



地魚鮓 ふなおき

船主

FUNAOSA

東京湾で獲れる天然の魚を毎日仕入れてご提供しています。
季節ごと、日ごとに、仕入れる地魚の種類も変わるため、
来るたびに新しい味に出会えます。
厳選した米、醤油、なかなか味わえない地魚の味をご堪能ください。





◆ 煌 -KIRAMEKI 3,850円(税込)
中トロ・まぐろ・地魚・アジ・あわび・ウニ・いくら・赤海老
小鉢・金目煮付け・茶碗蒸し・アジフライ・味噌汁



◆ 櫻 -SAKURA 2,750円(税込)
中トロ・まぐろ・イカ・地魚・アジ・赤エビ・
ネギトロ・いくら 小鉢・焼魚・茶碗蒸し・揚げ物・味噌汁



◆ 樺 -HIIRAGI 2,200円(税込)
まぐろ・イカ・アジ・玉子・蒸しエビ・ネギトロ・
トビ子 小鉢・揚げ物・茶碗蒸し・味噌汁



◆ 花籠ランチ 1,540円(税込)
まぐろ・蒸しエビ・玉子
エビフライ・唐揚げ2個・ハンバーグ・うどん・味噌汁



2階（団体席 最大 50 名様）



外観イメージ



アクセス



団体予約お問い合わせはこちらまで

営業時間 9:30~18:00

ザ・フィッシュ

0439-69-2161

千葉県富津市金谷2288 (www.thefish.co.jp)