

食べたことがない魚が食べられる!

魚我志むさしの

お魚図鑑



お刺身 **注文率9割**
大漁盛り 2500円
得盛り 1600円



マニアックな魚大好き♪
年間200種類の魚介類
を扱っているよ!



魚我志むさしに込めた想い

～大将の魚との歩み～

ココでしか食べられない感動のお刺身を

ココでしか食べられない感動のお刺身を見つけてもらいたい、インパクトある美味しいお刺身が食べられる店として、遠方からでも来てもらえるようなオンリーワンの美味しいお店、刺身は苦手だけど、この店のお刺身は食べられる！食べたい！と思って頂けるようなお店を目指しています。

ステップ1 飲食業で働くことを決めた理由

人に喜んでもらえる仕事や人を助ける仕事がしたいと思う中で見つけたのが飲食業でした。父は自営で塗装業をやっていたが、父自身が好きでやった仕事ではなかったため、自分にやりたいことをやらせてもらった分、早く一人前になろうと、自分なりに一生懸命修業しました。最初は怒られてばかりでしたが、人一倍のやる気で、先輩達に可愛がられ、知らぬ間に10年以上料理の道を続けることができました。



ステップ2 魚に目覚めたのはこの時

元々釣りが好きだったのと、同期入社の人の中で、一番先に魚を触らせてもらった喜びと得意意識がありました。そんな中、前の職場のイカセンターで雑魚（地魚）と出会いました。少量しか獲れない、商品価値がない雑魚の中には漁師さんが売れないからという理由で自分達だけで食べている魚にも美味しい魚があることを知ったことが決め手でした。



ステップ3 独立を決めたきっかけ

30歳を過ぎ、結婚し、子供ができた時、震災の影響もありなかなか就職先が見つからない中で、会社の歯車になるのではなく、美味しい料理、人を喜ばせる料理には絶対の自信があったので独立することを決めました。前職で地魚の美味しさに驚き、あまり流通しない美味しい魚を出すことにより、他店との差別化を図って、特色のあるお店づくりにしました。



ステップ4 魚我志むさしの開業と壁

市場の魚河岸と私の志で魚を提供すると文字で「魚我志」。スカイツリーと同じ年にオープンしたという意味で「634（むさし）」とつけた。開業の壁は立地でした！どの駅からも徒歩10分、2階店舗ということで、なかなか認知してもらえませんでした。1階のお店の前に沢ガニや活魚を置くことを続けたことで、興味を持ってもらい、ご来店が増えました。また異業種交流会で知り合った方がリピーターになってくれたことで、知名度が上がりました。この時も料理に対しては絶対喜んでもらえる自信がありました。



ステップ5 初代お魚図鑑の誕生とこれから・・・

お店オープン後、暇すぎてどうしたらうちの刺身を楽しんでもらえるのか？地魚の旨さを知ってもらうには、お客様自身にどんな魚かを知ってもらう必要があったので、お魚図鑑が誕生しました。現在、お客様の9割以上は刺身を頼んでもらっていますが、初来店のお客様に関しては10割注文してもらえる強いお刺身盛り合わせをウリにしたいです。



魚我志むさし魚の豆知識

★魚我志むさしではなぜ変わったお魚が食べられるの？

理由その1: 毎日想いを乗せて市場を訪れている

新しい魚を発掘し、美味しい魚を知って食べてもらいたいという想いが、鮮度がいい良い魚を仕入れる力になっています。また必要なものを必要な量だけ買うという無駄を少なくする為に毎日足立市場を自らの足で訪れて、魚を仕入れることを大切にしています。美味しい魚を扱うには、それだけ気を遣う必要があると考えています。



理由その2: 魚種の宝庫高知からも仕入れています

寒い地方は獲れる魚種が少なく、温帯の方が魚種が多く、変わった魚や美味しいのにあまり知られていない開拓できる魚が多いのです。市場の仲介を通さず直接仕入れることで、市場に出回らない魚の買い付けができます。鮮度は市場より良いこともその魅力です。沢山の魚を仕入れたい時に高知からも仕入れています。



