

我が家の れすどん

鯛めし

親・友人・仲間とて
職場の仲間とて
はにより家族みんなが
集って我家のきんぐ
ワイワイ楽しく絆を深める
ふいやははとたん家族
だんらんの時であってほしいと
願っています。

蕎麦

寿司

おひつ

寿司・そば・鯛釜めし

ふじや

総本店
SOUHONTEN

阿波の 土鍋鯛めし

鳴門の海で鍛えられた「鳴海鯛」。
しっかりとしたアラと骨から
取り出した出汁で
じっくり丁寧に炊き上げております。
ぜひ、ご賞味くださいませ。

※写真は4人前です。

名物

土鍋鯛めし 4~5人前 5,500円(税込6,050円)
2人前 2,800円(税込3,080円)

ご注文頂いてから30~40分程
お時間頂きます。ご了承ください。



鯛釜めし
800円(税込880円)



鯛あら炊き
880円(税込968円)



鯛のしゃぶしゃぶ
1,200円(税込1,320円)



大鳴海鯛づくし御膳 2,980円(税込3,278円)

●鯛薄造り ●鯛の天ぷら ●鯛釜めし ●鯛そば
●茶碗蒸し ●香物 ●味噌汁



鯛の天ぷら
800円(税込880円)



鯛かぶと塩焼き
880円(税込968円)



鯛の押しずし
1,880円(税込2,068円)



鯛そば
1,200円(税込1,320円)

鯛釜めし

鳴門産

鳴門の天然鯛を使用。
炊きたての鯛釜めしを
ご堪能ください。

温冷
そば・うどん

鯛釜めしそば御膳

1,680円(税込1,848円)

●鯛釜めし ●板そば ●ミニサラダ ●香物 ●味噌汁

鯛釜めし天刺し御膳

二,四八〇円(税込二,七二八円)

鯛釜めし御膳

一,七八〇円(税込一九五八円)

花かご鯛釜めし御膳 2,980円(税込3,278円)

- 鯛釜めし
- 花籠<生麩田楽・ローストビーフサラダ・とろ湯葉
酢物・煮物・小鉢・刺身2種・海老天盛り>
- 茶碗蒸し ●香物 ●味噌汁 ●日替わりデザート3種盛り

◆季節により、料理内容・器等が変わる場合がございます。



鯛の薄造り
1,000円(税込1,100円)



鯛の炙り造り
1,000円(税込1,100円)



鯛昆布
1,000円(税込1,100円)



鯛の塩焼き
800円(税込880円)

寿司

職人が握る自慢の寿司。
銀シャリと新鮮なネタを
お楽しみください。

温・冷
そば・うどん

寿司
天ぷら御膳
二二八〇円
(税込二五〇八円)

寿司天ぷら蕎麦御膳

1,780円(税込1,958円)

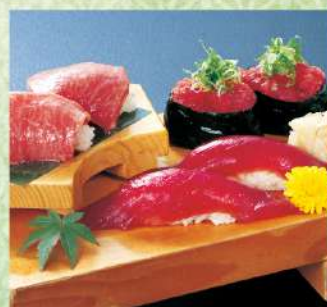
温・冷
そば・うどん

寿司そば御膳 1,580円(税込1,738円)

花かご寿司御膳 2,980円(税込3,278円)

- 寿司5貫盛り
- 花籠く生麴田楽・ローストビーフサラダ・とろ湯葉
酢物・煮物・小鉢・刺身2種・海老天盛り)
- 茶碗蒸し ●日替わりデザート3種盛り

◆季節により、料理内容・器等が変わる場合がございます。



まぐろづくし

1,280円(税込1,408円)



握り10貫

1,680円(税込1,848円)

蕎麦



そばうどん
選べます。

せいろそば

650円(税込715円)



そばうどん
選べます。

天盛りせいろそば 1,280円(税込1,408円)



そばうどん
選べます。

かけそば
六五〇円
(税込七二五円)



湯だめうどん
六〇〇円
(税込六六〇円)



天ぷらそば
一,〇〇〇円
(税込一,一〇〇円)



わかめそば
七〇〇円
(税込七七〇円)

せいろそば1.5盛り 800円(税込880円)



まぐろ	400円 (税込440円)
はまち	400円 (税込440円)
サーモン	400円 (税込440円)
もんごいか	400円 (税込440円)
えび	400円 (税込440円)
煮アナゴ	450円 (税込495円)
いくら	600円 (税込660円)
中とろ	800円 (税込880円)
たまご	200円 (税込220円)
ツナマヨ	250円 (税込275円)
ねぎとろ	300円 (税込330円)



