

最高級まぐろ井

焼津にある多くの料亭・寿司屋にまぐろを卸している福一漁業(nanvanの親会社)のオーナーが、焼津の名物を作る事のみを目的として本気で作った最高級まぐろ井。名物づくりが目的のため、この井には利益は一切のせていません。焼津の本物の味をぜひご賞味いただき、もしお気に召していただけたなら、お客様の宣伝・口コミ評価をよろしくお願いいたします。

・プロが厳選した天然南まぐろ(トロ、中トロ、赤身、ネギトロ)と国産ササニシキを使用

ご予約は宿泊日前日の24時までにお申ください。

お召上がりは1Fラウンジのみとなります。

(提供時間18:30~21:00)

2,600円



南マグロの中トロにぎり (8貫入り) ¥2,400-



まぐろづくしにぎり (10貫入り) ¥1,700-



トンボマグロのにぎり ¥1,100



パチマグロのにぎり ¥1,200



トンボマグロとパチマグロの16カンにぎり ¥2,300-



手まり寿司 ¥1,200-



寿司盛り合わせ ¥1,100-



南マグロねぎとろ井 ¥1,000-



ばらちらし ¥1,000-



鉄火井 ¥1,000-



刺身3種盛合せ ¥600-



まぐろづくし刺身 ¥1,700-



サーモンづくし ¥1,000-



特選なんばん井 ¥1,500-



巻きずし ¥900-



助六 ¥600-

すべて国産米を使用しております。



※お寿司・お刺身・定食のご予約は宿泊当日の10:00までにお申し込みください

※お寿司・お刺身は17:00以降フロントでお渡ししますので、お部屋もしくはラウンジにてお召上がりください。※定食は18:15~21:00 ラウンジにてご用意いたします。

価格は税込 2022年9月1日現在

<定食>
日替わり定食 ¥1,000 刺身付定食 ¥1,600