



海峡レストラン「ぶぜん」

毎朝市場から新鮮な活魚を仕入れております。

当店は天然鮮魚にこだわり、北九州中央卸売市場で毎朝新鮮な魚をいち早く直送して調理いたしております。また、当店自慢の生け簀で泳ぐ活きのいいイカやアジの姿造りもお楽しみいただけます。旬の食材と新鮮な魚介が織りなすお料理を、海峡を望む美しい景観と共にご賞味ください。



ぶぜんの人気商品「瓦そば」が
皆様のリクエストに応じて定食になりました



ミニ瓦そば天ぷら御膳

(刺身三種、ミニ瓦そば、ミニ天ぷら
茶碗蒸し、小鉢、ご飯、みそ汁、漬物)

2,800円 (税込3,080円)



よくばり御膳

(刺身三種、国産すき焼き、ミニ天ぷら、
茶碗蒸し、小鉢、ご飯、みそ汁、漬物)

3,150円 (税込3,465円)

(ランチタイムはコーヒー・デザート付)

おすすめ定食

新鮮な食材を、バラエティ豊かに取り揃えました

市場直送で仕入れた新鮮な魚とカラッと揚げた天ぷらをご一緒に

寿司天ぷら御膳

(にぎり8貫、ミニ天ぷら、茶碗蒸し、小鉢、赤出し)

2,600円 (税込2,860円)

※その日の仕入れにより食材の内容が異なります。予めご了承ください。



■ 特上寿司天ぷら御膳

(大トロ・国産ウニ付)

(ミニ天ぷら、特上にぎり8貫、茶碗蒸し、小鉢、赤出し) **3,400円** (税込3,740円)

※その日の仕入れにより食材の内容が異なります。予めご了承ください。



刺身・天ぷら御膳

(刺身六種、ミニ天ぷら、茶碗蒸し、小鉢、ご飯、みそ汁、漬物)

2,600円 (税込2,860円)

※その日の仕入れにより食材の内容が異なります。予めご了承ください。



ミニ瓦そば

800円 (税込880円)



ジャンボエビフライ(2尾) 定食 **1,900円**

(茶碗蒸し、小鉢、ご飯、みそ汁、漬物)

(税込2,090円)



天ぷら定食(大海老入り) **1,600円**

(茶碗蒸し、小鉢、ご飯、みそ汁、漬物)

(税込1,760円)

ハンバーグ・ジャンボエビフライ(1尾) 定食 **1,900円**

(茶碗蒸し、小鉢、ご飯、みそ汁、漬物)

(税込2,090円)



黒毛和牛ステーキ定食 **3,500円**

(茶碗蒸し、小鉢、ご飯、みそ汁、漬物)

(税込3,850円)

ハンバーグ・エビフライ
ソフトクリームなど、お子様に人気のメニューです!

お子様ランチ
950円
(税込1,045円)

※小学生のお子様まで対象です。

■ うどん・天ぷら定食 (うどん、ミニ天ぷら、小鉢、ご飯、漬物) **1,450円** (税込1,595円)

■ 真鯛あら炊き定食 (茶碗蒸し、小鉢、ご飯、みそ汁、漬物) **1,600円** (税込1,760円)

■ カットステーキ定食 (茶碗蒸し、小鉢、ご飯、みそ汁、漬物) **1,700円** (税込1,870円)

丼もの・釜飯・麺類

つつい食べたくなる！

あの味、この味

海の恵みを贅沢に盛り付けた
当店自慢の逸品です



トロ
国産ウニ付

特上海鮮丼

(漬物・みそ汁)

3,500円

(税込3,850円)



上海鮮丼

(漬物・みそ汁)

2,200円

(税込2,420円)



海鮮丼

(漬物・みそ汁)

1,780円

(税込1,958円)

■ 天井 (漬物・みそ汁) 1,200円 (税込1,320円)

※ランチタイムでのご注文の際は予約が必要です。

■ 白釜めし 500円 (税込550円)

■ 鯛釜めし 1,000円 (税込1,100円)

■ 穴子とゴボウの釜めし
..... 1,000円 (税込1,100円)

■ ズワイガニとカニ味噌の釜めし
..... 1,400円 (税込1,540円)



※写真は「鯛釜めし」になります。

※釜めしは炊きあがりに30分程度かかります。
ご注文の際はなるべくお早めにお伝えください。



■ うどん 500円 (税込550円)

■ 大海老天うどん 980円 (税込1,078円)

■ 肉うどん 980円 (税込1,078円)

■ うどん・天ぷら定食 (うどん、ミニ天ぷら、小鉢、ご飯、漬物)
..... 1,450円 (税込1,595円)

ミニ瓦そば 800円 (税込880円)

瓦そば 1,300円 (税込1,430円)

