

Sakana ya

UOHIDE

buy & eat

Menu





Highball ハイボール

BLACK NIKKA ブラックニッカ

ハイボール	380円
ハイボール濃いめ	490円
ジンジャーハイ	490円
コークハイ	490円
みかんハイ	490円

OTHER WHISKY その他銘柄

角ハイ	550円
-----	------

Beer ビール

ASAHI SUPER DRY アサヒスーパードライ

生ビール (中ジョッキ)	●18時まで	380円
	●18時以降	490円
生バカ大	1,210円	
瓶ビール (大瓶)	770円	
アサヒドライゼロ (ノンアルコール)	490円	

BEER COCKTAILS ビアカクテル

レッド・アイ	550円
シャンディ・ガフ	550円



DRINK MENU

● Chu-Hi 定番酎ハイ

プレーン	380円
ウーロンハイ	380円
レモン	380円
ライム	380円
かぼす	490円
カルピス	490円
温州みかん	490円
トマト	490円

● FRUIT LIQUOR 果実酒

(ロック・水割り・ソーダ割り)

桃酒	660円
キウイ酒	660円
グレープフルーツ酒	660円
生青みかん酒	660円
生ゆず酒	660円
おばあちゃんの梅酒	660円
にごり梅酒	660円

● SHOCHU 焼酎

黒霧島〔芋〕	600円
安納芋〔芋〕	700円
三岳〔芋〕	700円
いいちこ〔麦〕	600円
おこげ〔麦〕	700円
れんと〔黒糖〕	600円

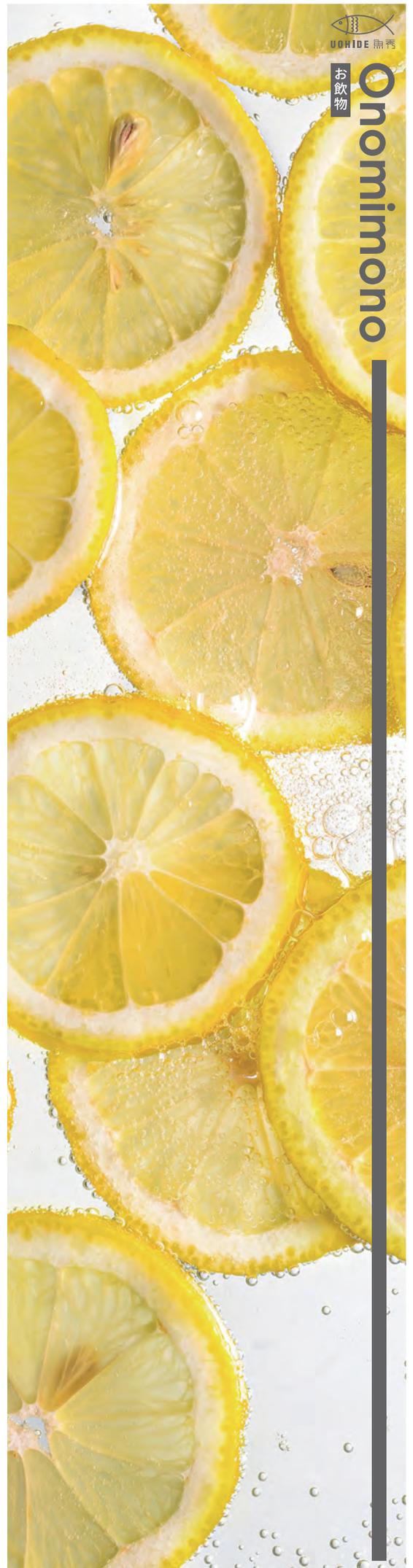
● SOFT DRINK ソフトドリンク

ウーロン茶	220円
オレンジジュース	330円
アップルジュース	330円
温州みかんソーダ	330円
コーラ	330円
ジンジャーエール	330円
カルピス	330円
トマトジュース	330円