理由その3: 魚に応じて一番美味しい食べ方で届ける

焼き魚に向く魚は焼き霜（しも）に。皮がきれいなお魚は湯霜（しも）で皮ごと食べて頂けるように。水分の多い魚は身を引き締める為に焼き霜か湯霜、昆布で余分な水分を取り、昆布の旨味をプラスする。といったように仕入れた魚を状態に応じて一番美味しい食べ方で届けることを大切にしています。

例) クロシビカマス: 大きいと小骨がしっかりした骨になり、口に残るので、大きいとすき身に。小さいとハモのように骨切りして炙るようにします。



★魚我志むさしのお魚ランキング



大将が選ぶ
変わった&美味しい
お魚ランキング



魚我志むさし
人気のお魚
ランキング

ハチビキ (葉血引)

見た目は赤身のような赤色。でも分類は白身。葉っぱのような形の血を引いたような赤い身が特徴の魚です



1位

オジサン

ツッコミ処満載の魚。刺盛り提供時に「オジサンはないの？」と会話が生まれ、食べても美味しい。赤色が刺盛りを引き立ててくれる



オアカムロ

ムロアジの仲間。秋が旬で、その時の身は脂の乗ったサバとアジの中間のような味わい。尾の赤いムロアジです



2位

カワハギ

なんと言っても肝が美味しい。酒飲みにも人気の魚。旨さと知名度が比例している。おかわりもされて人気です



クロシビカマス

市場にあまり出廻らない深海魚。小骨が多いので骨切りして炙って出すこともある。すき身にすると白いネギトロ。脂ののっている



3位

活イカ

当店ではご要望があれば、透明な活き造りを提供します。要予約です



魚我志むさしで扱ったお魚達②



16) キス
あっさりとした上品な味わい。スマートなスタイルから「海の貴公子」や「渚の貴婦人」と呼ばれている
レア度：★



17) アナゴ
旬は夏。夜行性で江戸前のもは有名。薄造りや天ぷらで美味しい
レア度：★



18) のれぞれ
春先しか獲れないアナゴの稚魚。平べったくて透明
レア度：★★★★★



19) 赤ムツ
黒ムツとは別種。スズキ科。別名のどぐろと言われる超高級魚
レア度：★★★



20) 黒ムツ
深場の岩礁帯に住んでいる。脂がのって美味！赤ムツとは別種。ムツ科
レア度：★★



21) スミクイウオ
赤ムツの仲間の深海魚。口の中が黒いので墨食魚
レア度：★★★★★



22) オオメハタ
赤ムツの仲間。目が大きいので大目羽太。白ムツとも言う
レア度：★★★★★



23) マハタ
白身で筋肉質な高級魚！脂がのって鍋でも旨い！
レア度：★★



24) 赤ハタ
雌から雄に性転換する。クロダイやボタン海老とは逆に性転換する魚
レア度：★★★



25) 黄ハタ
透明感のある白身。ハタ類の中では、比較的柔らかい身質
レア度：★★★



26) キジハタ
ハタ類の中で、一番美味しい超高級魚。別名アズキハタ
レア度：★★★★★



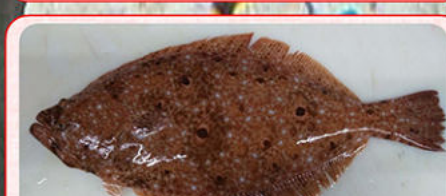
27) ヤイトハタ
身はあっさりとした中に絶妙なまろやかさがある
レア度：★★★★★



28) アザハタ
白身で旨みがある。刺身で食べるのが美味
レア度：★★★★★



29) クエ
白身の王様。幻の高級魚。九絵と書き、色が変化するのが由来
レア度：★★★★★



30) ヒラメ
タンパク質は良質で消化が良い。冬が旬で寒ヒラメという
レア度：★

【レア度は★いくつかな】★：一般的な大衆魚 ★★：季節的な魚やたまに入る大衆魚 ★★★：たまに入る地魚や高級魚
★★★★：滅多に入らないマニアな魚 ★★★★★：知っていたら学者級の超レア魚。今日食べたらいいことあるかも！？

