



2階 (団体席最大40名様)



外観イメージ



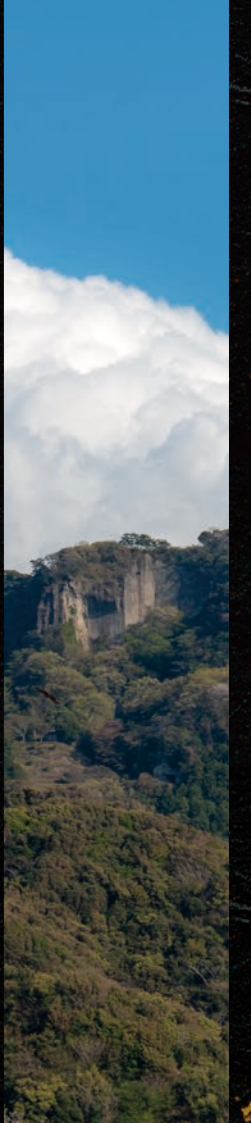
アクセス

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。

# 船主

FUNAOSA

地魚鮓 ふなおさ



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)





### 菜 -AOI

※まぐろ・地魚2種・アジ・蒸しエビ・穴子・ネギトロ  
小鉢・煮魚付き煮物・茶碗蒸し・アジフライ・味噌汁

2,750円(税込)



### はかりめ丼

※はかりめ丼・香の物・味噌汁  
(江戸前穴子を使用したふっくら絶品のはかりめ丼です)

2,750円(税込)



### 櫛子 -NADESHIKO 2,200円(税込)

※まぐろ・イカ・地魚・アジ・玉子・蒸しエビ・ネギトロ  
小鉢・茶碗蒸し・アジフライ・味噌汁



### 雅 -MIYABI

※中トロ・まぐろ・地魚3種・アジ・赤エビ・穴子・いくら  
小鉢・煮魚・茶碗蒸し・天麩羅・味噌汁

3,850円(税込)



### 花籠ランチ

※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

1,320円(税込)