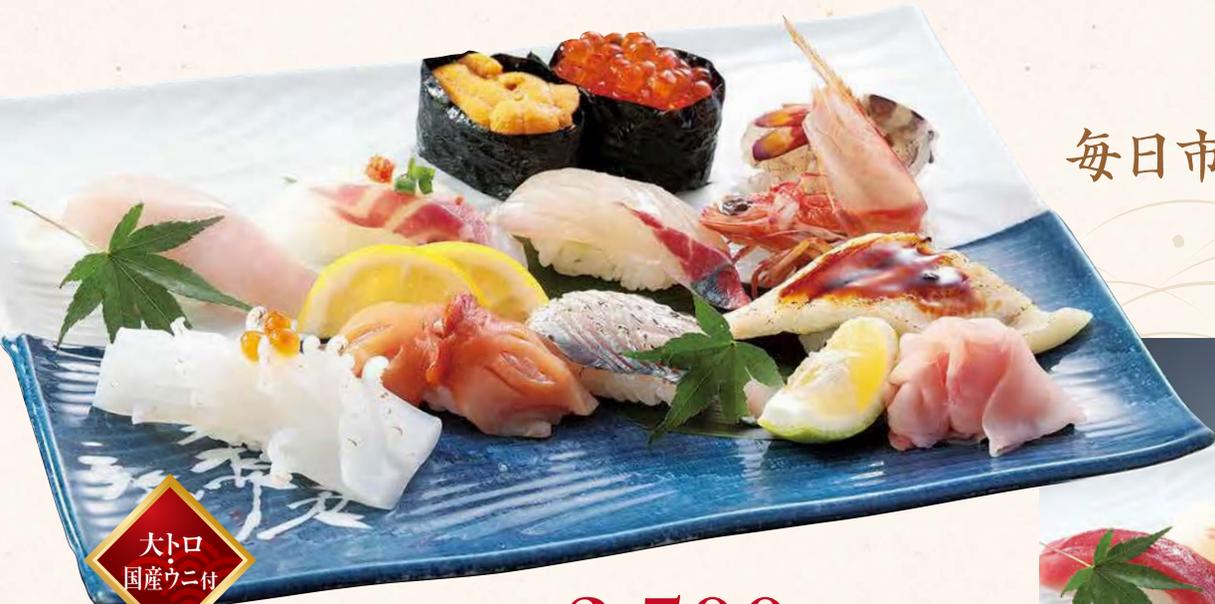
● ご飯もの

■ イナリ寿司 (3ヶ) 200円 (税込220円)

■ おにぎり 200円 (税込220円)
(塩・さけ・こんぶから1つお選びください)

※その日の仕入れにより食材の内容が異なる場合がございます。予めご了承ください。

毎日市場より新鮮な魚を
仕入れております



上にぎり 10貫

大トロ
国産ウニ付

特上にぎり (10貫) **3,500円** (税込3,850円)

(赤出し付)

上にぎり (10貫) **2,200円** (税込2,420円)

(赤出し付)



国産
ウニ付

特上にぎり (8貫)

(赤出し付)

3,000円

(税込3,300円)



上にぎり (8貫) **1,800円**

(赤出し付)

(税込1,980円)



国産
ウニ付

特上にぎり (6貫)

(赤出し付)

2,200円

(税込2,420円)



上にぎり (6貫) **1,400円**

(赤出し付)

(税込1,540円)

※その日の仕入れにより食材の内容が異なる場合がございます。予めご了承ください。

● にぎり

■ 玉子	(1貫)	100円	(税込110円)
■ イカ	(1貫)	200円	(税込220円)
■ 海老	(1貫)	200円	(税込220円)
■ マグロ	(1貫)	200円	(税込220円)
■ サーモン	(1貫)	200円	(税込220円)
■ タイ	(1貫)	250円	(税込275円)
■ ハマチ	(1貫)	250円	(税込275円)
■ ホタテ	(1貫)	300円	(税込330円)
■ 中トロ	(1貫)	500円	(税込550円)
■ 大トロ	(1貫)	700円	(税込770円)
■ サザエ	(2貫)	600円	(税込660円)

● 軍艦巻き

■ イクラ	(1貫)	400円	(税込440円)
■ 国産ウニ	(1貫)	900円	(税込990円)

● 巻寿司

■ かっぱ巻き	(1本)	200円	(税込220円)
■ イカシソ巻き	(1本)	300円	(税込330円)
■ 海老キュウ巻き	(1本)	300円	(税込330円)
■ サラダ巻き	(1本)	300円	(税込330円)
■ 鉄火巻き	(1本)	400円	(税込440円)
■ トロ鉄火巻き	(1本)	800円	(税込880円)

● 炙り

■ アナゴ	(1貫)	200円	(税込220円)
■ 一本焼きアナゴ	(1貫)	700円	(税込770円)