魚我志むさしで扱ったお魚達①



1) 真鯛 レア度：★
春は「桜鯛」秋は「紅葉鯛」とも呼ばれ、日本人の好きな魚



2) レンコ鯛 レア度：★★★★
真鯛に似ているが目頭・胸鰭周辺が濃い黄色をしている



3) 金目鯛 レア度：★
Mr地魚。美味だから有名になった地魚。深海魚なので旬はない



4) ナンヨウキンメ
金目鯛より丸みが強く、体高があり平たい。熱帯・亜熱帯の深海に住む
レア度：★★★★★



5) ハシキンメ
透明感のある白身で、体全体に脂がある美しい魚
レア度：★★★★★



6) チカメキントキ
白身で歯ごたえのあるお魚。刺身以外にも焼物、煮物に向く
レア度：★★★★★



7) イシモチ
頭に耳石を持つことからこの名に由来する。二ペの仲間
レア度：★★



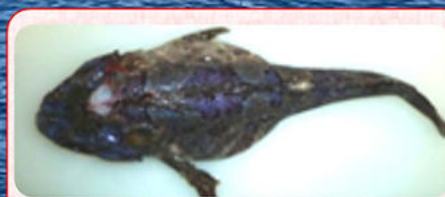
8) ホウボウ
三本の胸鰭で砂泥底を歩く。頭が角張っているから方帽という
レア度：★



9) カナガシラ レア度：★★★★
頭が固いので金頭と呼ばれる。東北では祝いに欠かせない魚。砂地の甲殻類を食べているのでホウボウより美味



10) カジカ
旬は冬。淡水にもいるが、当店では海水産を使用！
レア度：★★



11) オコゼ
旬は夏。冬のフグ以上に美味しい白身魚。背には猛毒がある
レア度：★★



12) ミシマオコゼ
鮮度落ちの早い魚で、鍋にも向いている
レア度：★★★★★



13) ミノカサゴ レア度：★★★★★
オコゼと同様に背ビレに毒がある。アラから良い出汁が出る



14) アンコウ
柔らかい白身の深海魚。肝（あん肝）が高級珍味
レア度：★



15) ミドリフサアンコウ
別名アカアンコウ。食べ方もアンコウと同じ
レア度：★★★★★

【レア度は★いくつかな】★：一般的な大衆魚 ★★：季節的な魚やたまに入る大衆魚 ★★★：たまに入る地魚や高級魚
★★★★：滅多に入らないマニアな魚 ★★★★★：知っていたら学者級の超レア魚。今日食べたらいいことあるかも！？