● SAKE 日本酒

大関 通の辛口	490円
---------	------

●地酒メニューは別紙をご覧ください。



Vin Pétillant スパークリングワイン

01 Espace of Limari Brut / Maycas del Limari

エスパス・オブ・リマリブリュット NV / マイカス・デル・リマリ

- 生産地 / チリ
- 品種 / シャルドネ 87% ピノ・ノワール 13%

余計な甘さやベタつきが無く、とてもキリッとした飲み口で完成度の高い仕上がり。

 3,850円

Vin Blanc 白ワイン

02 La Vieille Ferme Blanc 2018 / La Vieille Ferme

ラ・ヴィエイユ・フェルム・ブラン 2018 / ラ・ヴィエイユ・フェルム

- 生産地 / フランス
- 品種 / シングルナッシュュ・ブラン30% プールブラン30% ユニブラン30% ヴェルメンティーノ10%

食事の始まりにオードブル、魚料理など幅広く楽しめるワイン。

 550円

 2,750円

03 Simonnet Febvre Chablis 2018 / Simonnet Febvre

シモネ・フェブルシャブリ 2018 / シモネ・フェブル

- 生産地 / フランス
- 品種 / シャルドネ 100%

フレッシュで花のようなアロマをもつ快活なスタイルのワイン。

 3,590円

04 Trimbach Riesling 2018 / Trimbach

トリンバックリースリング 2018 / トリンバック

- 生産地 / フランス
- 品種 / リースリング 100%

洋梨やアブリコットを思わせるフルーティーな香りが立ち上り、長い余韻の中にクリーミーな風味。

 4,950円

Vin Rouge 赤ワイン

05 La Vieille Ferme Rouge 2018 / Famille Perrin

ラ・ヴィエイユ・フェルム・ルージュ 2018 / ファミール・ペラン

- 生産地 / フランス
- 品種 / グルナッシュ 50% シラー 20% カリニャン 15% サンソー 15%

様々な国の料理と相性が良く芳醇なフレーバー。当店の冷製オススメ料理とは非合わせてみては。

 660円

 3,630円

06 KoonunGa Hill Shiraz Cabernet 2018 / Penfolds

クヌンガ・ヒル・シラーズ・カベルネ 2018 / ペンフォールズ

- 生産地 / オーストラリア
- 品種 / シラーズ 68% カベルネ・ソーヴィニヨン 32%

滑らかな舌触り。赤いベリー系の果実が感じられ、ダークチョコレート、コーヒーの味わい。

 5,500円

07 Cuvee Jean Paul Rouge 2018 / Cuvee Jean Paul

キュヴェ・ジャン・ポール・ルージュ 2018 / キュヴェ・ジャンポール

- 生産地 / フランス
- 品種 / グルナッシュシラー カリニャンサンソー

ミディアムボディ。柔らかい口当たりのバランスのとれたワイン。

 3,630円



- 1** UOHIDE 自慢の造り盛り
 五種二切盛り 1,320円
 五種三切盛り 1,870円
 七種二切盛り 1,760円
 七種三切盛り 2,420円



- 2** 魚屋の船盛り
 一人前 1,650円~
 ※二人前から承ります。



- 3** UOHIDE 名物 貝づくし
 2,750円

SASHIMI



UOHIDEのポテトサラダ
500円



海鮮ユッケ
650円



スモークサーモンサラダ
880円

シェフの気まぐれサラダ
880円



海鮮カルパッチョ
1,280円



丸八蒲鉾のすり身天
600円



さきいかスルメの天ぷら
650円

APPETIZER



Robata yaki

炉端焼き



お席で焼いて楽しむセルフスタイルの炉端焼き

本ハマグリ
サザエ
ホタテ
大貝
白ハマグリ

白貝
肝入りスルメイカ
エイヒレ
カニみそ
ししゃも

明太子
ハタハタ
干しホタルイカ
しゃけとば
みりん干し色々 ...etc.

