

お し な が き



職人の手仕事が
織りなす逸品を

落ち着きのある個室で
余裕ある会食を

和の趣を深める
落ち着きの空間

和食・寿司

寿司割烹 「味新」

所在地：〒036-8051 弘前市宮川3丁目4-3

営業時間：11:00 ~ 14:00

17:00 ~ 21:30

(ラストオーダー Food 20:30 / Drink 21:00)

電話番号：0172-34-8000

にぎり



特上にぎり 10貫 3,800円

上にぎり 10貫 2,800円

並にぎり 10貫 1,800円

※海老汁／あら汁（仕込み次第）付き



本まぐろ三昧 2,000円

大とろ / 中トロ / 赤身

サーモン三昧 1,000円

生サーモン / 炙りサーモン / 塩レモン

お好み握り（一貫）

巻物（二本）

100円

たまご
こはだ
いなり

150円

いか
蒸し海老
ねぎとろ
エビっ子

250円

生サーモン
炙りサーモン
生海老
かんぱち

400円

かっぱ巻
かんぴょう巻
納豆巻

300円

ほたて
シャコ
本まぐろ赤身

400円

数の子
いくら
本鮓中とろ

500円

うに
本鮓中とろ

800円

ねぎトロ巻
鉄火巻

900円

トロ鉄火巻

※当店の表示価格はすべて税込価格です

丼

※こちらの丼をご注文の方には
海老汁／あら汁（仕込み次第）を
サービスでご用意します。

味新海鮮丼

3,500円



ばらちらし

2,000円

サーモンファミリー丼

生サーモン / 焼きサーモン / いくら

2,300円



三色丼

本まぐろ / 生サーモン / 白身

1,900円

本まぐろ赤身丼

2,600円



茶碗蒸し

500円

※当店の表示価格はすべて税込価格です

料理長特選



【コース内容】

- 前菜盛り合わせ
- 旬の一品（肉料理）
- 天ぷら盛り合わせ
- 特上にぎり
- 魚料理
- 本日の刺身三点盛り
- 茶碗蒸し
- 甘味

おひとり様 5,500 円

※プラス2,200円で飲み放題（90分）をご用意しております

※コース料理は前日までにご予約をお願いいたします

錦（にしき）コース 4,400 円

前菜盛り合わせ・旬の一品（肉料理）・天ぷら盛り合わせ・上にぎり
刺身三点盛り・茶碗蒸し・甘味

集（つどい）コース 3,300 円

前菜盛り合わせ・旬の一品（肉料理）・天ぷら盛り合わせ・上にぎり
刺身三点盛り・茶碗蒸し・甘味

みやび 御膳

3,800円



前菜 / お造り / 天ぷら / 皿物 / 煮物 / 小鉢 / 茶碗蒸し / 汁物 / にぎり

とろろ御膳

2,800円



前菜 / お造り / 天ぷら / とろろ
小鉢 / 汁物 / ごはん

三色御膳

2,800円



天ぷら / 皿物 / ミニそば
三色丼(本まぐろ・サーモン・白身)

※当店の表示価格はすべて税込価格です

食事メニュー



そば・ご飯

天ぷらそば	1,300円
カレー南蛮（そば・うどん）	900円
とろろそば（温・冷）	800円
山菜そば（温・冷）	800円

きそば（温・冷）	700円
ミニそば（温・冷）	400円
ご飯	300円

※当店の表示価格はすべて税込価格です

食事メニュー



ドリンク

コカ・コーラ
カルピス
オレンジジュース
ウーロン茶
アイスコーヒー
ホットコーヒー 各300円

青森県産りんごジュース 400円

デザート

バニラアイス	200円
抹茶アイス	200円
黒蜜きなこアイス	300円
いちごパフェ	450円

※当店の表示価格はすべて税込価格です

一品料理

刺身

本鮓 贅沢三種盛り

2,800円



料理長おまかせ三種盛り

※内容はスタッフにおたずねください

二人前 1,800円～

ほたて	900円
サーモン	800円
いか刺し	800円



一献の肴

枝豆	500円
梅水晶	500円
とびっこポテトサラダ	500円
津軽鶏のチャーシュー	600円
茶碗蒸し	500円
海鮮サラダ	800円



一品料理

揚げ物

天ぷら盛り合わせ

1,600円



フライドポテト 500円

なんこつ唐揚げ 600円

鶏ももの唐揚げ 700円

ミックスフライ 900円



焼物

ホタテ貝焼き味噌

900円

いくら彩りだし巻き

800円

手羽先塩焼き 600円

かんぱちカマ焼き 800円

銀だら焼き 800円



サントリー

角ハイボール

500円



プレミアムウイスキー ハイボール

ワイルドターキー	700円
デュワーズ 12年	800円
知多	800円
白州	900円
響	1,000円

山崎 12年

繊細で上品なテイストの
日本を代表するシングルモルト

1,400円



サワー・酎ハイ

こだわり酒場のレモンサワー

こだわり酒場のタコハイ

グレープフルーツサワー

ウーロンハイ

緑茶ハイ

各500円

※当店のお茶割りは

「キンミヤ焼酎」を使用しております。

焼酎

いいちこ (麦)

黒霧島 (芋)

各500円

【水割り・お湯割り・ロック・ソーダ割り】

梅酒

すっきりおいしい梅酒

500円

【水割り・お湯割り・ロック・ソーダ割り】

※当店の表示価格はすべて税込価格です

生ビール

ザ・プレミアム・モルツ

中ジョッキ

600円

瓶ビール 《中瓶》

アサヒ スーパードライ
キリン 一番搾り
サッポロ 黒ラベル

各 600円

ノンアルコールビール

アサヒ ドライゼロ
キリン オールフリー

各 450円



ワイン

※すべてハーフボトル (375ml) でのご提供です

ル・ピアツェ キャンティ (赤) 1,400円

すみれの芳香とフレッシュな酸味、ほどよい渋みで心地よく飲みやすい赤ワイン

ジロ・デ・イタリア シャルドネ (白) 1,300円

ほのかなトロピカル香とバランスの良い酸味が、食事にも映える一品に

デュケッサリア・アスティ (スパークリング) 1,500円

シュワッと爽快、果実のジューシーさが弾ける甘口泡



ソフトドリンク

コカ・コーラ

オレンジジュース

カルピス

ウーロン茶

アイスコーヒー

ホットコーヒー

各300円



青森県産りんごジュース 400円

※当店の表示価格はすべて税込価格です

日本酒

和食に寄り添う北東北の清酒

豊盃 純米吟醸

『三浦酒造・弘前』

今、全国が注目。青森の実力派。地酒シーンの新エース。

亀吉 特別純米

『中村亀吉酒造・黒石』

津軽の伝統が生む、シャープかつ厚みある辛口。

陸奥八仙 特別純米 『八戸酒造・八戸』

滑らかな口当たりで、米の旨みと甘みが余韻まで優しく広がる。

津軽じよんから 生貯蔵 『カネタ玉田酒造・弘前』

300
ml

300
ml

1 0 0 0 円

1 0 0 0 円

1 2 0 0 円

高清水 精撰

『秋田酒類製造・秋田』

一合

5 0 0 円

しつかりとした味わい、さらりとした飲み心地。

選べる
ジュース付

キッズメニュー



お子様ランチ

エビフライ・ポテト・ナゲット
おにぎり・ゼリー

税込 300 円

お子様うどん

うどん・ポテト・ゼリー

税込 300 円



ジュースは

- ・コーラ
- ・カルピス
- ・オレンジジュース

の中から選んでね♪