魚我志むさしで扱ったお魚達③



31) 松川カレイ

秋から冬が旬の高級カレイ。入手困難なお魚です。近年養殖もしている
レア度：★★★★



32) 石カレイ

星カレイ・松川カレイに次ぐカレイの高級魚です
レア度：★★★★



33) マコカレイ

大分で獲れるものは城下カレイと呼ばれ美味なことで有名！夏が旬
レア度：★



34) イボダイ

主に焼き物・干物で食べるが鮮度が良ければ刺身でも！
レア度：★★★★



35) メダイ

イボダイの仲間目が大きいためこの名前がついた
レア度：★★★★



36) チカ

ワカサギに似た北日本沿岸に多い海水魚
レア度：★★★★★



37) 本ししゃも

漁期が10月末からわずか1か月しか獲れない貴重な魚。メスよりオスの方が美味
レア度：★★★★★



38) マトウダイ

名の由来は的のような斑紋があるため。馬の頭「馬頭」と言われるようになった。白身の高級魚
レア度：★★★★



39) カガミダイ

脂たっぷりの肝と一緒に食べると旨い。ムニエルにもおすすめ
レア度：★★★★★



40) イシダイ

身は張りのある白身。磯臭さもある。活けものは旨い
レア度：★★★★



41) イシガキダイ

磯臭さが強く、癖もあるが一部食通の中では人気のあるお魚
レア度：★★★★



42) タカノハダイ

上品な白身で、味が良い。皮目を炙ったり、唐揚げも！！
レア度：★★★★



43) テングダイ

透明感のある白身でえんがわに脂がある。バターソテーにも向いている
レア度：★★★★★



44) ツボダイ

味的には魚類トップクラス
レア度：★★★★★



45) ツバメウオ

旨み、甘み、脂がある白身魚えんがわも美味しい！
レア度：★★★★★

魚我志むさしで扱ったお魚達④



46) アジ

言わずと知れた大衆魚。コレストロールを下げる。3月頃から旨くなるので、漢字で書くと魚へんに参で鰯と書く
レア度：★



46) メアジ

アジより脂が少なく、鮮度持ちの良い青魚
レア度：★★★★



48) オアカムロ

主に南日本の太平洋で獲れる。身も赤く脂ののってアジより肉厚でうまい！
レア度：★★★★★



49) シマアジ

養殖がほぼだが、言わずと知れた美味しい高級魚
レア度：★



50) カイワリ

刺身での味はきめ細かく旨み脂がある
レア度：★★★★★



51) オキアジ

程よい脂があり、味が良い。刺身や焼物が美味！
レア度：★★★★



52) イトヒキアジ

淡泊な味わいの為、煮付けや唐揚げ等にオススメです
レア度：★★★★★



53) トビウオ

夏が旬の光物。胸鰭（むなびれ）で空を飛ぶ！別名アゴと呼ぶ
レア度：★



54) カマス

一般的に焼物・干物で食べる。夏が旬の魚。癖のない白身。炙って刺身が美味
レア度：★★★★



55) クロシビカマス

市場では出回らない深海魚。小骨が多く脂がのっているため、白いネギトロのよう。焼いても煮ても旨い！
レア度：★★★★★



56) カゴカマス

クロシビカマスと同様の深海魚。体色は太刀魚に似て銀色
レア度：★★★★★



57) イタチウオ

イタチに似ているので呼び名になった。見た目はナマズにも似ていて、身質も似ている
レア度：★★★★★



58) 小判鮫

サメという名だが、スズキの仲間。体全体に脂があり、身も締まって美味しい魚。大將が感動した刺身No.1！
レア度：★★★★★



59) サワラ

癖のない上品な味の白身魚。脂質中のグリセリドによって甘みがある。ビタミンDが豊富。旬は春
レア度：★



60) シイラ

ハワイではマヒマヒと呼ばれる。バターソテーでも美味しい魚
レア度：★★★★

【レア度は★いくつかな】★:一般的な大衆魚 ★★:季節的な魚やたまに入る大衆魚 ★★★:たまに入る地魚や高級魚
★★★★:滅多に入らないマニアな魚 ★★★★★:知っていたら学者級の超レア魚。今日食べたらいいいことあるかも！？

5

【レア度は★いくつかな】★:一般的な大衆魚 ★★:季節的な魚やたまに入る大衆魚 ★★★:たまに入る地魚や高級魚
★★★★:滅多に入らないマニアな魚 ★★★★★:知っていたら学者級の超レア魚。今日食べたらいいいことあるかも！？

