

2026 年度

Order Buffet

全 80 種類以上 Japanese delicious over 80 kind foods

土・日・祝日限定

1部 12:00~14:00 (LO 13:30)

2部 13:00~15:00 (LO 14:30)

ラストオーダーは各終了時間の 30 分前となります



海辺の食堂 玉かがりでは、寿司・天ぷら・しゃぶしゃぶなど、約 80 種類の和のご馳走が食べ放題のオーダーブッフェを土・日・祝日限定で開催。出来立ての料理をスタッフが席までお持ちしますのでゆっくり、快適にお楽しみいただけます。

We offer an all-you-can-eat order buffet with approximately 80 types of Japanese delicacies, including sushi, tempura, and shabu-shabu, available only on Saturdays, Sundays, and holidays.

Our staff will bring freshly prepared food to your table, so you can enjoy your meal in comfort and relaxation.

季節によって特別メニューをご用意いたします。We prepare special menus depending on the season.

一般 3歳以下無料 Age 3 and under Free

大人 ¥ 6,600 9歳~12歳 ¥ 3,500 4歳~8歳 ¥ 2,100
Adult Child Child

One Harmony 特別会員料金 ※ボーナスでお支払い、およびボーナス換算は対象外です
3歳以下無料 Age 3 and under Free

大人 ¥ 6,200 9歳~12歳 ¥ 3,300 4歳~8歳 ¥ 2,000
Adult Child Child

フリーフロー (スパークリングワイン含む) ¥ 3,000
Free-flow (Sparkling wine included)

特定期間料金 (8品目)
○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○

・仕入れ状況によって料理内容が変わることがございます
(The food content may change depending on the market purchase commodity.)

・その他の使用食材につきましてはスタッフまでお問い合わせください
(Please contact our staff regarding other ingredients used.)

・当店のお米は岩手県ひとめぼれを使用しております
(Our rice uses Hitomebore from Iwate.)

・上記料金にはサービス料・税金が含まれております
(The above price includes service charge and tax.)

海辺の食堂

玉かがり
Takakagari

ご予約 / お問い合わせ

047-316-2161 (10:00~22:30)

「サラダ・茶碗蒸し・刺身3点盛り」のお召し上がり後、
オーダーブッフェのスタートでございます。

※ After enjoying the Salada , Chawanmushi , 3types of Sashimi
the order buffet will begin.

1名様につき1度の注文で5種類までとさせていただきます。

Each person is limited ordering 5 items.

料理の食べ残しやお持ち帰りはご遠慮ください。

(プラス料金が掛かります)

Please refrain from leaving and take out.
(It any foods & drinks leftover will additional charge.)

オーダーをいただいたから調理となりますので
お時間かかる場合がございます。

As a food cooked after the order it may takes sometimes.

所要時間30分前をラストオーダーとさせていただきます。

Last order will be taken before 30 minutes required time.

海辺の食堂

まかがり
tanakagari

Order Buffet

全 80 品



寿司 2貫 Sushi 2 pieces

中トロ
Bluefin tuna fatty tuna

サーモン
Salmon

メ鰯
Marinated mackerel

甘海老
Sweet shrimp

炙りトロ
Grilled tuna

炙り帆立
Grilled scallop

うに
Sea urchin

赤身
Bluefin tuna lean meat

エンガワ
Flounder fin

イカ
Squid

海老
Shrimp

炙りサーモン
Grilled salmon

炙りメ鰯
Grilled marinated mackerel

いくら
Salmon roe



鯛
Sea bream

小肌
Dotted gizzard shad

帆立
Scallop

ズワイガニ
Snow crab

炙りエンガワ
Grilled flounder fin

穴子
Conger eel

玉子
Omelet

手巻き 1本 Sushi roll 1

鉄火巻
Tuna roll

ネギトロ巻

Chopped tuna & green onion roll

ネギトロ納豆巻

Chopped Tuna & natto roll

サーモン巻
Salmon roll

サーモンアボカド巻

Salmon & avocado roll

梅しそ巻
Plum & shiso roll

穴子巻
Conger eel roll

おしんこ巻

Pickled radish roll

マグロさゅうり巻

Tuna & cucumber roll

トロタク巻

Raw tuna & p radish roll

トロタク納豆巻

Chopped tuna & pickled radish & natto roll

海老巻
Shrimp roll

海老アボカド巻

Shrimp & avocado roll

梅きゅう巻

Plum & cucumber roll

穴きゅう巻

Conger eel roll & cucumber roll

納豆巻

Natto sushi roll

マグロしそ巻

Tuna & shiso roll

トロアボカド巻

Chopped tuna & avocado roll

トロアボカド納豆巻

Chopped tuna & avocado & natto roll

カニ巻
Crab roll

アボカド巻

Avocado roll

かっぱ巻

Cucumber roll

かんぴょう巻

Dried gourd roll

玉子巻

Egg roll

・当店の酢飯は赤酢を使用しております。 Our sushi-rice uses red vinegar.

