



おしながき

FUKU浜金の思い…

「高級ふぐを一般大衆の食卓へ」

FUKU浜金は

「ふぐ」を気取らず、

誰でも気軽に

食べやすく提供します。



大吟醸酒のレアチーズ

大吟醸の酒粕を
ふんわり香らせた、
クリーミーなレアチーズ 四三〇



もちもちアイス大福(抹茶)

お餅と抹茶の風味で、
あんこのせ。 四〇〇



濃厚ミルクの黒ゴマプリン 三八〇

菜種油使用!!
コレステロール低下、心筋炎のリスク減!!

名物!!

魚河岸 天ぷら

天ぷらには
ハイボール!!



<p>限定</p> <p>ふぐ白子天</p> <p>濃厚な白子のとろける食感。</p> <p>四八〇</p>	<p>大アナゴ天</p> <p>肉厚でホクホクの白身! 奥つと一匹天ぷらにします。</p> <p>五八〇</p>	<p>大人食</p> <p>天然ふぐ天</p> <p>ふぐの旨味や食感を 天ぷらで引き出します。</p> <p>四八〇</p>
---	--	--

一五〇

天然キス天

真アジ天

タルイカ天

一八〇

子持ちししやも天

大人食

北海とろサンマ天

サーモン香茸
バジル天

琵琶湖産

ワカサギ天

一五〇

希少

まぐろホホ肉天

のり天イクラ乗せ

二八〇

帆立のレア天

とろ鯖梅肉天

こだわり

はまぐり天

トリユフ塩

北海子持ち昆布天

三〇〇

広島産

カキ天 2個

愛知県産

大アサリ天 2個

海老天 2本

真ダラ

カラスミがけ

絶品

博多

明太子海苔巻き天

※天ぷらはお二人で食べやすく提供します

創作天ぷら

いろいろな食材！
こんな食べ方も
おすすめです！



大分

とり天唐揚げ
すだちポン酢

※二個からのご注文で

一個一五〇

とろろり半熟卵天

一個一五〇

絶品

納豆アボカドふわふわ天

二八〇

牛ヒレ肉天

二八〇

京風湯葉天

二八〇

こだわり

レタスチーズ巻き天

二八〇

完熟トマトカプレーゼ天

二八〇

カボチャ天 パルミジャーノ仕立て

一八〇

ハム・チーズのミルフィーユ天

二八〇

野菜天ぷら

三〇〇

□ 長なす天

□ カボチャ天

□ さつま芋天

一八〇

□ 紅しょうが天

□ しいたけ天

□ 雪国舞茸天

二八〇

□ とろもろこし天

三〇〇

□ 野菜のかき揚げ天



名古屋

おでん

今味噌仕立て

煮込み牛すじ 一本二二〇

おまかせおでん盛り

五種 六八〇

□ とろ大根 …… 二三〇

□ 玉子 …… 二三〇

□ がんもどき …… 二三〇

□ ちくわ …… 二五〇

□ 結び白滝 …… 二三〇

□ 厚揚げ …… 二五〇

□ 餅巾着 …… 二五〇



八丁味噌おでんは、
甘めのだし汁でグツグツ煮込んだ
名古屋ならではの おでんです。





魚河岸 刺身盛り

捕れたて鮮魚・市場直送

市場・産地直送の
こだわりの鮮魚を数多く
ご用意しています。

- 三種 六八〇
- 五種 九八〇



食べ比べ三種盛り (各三枚) 一五八〇

- ◆ 厚切りてっさ二枚一九〇
- ◆ 厚切りてっさタタキ 一枚二〇〇
- ◆ 薄切り生ハムてっさ 一枚一五〇

徳島県産 濃い目の特製すだちポン酢で!

活け下関直送! 下関しらぶぐ



酒肴

◆ とらふく鉄皮と
とうとう身の
湯引きポン酢 六〇〇

◆ えだまめ 二八〇

◆ じっくり焼き茄子 一本四八〇

◆ 自家製
ポテトサラダ 三八〇

◆ 塩ダレきゅうり 三八〇

◆ イカの塩辛 三八〇

◆ 秋田県産
いぶりがっこ
クリームチーズ 四八〇

◆ サメなんこつ梅水晶 三八〇

◆ がんこ親父の
漬け物盛り合わせ 三種 六八〇

あっさり 一品料理



ねぎとろ
ガーリック
トースト 五八〇

開発から15年間
人気の不動のメニュー。
食べる価値あり

こだわり
薩摩どりの
もも肉たたき 五八〇

もちもちのもも肉を
さっと炙り、
ポン酢とお野菜で

胡麻ねぎポン酢

ふぐの串かつ 一本二五〇



すだちおろしポン酢

おーダー頂いてから作る
だし巻き卵

・おろしポン酢
・明太子 五八〇





厚切りベーコンと
いろいろ木の子の
浜金サラダ

七八〇



絶品

東京もんじゃサラダ

六八〇



焼
まき
ふぐ

希少!