まぐろ



はまち



もんごいか



いくら



握り8貫
1,300円(税込1,430円)



握り5貫
880円(税込968円)

地元の食材を中心に取り揃え、
五味五色の彩りを大切にします。

賑わい膳



刺身御膳

2,580円(税込2,838円)

●舟盛り刺身5種盛り
●茶碗蒸し ●ご飯 ●香物 ●味噌汁

天ぷら刺身御膳 2,980円(税込3,278円)

●舟盛り刺身5種盛り ●海老天盛り
●茶碗蒸し ●ご飯 ●香物 ●味噌汁



ミニ海宝にぎわい御膳

2,080円(税込2,288円)

●海宝丼 ●海老天盛り ●鶏真薯のあんかけ
●ミニサラダ ●ハーフそば ●日替わりデザート

熟成ひれかつ



ひれかつ和風膳

2,080円(税込2,288円)



ひれかつ膳

一七五〇円(税込一,九二五円)



海老ひれ膳

一八五〇円(税込二,〇三五円)



ひれかつおろし膳

一七五〇円(税込一,九二五円)

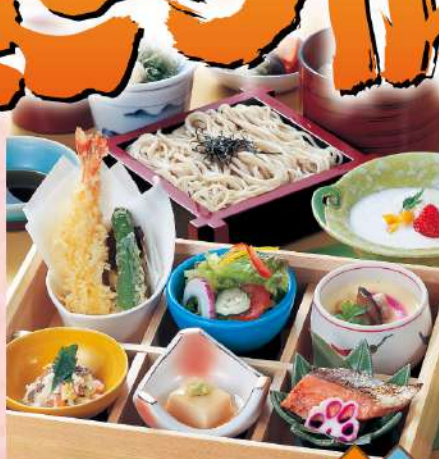
彩り膳



晴れ晴れ御膳

1,980円(税込2,178円)

- 白木箱<小串焼き・ごま豆腐・小鉢
ローストビーフサラダ・刺身2種>
●ひれかつ ●ご飯 ●味噌汁 ●日替わりデザート



そう快御膳

1,780円(税込1,958円)

- 白木箱<小串焼き・ごま豆腐・小鉢
サラダ・海老天盛り・茶碗蒸し>
●ハーフそば ●ご飯 ●香物 ●日替わりデザート



唐揚げ御膳

1,580円(税込1,738円)

- 鶏唐揚げ ●鶏真薯のあんかけ ●ミニサラダ
●ハーフそば ●ご飯 ●香物



厳選

淡路牛ステーキ



厳選淡路牛ステーキ天刺し御膳

3,500円(税込3,850円)

- 厳選淡路牛ステーキ ●刺身二種盛 ●海老天盛
●ミニサラダ ●ご飯 ●香物 ●味噌汁

◆季節により、料理内容・器等が変わる場合がございます。



厳選淡路牛ステーキ御膳

2,800円(税込3,080円)

- 厳選淡路牛ステーキ ●ミニサラダ
●ご飯 ●香物 ●味噌汁



厳選淡路牛ステーキ天ぷら御膳

3,100円(税込3,410円)

- 厳選淡路牛ステーキ ●海老天盛り
●ミニサラダ ●ご飯 ●香物 ●味噌汁

おひつご飯



まぐろ三味おひつご飯 1,580円(税込1,738円)



名物

鳴海鯛の塩おひつご飯

1,580円(税込1,738円)



漬けはまちのおひつご飯 1,580円(税込1,738円)

サーモンとイクラのおひつご飯 1,680円(税込1,848円)

国産牛のすき焼きおひつご飯 1,680円(税込1,848円)

召し上がり方の極意



其の参

出汁をかけてひつまぶし風に
お召し上がり下さい。



其の式

醤油をかけて海鮮丼風に
お召し上がり下さい。



其の巻

瀬戸の藻塩を振り掛けて
素材の味をお楽しみ下さい。

料



海宝井

1,100円(税込1,210円)



天丼

900円(税込990円)



ひれかつ丼

900円(税込990円)



イクラ丼

1,380円(税込1,518円)



ネギトロ丼

900円(税込990円)

選べる取り合わせ

おひつご飯・丼と
一緒にいかがですか。



山かけとろろセット
350円(税込385円)



そば〈ハーフ〉天ぷらセット
800円(税込880円)