※季節や日により内容と値段は変わります。

ROBATAYAKI



逸品 魚介と野菜



海鮮生春巻き
990円

サーモンポテサラ生春巻き
990円



魚屋のアヒージョ
990円



ホタテバターソテー
880円



白ハマグリ酒蒸し
770円



4種のチーズピザ
1,540円

SEAFOOD & VEGETABLES



本日のカマ煮付け
660円~1,100円



本日のカマ塩焼き
660円~1,100円



マグロ頬肉の炙り
770円

魚屋の天ぷら盛り合わせ
1,100円



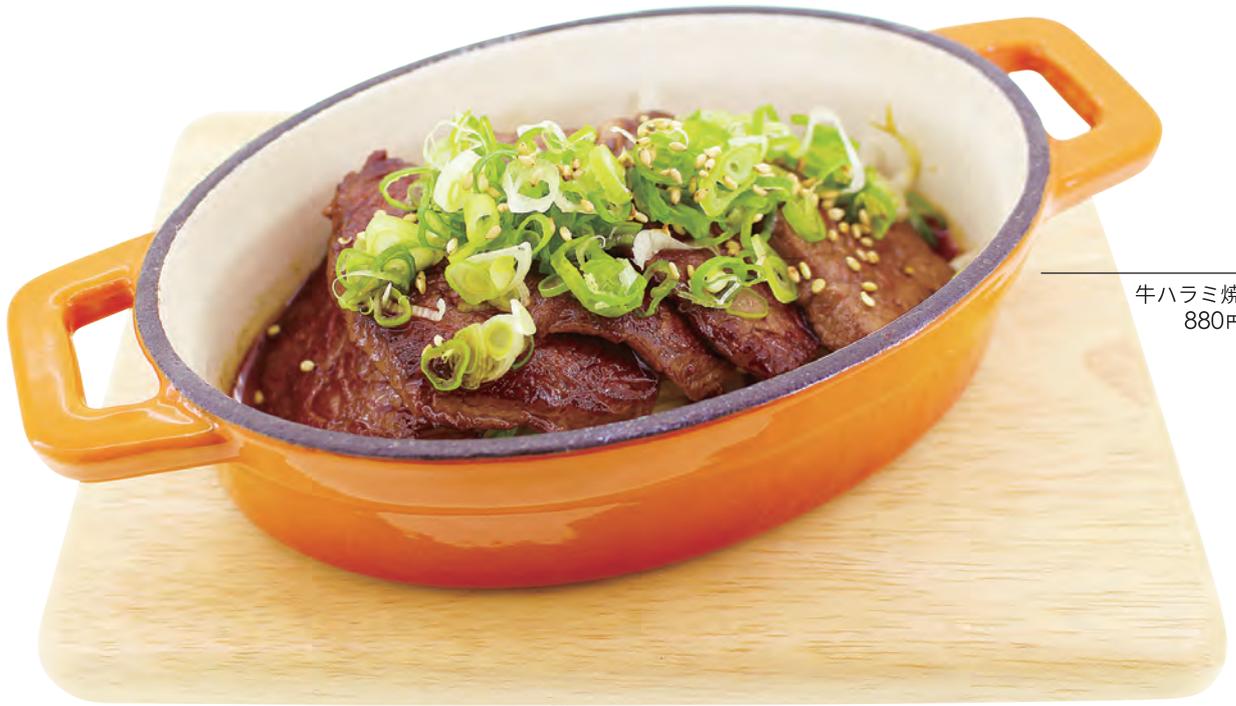
海鮮なめろう
660円

SEAFOOD & VEGETABLES



Ippin - Gyokai to Yasai

逸品 魚介と野菜



牛ハラミ焼
880円



アンチョビキャベツ
660円



旨い塩辛
490円



海鮮ソース焼きそば
990円



自家製唐揚げ
770円

- アジフライ (2枚) 330円
- なんこつ唐揚げ 440円
- たこの唐揚げ 770円

SEAFOOD & VEGETABLES



上寿司盛り合わせ (10貫)
1,870円



上寿司盛り合わせ (8貫)
1,320円



上寿司盛り合わせ (6貫)
1,100円



あら汁
330円



名物 炙りサバ寿司 (2貫)
660円



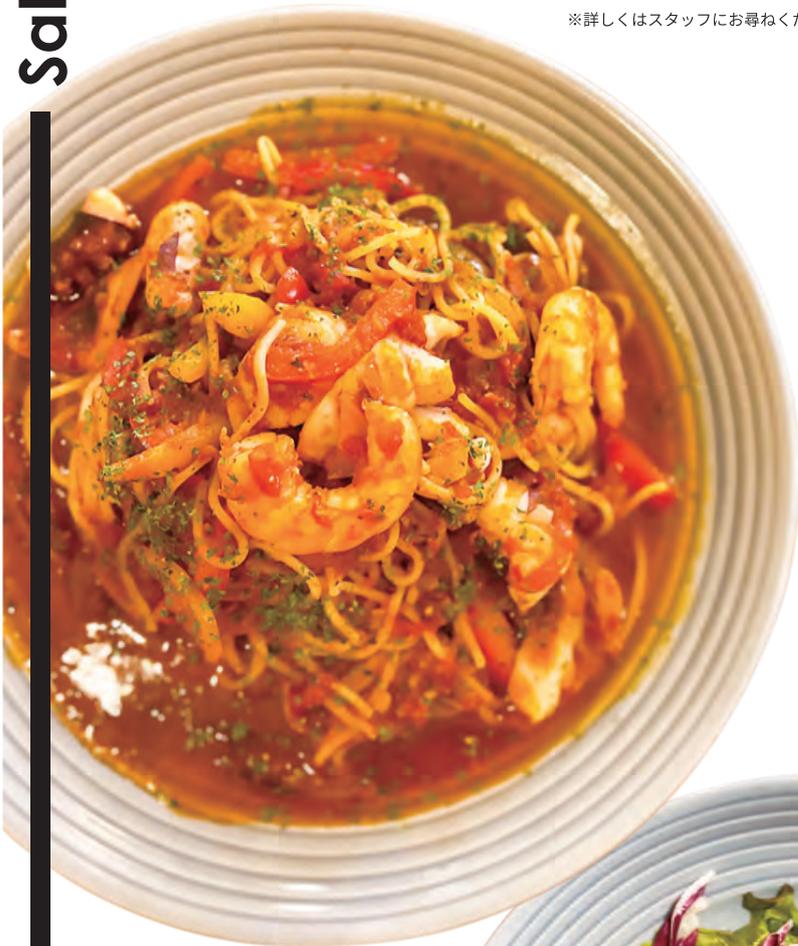
海鮮巻き (1本)
770円

鉄火巻き (1本)
660円



季節の日替わりパスタ
1,430円

※詳しくはスタッフにお尋ねください。



漁師風ベスカトーレ
(海鮮たっぷりトマトパスタ)
1,430円



明石ダコとアサリのペペロンチーノ
1,430円



ウニのクリームパスタ
2,530円

PASTA



魚介たっぷりの和風パスタ
1,430円



明太子とホタテのクリームパスタ
1,540円