※その日の仕入れにより食材の内容が異なる場合がございます。予めご了承ください。

刺身

毎朝市場から新鮮な魚を直送。旬の旨さをいち早くお召し上がりください

豊かな海の恵みをご堪能ください



特上舟盛り (6~7人前)

12,000円 (税込13,200円)

- 刺身盛り合わせ・8点盛り (1~2人前) **2,200円** (税込2,420円)
- 桶盛り刺し (3~4人前) **2,980円** (税込3,278円)
- 舟盛り (5~6人前) **8,000円** (税込8,800円)

※特上舟盛りは前日までにご予約のお客様に限ります。



刺身

桶盛り刺し

2,980円 (税込3,278円)

※その日の仕入れにより食材の内容が異なる場合がございます。予めご了承ください。

刺身

毎朝市場から新鮮な魚を直送。旬の旨さをいち早くお召し上がりください



イカ活造り 後造り(塩焼き・天ぷら)

(小) **2,900円**
(税込3,190円)

(大) **4,800円**
(税込5,280円)

※イカ活造りは
入荷のない日もございます。

(中) **3,500円**
(税込3,850円)

(特大) **6,500円**
(税込7,150円)

(超特大) **7,500円**
(税込8,250円)

● 刺身単品

■ サーモン刺し **880円** (税込968円)
(サーモントロ入り)

■ サザエ刺し **1,000円** (税込1,100円)

■ マグロ刺し **1,180円** (税込1,298円)
(トロ入り)

● 一品

■ 冷奴 **300円** (税込330円)

■ カニ味噌 **500円** (税込550円)

■ 鮮魚の切り落とし ゴマ刺し **650円** (税込715円)

■ マグロの山かけ **650円** (税込715円)

■ あぶりメサバ **750円** (税込825円)

※その日の仕入れにより食材の内容が異なる場合がございます。予めご了承ください。

素材の味を活かした
シンプルな美味しさです



真鯛のあら炊き **1,000円** (税込1,100円)

■ 茶碗蒸し **400円** (税込440円)

■ あぶりメサバ **750円** (税込825円)

■ だし巻き玉子 **650円** (税込715円)

■ ぶりカマ塩焼き **780円** (税込858円)

■ ウニとイクラの茶碗蒸し **900円** (税込990円)

■ フライドポテト **400円** (税込440円)

■ チーズフライ **550円** (税込605円)

■ タコの唐揚げ **650円** (税込715円)

■ 揚げだし餅 **650円** (税込715円)

■ 若鶏唐揚げ **650円** (税込715円)

■ エビフライ(5尾) **980円** (税込1,078円)

■ 天ぷら盛り合わせ **1,080円** (税込1,188円)



カットステーキ鉄板
1,280円 (税込1,408円)

ほっと温まる、優しい味わいの
茶碗蒸しはいかがですか



ズワイガニとカニ味噌の茶碗蒸し
750円 (税込825円)



揚げだし豆腐 **650円** (税込715円)



海老プリマヨネーズ
980円 (税込1,078円)

■ 海老チリソース 980円 (税込1,078円)

■ 海鮮サラダ 1,300円 (税込1,430円)

■ 北海サラダ
(ズワイガニ、うに、いくら、サーモントロ) 1,980円 (税込2,178円)



カニとカニ味噌のサラダ
1,200円 (税込1,320円)



和牛すき焼きと
リンゴの生春巻き 1,200円
(税込1,320円)

■ 炙りサーモンとクリームチーズの
生春巻き 850円 (税込935円)

■ 海鮮生春巻き 850円 (税込935円)

■ ズワイガニとカニ味噌の生春巻き
1,200円 (税込1,320円)

Dessert ぶぜん
オリジナルスイーツ



手づくり
コーヒーゼリー 250円 (税込275円)
コーヒーゼリーバニラ乗せ 380円 (税込418円)



ソフト
クリーム

- ・抹茶
 - ・バニラ
 - ・チョコ
 - ・ストロベリー
- ※写真はイメージです。

各 350円
(税込385円)

ぜんざい 400円
(税込440円)

●ビール

- ノンアルコールビール 450円
(税込495円)
- 生ビール(小) 500円
(税込550円)
- 生ビール(中) 600円
(税込660円)
- 瓶ビール(麒麟・アサヒ) 700円
(税込770円)

●ハイボール

- ハイボール 500円
(税込550円)
- ジンジャーハイボール 600円
(税込660円)

●酎ハイ

- レモン酎ハイ 500円
(税込550円)
- ライム酎ハイ 500円
(税込550円)
- カルピス酎ハイ 500円
(税込550円)

●梅酒

- 梅酒(ロック・ソーダ) 450円
(税込495円)

●日本酒 90ml

- 白鹿 純米 450円
(税込495円)
- 久保田 千寿 600円
(税込660円)
- 八海山 本醸造 600円
(税込660円)
- とらふぐひれ酒 600円
(税込660円)