天ぷら・汁セット
500円(税込550円)



汁・香の物セット
200円(税込220円)



そば〈ハーフ〉茶碗蒸しセット
600円(税込660円)



茶碗蒸し・汁セット
430円(税込473円)

単品

- 茶碗蒸し 300円(税込330円)
- そば(ハーフ) 400円(税込440円)
- 小天ぷら 400円(税込440円)
- とろろ 250円(税込275円)
- 汁 150円(税込165円)
- 香物 80円(税込88円)

逸品



お刺身3種盛り

1,200円 (税込1,320円)



お刺身5種盛り

1,800円 (税込1,980円)



やりいか造り
一、五八〇円 (税込二、七三八円)

中トロ刺身

… 1,800円 (税込1,980円)

まぐろ刺身

… 1,000円 (税込1,100円)

はまち

… 1,000円 (税込1,100円)

生サーモン

… 1,000円 (税込1,100円)

鳴海鯛

… 1,000円 (税込1,100円)

甘えび

…… 800円 (税込880円)

揚げ



若鶏からあげ

680円 (税込748円)



ヒレカツ

900円 (税込990円)



天ぷら盛り合わせ

800円 (税込880円)



鯛の天ぷら

800円 (税込880円)

特急逸品



茄子浅漬け

350円 (税込385円)



山芋たんざく

350円 (税込385円)



枝豆

300円 (税込330円)



塩だれ生ダコ

500円 (税込550円)



茶碗蒸し

300円 (税込330円)

健康 サラダ



20品目の健康サラダ

830円 (税込913円)



温泉玉子のシーザーサラダ

750円 (税込825円)



ほっけ焼き 700円 (税込770円)



はまち照り焼き 1,200円 (税込1,320円)



揚げじゃが
500円 (税込550円)



ごぼう唐揚げ
500円 (税込550円)



海老フライ
800円 (税込880円)



カニクリームコロッケ
550円 (税込605円)



フライドポテト
350円 (税込385円)



山芋てんぷら
400円 (税込440円)



ミニチーズドッグ
450円 (税込495円)



海鮮漬けちらし
一、五八〇円
(税込七三八円)



サバ棒寿司
一、八八〇円
(税込二〇六八円)



淡路牛ステーキ
二、三八〇円
(税込二六八円)



アジフライ
六八〇円
(税込七四八円)



イカの唐揚げ
五〇〇円
(税込五五〇円)



コーンバター
三五〇円
(税込三八五円)



海鮮チヂミ
八〇〇円
(税込八八〇円)



焼き餃子
五〇〇円
(税込五五〇円)



生麩田楽
五五〇円
(税込六〇五円)



選べる
ソフト
クリーム

フルーツパフェ

780円 (税込858円)



バナナアイスみつ豆
四五〇円 (税込四九五円)



抹茶白玉あんみつ
五三〇円 (税込五八三円)

選べる/
ソフトクリーム
下記よりお選び下さい。
チョコレート・バナナ・抹茶
ストロベリーミックス・紫いも



フオンダンショコラ

650円 (税込715円)



抹茶白玉パフェ

780円 (税込858円)

ほっこり あったか甘味



生麴ぜんざい
400円 (税込440円)



白玉ぜんざい
350円 (税込385円)



パンプキンケーキ

430円 (税込473円)

お手軽人気 ソフトクリーム

各 380円 (税込418円)



チョコレート



紫いも



バナナ



ストロベリーミックス



抹茶

※ソフトクリームの提供はお皿での提供とさせていただきます。

おこさまメニューのご注文は小学生以下のお子様に限らせていただきます。

おこさま メニュー



こちらの商品はおもちや引換え券をお渡ししています

ぜんぶたべたら
オモチャと
こうかんしてね！

ふじやイメージキャラクター
ふじマル&やエモン



**おもちや
つき** **ふじまるセット**
900円(税込990円)



**おもちや
つき** **元気カレーセット**
950円(税込1,045円)

おこさまメニューのかまぼこはピカチュウとは異なります。プリンはゼリーとなっております。



**おもちや
つき** **カレーセット**
600円(税込660円)



**おもちや
つき** **すしうどんセット**
1,000円(税込1,100円)

おこさまジュース

- ・メロンソーダ
- ・カルピス
- ・オレンジ
- ・ウーロン茶

100円
(税込110円)



お子様お祝い膳

お誕生日、七五三、ご入学、
ご卒業などの大切なお祝いの
折にご利用くださいませ。



お子様お祝い膳
1,780円(税込1,958円)



