒲焼き握り	640円(税込)

五貫・三貫盛り

本まぐろ5貫盛り
1,740円(税込)
本館大とろ・中とろ・赤身
とろぶつ軍艦・中とろ炙り

本まぐろとろ三昧
980円(税込)
本館中とろ・中とろ炙り
とろぶつ軍艦

まぐろ彩り5貫盛り
1,150円(税込)
びんとろ・近海まぐろ・本館中とろ
本館赤身・自家製漬けまぐろ

えび・かに贅沢5貫盛り
2,100円(税込)
生ずわい蟹・茹でずわい蟹・ぼたん海老
大えび・生赤えび

特選生えび三昧
1,150円(税込)
生赤えび・ぼたん海老
天然生えび

豪華3貫盛り
1,750円(税込)
本館大とろ・ぼたん海老
極上生うに

一心人気5貫盛り
1,080円(税込)
近海まぐろ・やりいか・生サーモン
天然生えび・活アヒス天然大子

豪華かに三昧
1,070円(税込)
生ずわい蟹・上かにみそ軍艦
茹でずわい蟹

炙り寿司3貫盛り
730円(税込)
本館中とろ炙り・えんがわ炙り
しゃけとろ炙り

サーモンばっかり5貫盛り
1,040円(税込)
生サーモン・オニオンサーモン・とろサーモン
親子軍艦・しゃけとろ炙り

サーモン3貫盛り
580円(税込)
生サーモン・オニオンサーモン
しゃけとろ炙り

えび3貫盛り
520円(税込)
蒸しえび・生赤えび・甘えび

光物3貫盛り
500円(税込)
自家製メサバ・天然あじ・こはだ

いか3貫盛り
420円(税込)
やりいか・生がそ・散甲いか

軍艦・巻物

伊勢湾と木曾三川からの
豊富な栄養に恵まれた
鬼崎のりを使用。



一心名物
ジャンボねぎとろ
380円(税込)



本まぐろ
とろぶつ軍艦
640円(税込)



いくら
550円(税込)



極上生うに
950円(税込)



かに風味サラダ
190円(税込)



かにみそきゅうり
320円(税込)



かつぱ巻き
160円(税込)



かんぴょう巻き
240円(税込)



ねぎとろ巻き
320円(税込)



鉄火巻き
400円(税込)

◆軍艦

納豆軍艦	130円(税込)
コーン	130円(税込)
ツナマヨネーズ	160円(税込)
ツナコーン	160円(税込)
ほっき貝入サラダ	190円(税込)
山芋軍艦	190円(税込)
山芋納豆	190円(税込)

納豆明太	190円(税込)
明太子軍艦	190円(税込)
明太マヨ軍艦	220円(税込)
山芋明太	260円(税込)
生しらす	260円(税込)
ねぎとろ	280円(税込)
ねぎとろ納豆	280円(税込)

とびのこ	320円(税込)
あなき軍艦	340円(税込)
海鮮カルパッチョ軍艦	340円(税込)
上かにみそ(かに身入り)	440円(税込)
サーモン親子軍艦	460円(税込)
チリ産うに	550円(税込)
ずわい蟹てん盛り	640円(税込)

◆巻物

おしんこ巻き	160円(税込)
納豆巻き	160円(税込)
梅しそ巻き	160円(税込)
梅き軍艦	200円(税込)
ツナマヨ巻き	220円(税込)
なみだ巻き	220円(税込)

大人のかつぱ巻き	240円(税込)
味噌ごぼう巻き	300円(税込)
特製太巻き(2貫)	340円(税込)
海鮮巻き	360円(税込)
びんとろ鉄火	360円(税込)
サーモン巻き	440円(税込)

カリフォルニアロール	440円(税込)
赤身鉄火	580円(税込)
あなき軍艦	580円(税込)
とろたく巻き	680円(税込)
中とろ鉄火巻き	720円(税込)
大とろ鉄火巻き	950円(税込)

📌(手巻きマーク)は手巻きもできます

天ぷら・揚げ物・その他



いかの天ぷら

380円(税込)



海老の天ぷら

380円(税込)



おくらの天ぷら

380円(税込)



鶏の唐揚げ

380円(税込)

※ご注文後、調理に少々時間をいただきます



ポテトフライ

340円(税込)



甘えびの唐揚げ

460円(税込)



げその唐揚げ

420円(税込)



ごぼうの唐揚げ

480円(税込)



旨い串カツ

1本 150円(税込)

写真は5本分です。
ソースか味噌を
お選びいただけます。



あおさの赤だし

320円(税込)



あら汁

320円(税込)



特製讃岐うどん

320円(税込)



茶碗蒸し

320円(税込)



自家製だし巻き玉子

350円(税込)



枝豆

260円(税込)

茶碗蒸し汁物は
熱くなっておりますので、
お気をつけください。

※揚げ物・汁物など、ご注文後調理に少々お時間をいただきます。

※商品・器など、熱くなっておりますのでお気をつけくださいませ。