バゲット
220円



ワタリガニのトマトクリームパスタ
1,540円

PASTA



Okosama Menu & Dessert

お子様メニュー&デザート



UOHIDE キッズプレート
880円



サーモンマヨ巻き
660円



ポテトフライ
550円



3色雪見だいふく
550円



生チョコアイス
(チョコ・抹茶)
550円

KIDS MENU & DESSERT



Omiya おみや



- 1** 刺身盛り合わせ
 五種二切 1,320円
 五種三切 1,870円
 七種二切 1,760円
 七種三切 2,420円



- 2** 上寿司盛り合わせ
 (6貫) 1,100円
 (8貫) 1,320円
 (10貫) 1,870円

3 鉄火巻き
 (1本) 660円

4 手巻き寿司セット
 (一人前) 1,650円～
 ※二人前より承ります。

TO GO



Otoku na Lunch Set

お得なランチセット



定食ランチ

SET MEAL

UOHIDE 船盛りランチ (あら汁付き)
1,850円



野菜と食べる贅沢海鮮丼 (あら汁付き)
1,410円



刺身定食 (あら汁・小鉢付き)
1,100円



ミックス魚フライ定食 (あら汁・小鉢付き)
1,410円



焼き魚定食 (あら汁・小鉢付き)
1,100円



よくばり定食 (あら汁・小鉢付き)
1,630円

PASTA SET

パスタランチ (サラダ・バゲット付き)

季節の日替わりパスタ
1,430円

※詳しくはスタッフにお尋ねください。



明石ダコとアサリのペペロンチーノ
1,430円



明太子とホタテのクリームパスタ
1,540円



漁師風ペスカトーレ (海鮮たっぷりトマトパスタ)
1,430円



ワタリガニのトマトクリームパスタ
1,540円



魚介たっぷりの和風パスタ
1,430円



ウニのクリームパスタ
2,530円

LUNCH TIME MENU