**おもちや
つき** **おたんじょうびセット**
1,480円(税込1,628円)



おこさまパフェ
330円(税込363円)



ミニうどん
200円(税込220円)

低アレルギー対応カレーもございます
詳しくはスタッフまでおたずねください。

アレルギーデータ
卵・小麦・牛乳・そば・落花生・カニ・エビ 不使用

おもてなし

極きわみ
三昧御膳

3,900円(税込4,290円)

- 書院台〈海老天盛り・生鮓田楽・ごま豆腐〉
- 国産牛ステーキ ● ハーフそば
- 寿司3貫 ● 茶碗蒸し
- とろ刺身2種盛り ● 日替りデザート3種盛り

おもてなし御膳

3,700円(税込4,070円)

- 大皿
〈寿司5貫・生鮓田楽・
刺身3種・小鉢〉
- 国産牛ステーキ
- 海老天盛り
- ミニサラダ
- 茶碗蒸し
- 味噌汁
- 日替りデザート

ご予約
会席

四季折々の旬の素材をふんだんに、
慶事・弔事から歓送迎会・忘新年会など、
お集りの目的に応じた会席料理を
ご用意いたします。



※写真はイメージです。実際は季節により異なります。

杏子 あんず 4,500円(税込4,950円)

- ◆ 前菜3種盛り ◆ お造り3種盛り
- ◆ 海鮮陶板焼き(有頭海老、はたて、豚肉、魚切り身)
- ◆ 海老の天ぷら ◆ 旬野菜の揚げびたし ◆ 握り5貫盛り
- ◆ 茶碗蒸し ◆ 汁物 ◆ 甘味3種盛り

椿 つばき 5,500円(税込6,050円)

- ◆ 前菜5種盛り ◆ お造り5種盛り
- ◆ 国産牛と海鮮の陶板焼き ◆ 旬野菜の揚げびたし
- ◆ 海老と旬野菜の天ぷら ◆ 握り5貫盛り
- ◆ 茶碗蒸し ◆ 汁物 ◆ 甘味3種盛り

藤 ふじ 6,500円(税込7,150円)

- ◆ 前菜5種盛り ◆ お造り3種盛り
- ◆ 炭焼牛と旬野菜のステーキ ◆ 海老と旬野菜の天ぷら
- ◆ おろしそば ◆ 昆布が鯛の押し寿司
- ◆ 茶碗蒸し ◆ 汁物 ◆ 甘味3種盛り

牡丹 ぼたん 7,500円(税込8,250円)

- ◆ 前菜5種盛り ◆ お造り3種盛り
- ◆ 炭焼牛と旬野菜のステーキ ◆ 甘鯛と根菜の煮物
- ◆ 海老と旬野菜の天ぷら ◆ 鯛せいろ蕎麦 ◆ 上寿司5貫盛り
- ◆ 茶碗蒸し ◆ 汁物 ◆ 甘味3種盛り

- ◆ 慶事・弔事、各種ご会合にご利用くださいませ。
- ◆ ご予算に応じて承りますのでお気軽にご相談くださいませ。
- ◆ お料理は季節によって変わる場合があります。
- ◆ 慶事会席・法要会席は3日前迄にご予約くださいますようお願いいたします。
- ◆ 季節により、料理内容・器等が変わる場合がございます。

寿司・そば・鯛釜めし

ふじや 総本店
SOUHONTEN

杏子 あんず ANZU 4,500円 (税込4,950円)

- ◆前菜3種盛り ◆お造り3種盛り
- ◆海鮮陶板焼き(有頭海老、はたて、豚肉、魚切り身)
- ◆海老の天ぷら ◆旬野菜の揚げたし ◆握り5貫盛り
- ◆茶碗蒸し ◆汁物 ◆甘味3種盛り

椿 つばき TSUBAKI 5,500円 (税込6,050円)

- ◆前菜5種盛り ◆お造り5種盛り
- ◆国産牛と海鮮の陶板焼き ◆旬野菜の揚げたし
- ◆海老と旬野菜の天ぷら ◆握り5貫盛り
- ◆茶碗蒸し ◆汁物 ◆甘味3種盛り

藤 ふじ FUJI 6,500円 (税込7,150円)

- ◆前菜5種盛り ◆お造り3種盛り
- ◆炭焼牛と旬野菜のステーキ ◆海老と旬野菜の天ぷら
- ◆おろしそば ◆昆布と鯛の押し寿司
- ◆茶碗蒸し ◆汁物 ◆甘味3種盛り

