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 Adult	9歳～12歳 Child	4歳～8歳 Child
￥7,700	￥4,600	￥3,200

One Harmony 特別会員料金　※ポイントでのお支払い、およびポイント換算は対象外です
3歳以下無料 Age 3 and under Free

大人 Adult	9歳～12歳 Child	4歳～8歳 Child
￥7,300	￥4,400	￥3,100

フリーフロー Free-flow（スパークリングワイン含む Sparkling wine included.）　￥4,000
ソフトドリンク飲み放題（All-you-can-drink Soft drinks.）　￥1,500

特定原材料（9品目）

- 仕入れ状況にま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.)
- 当店のお米は岩手産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 Tamakagari

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ご注文を承ります。

※After enjoying the salada , chawanmushi , 3 types of Sashimi the order buffet will begin.

１名様につき１度の注文でお寿司５個まで、一品料理４個までとさせていただきます

お寿司１個＝２貫　手巻き１個＝１本

Each person can order up to 5 types of sushi and 4 a la carte dishes.

料理の食べ残しやお持ち帰りはご遠慮ください
※食べ残した場合、通常料金を頂戴します

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

オーダーをいただいてからの調理となりますので
少々お時間を頂戴いたします

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

苦手な食材や食べられない食材等は取り除くことができませんので
お客様同士共有してお召し上がりください

We cannot remove any ingredientes that you cannot eat Please share.

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.

当店では可能な限りフードロスをなくすよう努めております。
お客様におかれましても「お残しにならずに召し上がれる量」の
オーダーをいただけますようご協力お願い申し上げます

お帰りの際はスタッフへお声がけください。伝票をお持ちします

海辺の食堂
田中かがり
Tanakagari

Order Buffet 全80品



寿司2貫 Sushi 2 pieces

特定原材料（9品目）

中トロ Bluefin tuna fatty tuna	赤身 Bluefin tuna lean tuna	鯛 Sea bream
サーモン Salmon	エンガワ Flonder fin	小肌 Dotted gizzard shad
〆鯖 Marinated mackerel	イカ Squid	帆立 Scallop
赤海老 Red rice prawn	海老 Prawn	ズワイガニ Snow crab
炙りトロ Grilled tuna	炙りサーモン Grilled salmon	炙りエンガワ Grilled flounder fin
炙り帆立 Grilled scallop	炙り〆鯖 Grilled marinated mackerel	穴子 Conger eel
うに Sea urchin	いくら Salmon roe	玉子 Omelet

手巻き1本 Sushi-roll 1

鉄火巻 Tuna roll	マグロきゅうり巻 Tuna & cucumber roll	マグロしそ巻 Tuna & shiso roll
ネギトロ巻 Chopped tuna & green onion roll	トロタク巻 Raw tuna & p radish roll	トロアボカド巻 Chopped tuna & avocado roll
ネギトロ納豆巻 Chopped Tuna & natto roll	トロタク納豆巻 Chopped tuna & pickled radish & natto roll	トロアボカド納豆巻 Chopped tuna & avocado & natto roll
サーモン巻 Salmon roll	海老巻 Shrimp roll	カニ巻 Crab roll
サーモンアボカド巻 Salmon & avocado roll	海老アボカド巻 Shrimp & avocado roll	アボカド巻 Avocado roll
梅しそ巻 Plum & shiso roll	梅きゅう巻 Plum & cucumber roll	かっぱ巻 Cucumber roll
穴子巻 Conger eel roll	穴きゅう巻 Conger eel roll & cucumber roll	かんぴょう巻 Dried gourd roll
おしんこ巻 Pickled radish roll	納豆巻 Natto sushi 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 vineger.
・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 Hitomebore from Iwate.

Order Buffet 全80品

天ぷら Tempura

特定原材料（9品目）

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



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／鱚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

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











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 nanban sauce

P：海老フライ ～特製タルタル添え～(2本)
Fried shrimp

Q：真鯵のフライ ～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


H


I


R

ⓐ：バニラアイスクリーム
Vanilla ice cream

ⓑ：苺アイスクリーム
Strawberry ice cream

ⓒ：抹茶アイスクリーム
Green tea ice cream

ⓓ：珈琲ゼリー
Coffee jelly

ⓔ：バニラアイス天ぷら
Ice cream Tempura

ⓕ：ショコラムース ～ベリーソース添え～
Chocolate mousse

ⓖ：杏仁豆腐 ～彩り果実添え～
Almond jelly

ⓗ：マンゴープリン
Mango pudding

ⓘ：オレンジゼリー
Orange jelly



海辺の食堂
玉かがり
Tamakagari

Free flow 2時間飲み放題 フリーフロー

¥4,000
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

Whisky 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

ビーニャ・バルディビエソ ブリュット	Viña Valdivieso Brut

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	Shochu and Oolong
緑茶ハイ	Shochu and Green tea

Wine ワイン

(白) シャルドネ　オーストラリア	(white) Chardonnay from Australia
(赤) カベルネ・シラーズ　オーストラリア	(red) Cabernet Shiraz from Australia

Shochu 焼酎

(芋) 蔵の師魂	(Sweet 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	ゼロコーラ Zero cola	烏龍茶（アイス） Oolong-tea (iced)
アップルジュース Apple juice	ジンジャーエール Ginger ale	緑茶（アイス） Green-tea (iced)
コーラ Cola	ブルーソーダ Blue soda	コーヒー（ホット/アイス） Coffee (hot/iced)

※温かいお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.