金花水がよく合います!

◆満足 二三八〇

(二〜二名様)

◆大満足 一九八〇

(三〜四名様)

THE本格!

てっちり鍋



初亀がオススメ!

◆一人前一九八〇

※二人前からご注文承ります。



玉子雑炊セット 四八〇

しめのお蕎麦セット 四八〇

夏の定番 (四月〜十月中旬)

ふぐとんモの
ぶっこみ

冬はてっちり!
夏はぶっこみ!!
いろいろな
魚介を酒蒸しに!

◆一人前一九八〇

※二人前からご注文承ります。

しめのお蕎麦セット 四八〇





ブリカマの 塩焼き

七八〇

脂の乗っている、
ブリのアゴの部分です。



限定

浜焼き

ふぐの白子をバターで
ムニエルのように仕上げました



浜焼きには
八海山がオススメ!

ふぐ白子の バターソテー

九八〇

絶品

スルメイカの ワタ焼き

六〇〇

スルメイカを肝ごと贅沢にお焼きします

こだわり

北海道わい蟹の カニ味噌甲羅焼き

六八〇

じっくりと卓上でお焼き下さい

逸品料理



限定

ふぐ白子の 揚げ出し

八八〇

とろとろの白子を
揚げだし仕立てで
お作りします。
大根おろしで。



金花水がよく合います!



ふぐと舞茸のアヒージョ

七八〇

ふぐの切り身をガーリックオイルで焼きます
パゲットと一緒に食べ下さい

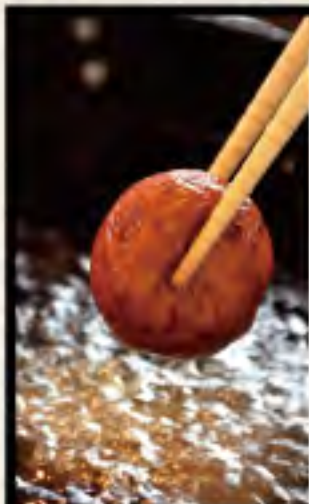
こだわり

鰻の白焼き 山葵添え

一四八〇

脂ののった肉厚な鰻を上品に白焼きにしました

大衆料理



ふぐと海老の
チーズさつま揚げ

五五〇

オーダー頂いてから揚げる！

四八〇

□ フライドポテト
アンチヨビバター or 塩コシヨウ

一個 三三〇

□ 肉のスギモトさんのコロッケ



坦々胡麻だれ
ふぐ焼売

三個 五八〇

ゴマの香る坦々ソースで



特製
ふぐ飯

◆ 二〜三人前

八八〇

ふぐやとろろや昆布などを、
ひつまぶしのようにお食下さい

□ ふぐのだし茶漬け 四五〇



□ とらふぐの
にぎり寿司

◆ 二貫 三九〇



飯
で
メ しめ

おまかせ

にぎり寿司

◆ 七貫 八八〇

とらふぐ入り

◆ 七貫 九八〇



長崎産
からすみ蕎麦 二三〇〇

からすみを靡り下ろし、
實況にたっぷりおかけいたします

ロビーのあら汁 100円

六八〇

□ 長屋君のカレーうどん



麺
で
メ しめ

メの瓦そば

七八〇

ふぐの町山口の郷土料理。
お肉と玉子で茶そばを！
レモンが香る特製つけで
お食下さい



本山店

香:活工×BARU JAPANESE&ITALIAN
HAMAKIN

愛知県名古屋市千種区四谷通2丁目7
TEL 052-753-7776

KITTE名古屋店

FUKU 魚河岸酒場
浜金 HAMAKIN
【KITTE名古屋店】

名古屋市中村区名駅一丁目1番1号 KITTE名古屋2階
TEL 052-433-2392

本山店

肉 **ハマキン**
YAKINIKU & LEMON SOUS
焼肉&レモンチューハイ

愛知県名古屋市千種区猿蓑通五丁目26
TEL 052-753-3030

名駅店

Hama 浜
kin DISTRICT JAPANESE
金
大衆ビストロ

愛知県名古屋市中村区名駅3丁目17-21
名鉄イン名古屋桜通2F
TEL 052-414-6655

本山店



愛知県名古屋市千種区猿蓑通5-20
TEL 052-763-2221

池下店

浜金
はまきん
HAMA KIN HAMAKIN

愛知県名古屋市千種区池下2-2-15
TEL 052-751-7021