牡丹 ぼたん BOTAN 7,500円 (税込8,250円)

- ◆前菜5種盛り ◆お造り3種盛り
- ◆炭焼牛と旬野菜のステーキ ◆甘鯛と根菜の煮物
- ◆海老と旬野菜の天ぷら ◆胸せいろ蕎麦 ◆上寿司5貫盛り
- ◆茶碗蒸し ◆汁物 ◆甘味3種盛り

椿 つばき TSUBAKI 5,500円 (税込6,050円)



藤 ふじ FUJI 6,500円 (税込7,150円)



個室でゆったり美味しいひととき



牡丹 ぼたん BOTAN 7,500円 (税込8,250円)

各種宴会のご案内

四季折々の旬の素材をみんだんに、お集まりの目的に応じた会席料理をご用意いたします。

我家の
ふじや 総本店
徳島県徳島市国府町日開字東437番地1
TEL.088-637-2223



- ・ご予算に応じて承りますのでお気軽にご相談くださいませ。
- ・お料理は季節によって変わる場合がございます。
- ・各種会席は3日前までにご予約くださいますようお願い致します。
- ・会席をご注文のお客様15名様以上で無料送迎バスをご用意させていただきます。

飲み放題90分 (ビール・酒・焼酎・ソフトドリンク・その他)

団体様、幹事さんも安心! 2,000円 (税込2,200円)

健やかな 成長を祈って



誕生から 100 日目

お食い初め



お食い初め膳 4,000円

(天然鳴門焼き鯛+百日膳) (税込4,400円)

◆お持ち帰り用 4,500円(税込4,860円)

・百日膳のみの場合 1,800円(税込1,980円)

◆お持ち帰り用 2,000円(税込2,160円)

・焼き鯛のみの場合 2,500円(税込2,750円)

◆お持ち帰り用 2,700円(税込2,916円)



赤飯

赤い御飯は太陽を、小豆は星々の輝きを表します。



小石梅干

歯が固くなるように、寒さに耐え、実を結ぶ梅のように辛抱強くなるようにと願います。



黒豆

まめ(元気)に暮らせませうにとの意があります。



栗甘露煮

豊かな生活ができますようにとの意があります。



鯛の吸い物

大海を悠々と泳ぐ鯛のように成長し、賢く育つようにとの意があります。



なます

紅白の組み合わせは平安を表します。



煮物

箱はすくすく育つように、煮物自体が健康と長寿を願います。



茶碗蒸し
いくら餡かけ

いくらは代々栄えるようにとの意があります。

満1歳のお誕生日に...

福ふく祝い餅

満1歳まで無事に成長したことを祝うと共に、これからの人生で一生丸く長生き出来るようにと願いを込めて行う、古くからある伝統行事です。



お餅にお名前などの文字を入られます。

ご注文時にお申し付けくださいませ。



一升もち <一生もち>

紅白丸もち

4,000円

(税込4,400円)

※一週間前迄にご予約くださいますようお願い致します。

家族の記念日

長寿のお祝い



長寿のお祝いは還暦にはじまり年齢とともに呼び名が変わります。

還暦(61歳)・古希(70歳)・喜寿(77歳)・傘寿(80歳)
米寿(88歳)・卒寿(90歳)・白寿(99歳)・茶寿(108歳)



お食い初め

生後100日目頃、一生食えることに困らないようにと願いを込めてお祝いしましょう。



一升餅 一歳のお誕生日

一歳のお誕生日に将来を占う一升餅を背負い、ご家族でお祝いしましょう。



顔合わせ

ご結婚準備の第一歩。ご両親の親睦が深まるよう団欒の場をご準備いたします。



お誕生日会

一年に一度の大切な日を彩るお誕生日会。良き語らいの時をお過ごしください。

家族の絆を深める大切なお祝いをより良い時に…

お持ち帰り弁当・皿鉢・オードブルご予約承ります

皿鉢料理・オードブルは、お受取り1週間前迄にご予約ください。その他メニューはお受取り前日までご予約承ります。
※数量変更はお受取りの前日まで承ります。※当日のキャンセルはキャンセル料をいただきます。

会席弁当

法事・慶事・ご家族のお食事にご利用



お祝いやご法要にこだわりの和会席

和会席〈松〉6,000円(税込6,480円)