●焼酎

- 黒霧島 芋 450円
(税込495円)
- 二階堂 麦 450円
(税込495円)
- 白岳しろ 米 450円
(税込495円)
- 三岳 芋 500円
(税込550円)

●ワイン

- グラス 赤 600円
(税込660円)
- グラス 白 600円
(税込660円)

●ソフトドリンク

- コーラ 350円
(税込385円)
- カルピス 350円
(税込385円)
- 烏龍茶 350円
(税込385円)
- オレンジジュース 350円
(税込385円)
- グレープフルーツジュース 350円
(税込385円)
- ジンジャーエール 350円
(税込385円)

●コーヒー

- コーヒー 400円
(税込440円)
- アイスコーヒー 450円
(税込495円)

鍋

大切な方とぶぜんの鍋で温かいひとときをどうぞ

新鮮素材にこだわった
美味しい鍋料理を
ご堪能ください

ぶぜん海鮮味噌鍋

(1人前～) **1,350円** (税込1,485円)

■ 海鮮寄せ鍋

(1人前～) **1,350円** (税込1,485円)

※ぶぜん海鮮味噌鍋、海鮮寄せ鍋は2人前よりご注文いただけます。

※ぶぜん海鮮味噌鍋、海鮮寄せ鍋は
前日までにご予約のお客様に限りです。



黒毛和牛すき焼き (1人前～)

3,000円

(税込3,300円)

※黒毛和牛すき焼きは2人前より
ご注文いただけます。

● 鍋具材の追加

■ 玉子	100円 (税込110円)	■ 若鶏もも肉	500円 (税込550円)
■ マロニー	300円 (税込330円)	■ 特製つくね	680円 (税込748円)
■ メのうどん	300円 (税込330円)	■ 鹿児島県産 上選 豚肉 (100g)	800円 (税込880円)
■ 雑炊セット	400円 (税込440円)	■ 鹿児島県産 黒毛和牛 牛肉 (100g)	1,600円 (税込1,760円)
■ 鍋野菜の盛り合わせ	680円 (税込748円)		

※季節により食材の内容が異なる場合がございます。予めご了承ください。

会席料理

※土・日・祝日はプラス500円となります。
※コース料理の内容は季節により異なります。

- Aコース 4,500円** (税込4,950円)
 前菜、刺身、揚げ物、焼き物、瓦そば、牛すき焼き、茶碗蒸し、鯛釜飯、赤だし、デザート
- Bコース 5,500円** (税込6,050円)
 前菜、刺身、揚げ物、焼き物、海鮮寄せ鍋、牛フィレステーキ、茶碗蒸し、鯛釜飯、赤だし、デザート
- Cコース 6,500円** (税込7,150円)
 前菜、刺身、イカ活き造り又はトラフグ刺し、揚げ物、蒸し物、グラタン、牛フィレステーキ、海鮮寄せ鍋、握り寿司5貫、赤だし、デザート



会席料理
Bコース



会席料理
Cコース

おいぞめ膳

(鯛の塩焼き付き)

3,500円

(税込3,850円)



※コース料理をご注文の
お客様に限らせていただきます。

とらふぐコース

8,000円

(税込8,800円)

ぶぜん プレミアムコース

10,000円

(税込11,000円)

120分 飲み放題 (アルコール・ソフトドリンク) 1,500円 (税込1,650円)

※飲み放題のラストオーダーは90分となっております。 ※コース人数分

※前日予約が必要です。 ※季節により食材の内容が異なる場合がございます。予めご了承ください。



2F 大宴会場 ※最大60名様収容可能

バリアフリー対応
エレベーター完備

- ◆大宴会場は60名様までご利用いただけます。
 - ◆お料理は慶事、仏事等ご予算に応じてお作りいたします。
 - ◆仕出しも致しておりますので、お気軽にご相談ください。
 - ◆会議室を設けておりますのでお気軽にご利用ください。
- ※会議室のご利用につきましては、ご宴会のお客様は無料にて、会議室のご利用のみのお客様は1時間/1,000円(税込)にてご提供させていただきます。

営業時間/11:00~15:00(ラストオーダー14:30)
17:00~21:00(ラストオーダー20:30)



2F 会議室 ※会議室のみのご利用も可能です。



2F 個室(高台テーブル)

ウッドデッキでは、夕日を眺めながらの
お食事も可能です

※詳しくはお問合せください

各種宴会・パーティーなどにご利用いただけます。
料金などお気軽にご相談ください。

大切な方と過ごすお食事は「ぶぜん」の海を望む
宴会場で素敵なおひとときを...

各種宴会承ります

毎日市場から直送! 新鮮な美味しさを届ける「京寿司グループ」



海峡レストラン「ぶぜん」

ご予約
お問合せは **093-381-2688**