・当店のお米は岩手産ひとめぼれを使用しております。 Our rice uses Hitomeboore from Iwate.

Order Buffet

全 80 品

天ぷら Tempra

A: 盛り合わせ Assorted platter
海老天 1 / 海鮮天 1 / 野菜天 3



B: 大海老天 Large shrimp tempura
大海老天 3 本



特定原材料 (8品目)											
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

C: 野菜天盛り
Assorted vegetable tempura
野菜天 3 点



D: 海鮮天盛り
Seafood tempura assortment
海老天 1 / 鰯 1 / 穴子 1



E: 海老と野菜のかき揚げ
Shrimp and vegetable tempura



当店の天ぷら油はオリーブオイルを使用しています。
Our tempura oil uses olive oil.

一品料理 A la carte dish

A: ざる蕎麦

Soba

B: ざるうどん

Udon

C: 貝出汁塩ラーメン
Shellfish broth salt ramen

D: シーザーサラダ
Caesar salad



A



B



C



D

E: 茶碗蒸し

Chawanmushi

F: 銀鱈の西京焼き

Silver cod saikyo-yaki

G: 魚のカマ焼き

Grilled fish



F

Order Buffet 全80品

一品料理 A la carte dish

- H: 鶏の唐揚げ
Fried chicken
- I: ポテトフライ
Potato fries
- J: 豚ロース串揚げ
Pork loin skewer cutlet
- K: 蟹クリームコロッケ
Crab cream croquette
- L: 甘海老の唐揚げ
Fried sweet shrimp
- M: 蛸の唐揚げ
Fried octopus
- N: 海老カツ
Shrimp cutlet

- O: 鶏の唐揚げ ~チキン南蛮仕立て~
Fried chicken with namban sauce
- P: 海老フライ ~特製タルタル添え~(2本)
Fried shrimp
- Q: 真鯛のフライ ~特製タルタル添え~
Fried horse mackerel
- R: 国産牛のしゃぶしゃぶ (3枚)
Japanese beef shabu-shabu
- S: 白ご飯 (国産米使用)
Rice
- T: 浅利の味噌汁
Miso soup



- (a) : バニラアイスクリーム
Vanilla ice cream
- (b) : 莓アイスクリーム
Strawberry ice cream
- (c) : 抹茶アイスクリーム
Green tea ice cream
- (d) : コーヒージェリー
Coffee jelly
- (e) : バニラアイス天ぷら
Tempura icecream

- (f) : ショコラムース ~ベリーソース添え~
Chocolate mousse
- (g) : 杏仁豆腐 ~彩り果実添え~
Almond jelly
- (h) : マンゴープリン
Mango pudding
- (i) : オレンジゼリー
Orange jelly



Free flow

2時間飲み放題
フリー フロー

¥ 3,000

消費税・サービス料が含まれております
Consumption tax and service charge included.

Alcohol アルコール

Beer 生ビール

アサヒスーパードライ Asahi super dry

Non-alcohol ノンアルコール

アサヒドライゼロ Asahi dry zero

Whiskey ウイスキー

サントリー 角ウイスキー Kaku Whisky

Sparkling wine スパークリングワイン

ビニャ・バルディビエソ ブリット Viña Valdivieso Brit

Non-alcohol sparkling wine ノンアルコールスパークリングワイン

カプリース Caprice

Fruit wine 果実酒

濃厚梅酒 Rich plum wine

Sour サワー

レモンサワー	Lemon sour
ブルーレモンサワー	Bule-lemon sour
ウーロンハイ	Oolong-tea high
緑茶ハイ	Green-tea high

Wine ワイン

(白) シャルドネ オーストラリア
(赤) カベルネ・シラーズ オーストラリア

(white) Chardonnay from Australia
(red) Cabernet Shiraz from Australia

Shochu 焼酎

(芋) 蔵の師魂 (Sweat potato) Kura no Shikon

Japanese sake 日本酒

七賢 特別本醸造 Shichiken (Tokubetsuhonjyozou)



Soft drinks ソフトドリンク

オレンジジュース
Orange juice

アップルジュース
Apple juice

コーラ
Cola

ゼロコーラ
Zero cola

ジンジャーエール
Ginger ale

ブルーソーダ
Blue soda

烏龍茶 (アイス)
Oolong-tea (cold)

緑茶 (アイス)
Green-tea (cold)

コーヒー (ホット/アイス)
Coffee (hot/ice)

※温かい飲み物はほうじ茶をご用意致します。

We will provide roasted green tea as a hot drink.

新しいドリンクをご注文の際には、グラスの交換をお願いいたします。

Please exchange your glass when ordering a new drink.

120分制（90分ラストオーダー）となっております。
お時間になりましたらお声かけさせていただきます。
ご理解とご協力をお願いいたします。

We operate on a 120-minute time limit (with last order at 90 minutes).
Our staff will kindly remind you when your time is up.
Thank you for your understanding and cooperation.