- ◆刺身5種盛り ◆海老と旬野菜の天ぷら ◆飲み合わせ
- ◆唐つくね・焼き魚・惣菜の盛り合わせ ◆お祝い・お祝い(胡麻)
- ◆玉子焼き・梅干・ローストビーフ・小鉢 ◆フルーツ3種盛り
- ◆寿司盛り合わせ ◆にぎり5巻(まぐろ・鯛・サーモン・いか・穴子)
- ◆巻き2巻・海老の押し寿司



和会席〈梅〉4,000円(税込4,320円)

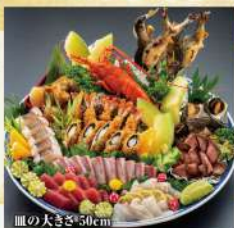
- ◆刺身2種盛り ◆海老と旬野菜の天ぷら ◆飲み合わせ
- ◆焼き魚・唐つくね・惣菜の盛り合わせ ◆お祝い・お祝い(胡麻)
- ◆玉子焼き ◆寿司盛り合わせ ◆巻き寿司・お祝い・お祝い(胡麻)
- ◆フルーツ盛り合わせ

和会席〈松〉5,000円(税込5,400円)

- ◆刺身4種盛り ◆海老と旬野菜の天ぷら ◆飲み合わせ
- ◆唐つくね・海老・惣菜の盛り合わせ ◆お祝い・お祝い(胡麻)
- ◆玉子焼き ◆寿司盛り合わせ ◆巻き寿司・お祝い・お祝い(胡麻)
- ◆フルーツ盛り合わせ

皿鉢料理

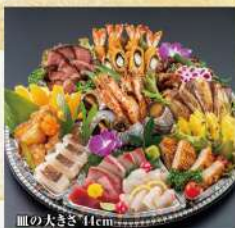
ご家族でのお集まりやご友人同士での集いの席に...



京華 Kyoka

5人前 21,000円(税込22,680円)

- ◆伊勢海老の酒蒸し(アツタにのみせせり) ◆焼魚の押し寿司
- ◆唐の唐揚げ ◆特上海老フライ ◆ささみの唐揚げ
- ◆ローストビーフ ◆お祝い・お祝い(胡麻)
- ◆フルーツ盛り合わせ ◆お祝い・お祝い(胡麻)



柊 Hiragi

4人前 15,000円(税込16,200円)

- ◆特上海老フライ ◆海老の唐揚げ ◆ささみの唐揚げ
- ◆ローストビーフ ◆お祝い・お祝い(胡麻)
- ◆唐の唐揚げ ◆お祝い・お祝い(胡麻)
- ◆フルーツ盛り合わせ ◆お祝い・お祝い(胡麻)



葵 Aoi

3人前 8,500円(税込9,180円)

- ◆海老の唐揚げ ◆唐つくね ◆お祝い・お祝い(胡麻)
- ◆ローストビーフ ◆お祝い・お祝い(胡麻)
- ◆唐の唐揚げ ◆お祝い・お祝い(胡麻)
- ◆フルーツ盛り合わせ ◆お祝い・お祝い(胡麻)

ご自宅まで配達いたします 要予約

無料配達エリア

徳島市国府町全域・名西部石井町全域

- ◆15,000円以上は無料配達させていただきます。
- 左記エリア外へは別途配達料をいただきます。
- (配達料はエリアにより異なります)
- ◆店舗でのお引き取りは1個からでも承ります。
- ◆当日予約の当日配達できませんのでご了承ください。



オードブル・弁当各種

オードブル・盛り合わせは4~5名様向け

ご家族のお食事、お子様の祝いの席に...



刺身盛り合わせ
6,500円(税込7,020円)



握り盛り合わせ
3,200円(税込3,456円)



天ぷら盛り合わせ
3,200円(税込3,456円)

- ◆海老 ◆鯛 ◆大葉 ◆しいたけ
- ◆茄子 ◆レンコン



鶏の唐揚げ 3,000円(税込3,240円)



サーモンカルパッチョ 3,000円(税込3,240円)



飯物盛り合わせ 3,500円(税込3,780円)



鯛めし幕の内弁当
1,680円(税込1,814円)



幕の内弁当
1,380円(税込1,490円)



お子さまランチボックス
850円(税込910円)



ミックスフライ弁当
1,000円(税込1,080円)



とんかつ弁当
900円(税込972円)



お子さまカレー弁当
950円(税込1,025円)



握り10貫盛り
1,500円(税込1,620円)



握り8貫盛り
1,200円(税込1,296円)



お子さま和膳
1,800円(税込1,944円)