6

魚我志むさしで扱ったお魚達⑤



61) ワラサ

言わずと知れた出世魚。大きいものからブリ、ワラサ、イナダ、ワカシの順。富山県氷見の寒ブリは一級品！！

レア度：★



62) ヒラマサ

ブリに似ているが、平たい。ブリより脂肪分が少ない

レア度：★



63) カンパチ

ブリに似ているが体高があり、ブリより高級魚！身は硬く歯触りの良い魚。脂ものっており、旨みよし！

レア度：★



64) メジマグロ

本マグロの幼魚。脂は少ないが柔らかく爽やかな口当たり

レア度：★



65) ソウダガツオ

主に鰹節の原料。水しぶきを立てながら小魚を捕食する（騒々しい）ということ呼び名になったソウダ

レア度：★★★★



66) ハガツオ

普通のカツオと違い、身はピンク色。背に縞があり、歯も大きいので歯ガツオと呼ばれる

レア度：★★★★



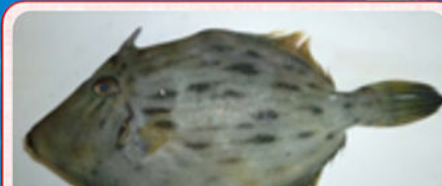
67) スマ レア度：★★★★

鰹より脂がのっており、甘みがある。たたきが非常に美味



68) サンマ レア度：★

秋が旬の大衆魚。脂のノリは光物で一番！！近年漁獲量が減り、高値になっている



69) カワハギ レア度：★

肝が旨い！！白身のお魚。近年漁獲量が減っている



70) ウマヅラハギ

頭に棘がある。馬の顔を連想させるからウマヅラハギ

レア度：★★



71) ウスバハギ

カワハギの仲間としては最も大きくなる。真っ白な身

レア度：★★★★



72) ホツケ

脂がのっていて柔らかい身。フライや焼き物・お刺身でも！！

レア度：★★★★★



73) アラ

クエと間違えられる白身の超高級魚。身はクエよりもスズキに似ている

レア度：★★★★★



74) スズキ

夏が旬のお魚。冬は一回り小さいフッコが旬。出世魚！

レア度：★



75) ヒラスズキ

スズキより沖合に住み、体高・ヒレが大きい。臭みもなく旨い

レア度：★★

【レア度は★いくつか】★：一般的な大衆魚 ★★：季節的な魚やたまに入る大衆魚 ★★★：たまに入る地魚や高級魚
★★★★：滅多に入らないマニアな魚 ★★★★★：知っていたら学者級の超レア魚。今日食べたらいいことあるかも！？

7

魚我志むさしで扱ったお魚達⑥



76) クロソイ

北日本で獲れる春が旬のお魚。身が締まって淡泊な味！

レア度：★★



77) シマソイ

旬は冬から春。白身でしっかりとした歯ごたえ

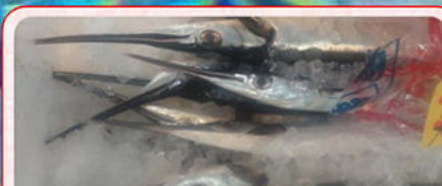
レア度：★★★★



78) サヨリ

春の訪れを告げる魚。タンパクで上品な白身

レア度：★★



79) ダツ レア度：★★★★★

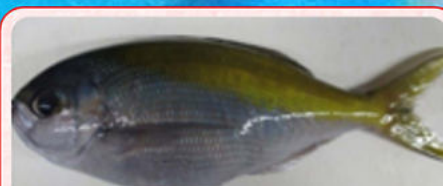
体長1mを超える！サヨリと同様、水面を泳ぎ、ネックレスめがけて人の喉に刺さった被害も報告されている



80) タカベ

主に小笠原諸島で焼き魚として食べる。旬は夏で、のどぐろ並に脂がのる

レア度：★★★★



81) ウメイロ

伊豆諸島・小笠原諸島で主に獲れる熱帯の魚。海にいる時はキレイな体色

レア度：★★★★



82) ハチビキ レア度：★★★★

別名「赤サバ」。身は血を引いたように赤いのでこの名がついた。焼き物にしても美味しい。漢字だと葉血引



83) ヒメダイ レア度：★★★★

別名チビキモドキ。関東ではオゴダイとも言う。旬は不明…。白身でしっかりした身。旨み、甘みがある！



84) オナガダイ レア度：★★★★

伊豆諸島や小笠原などから入荷してくる。癖のない魚。綺麗な魚なのでやや高価である



85) ハ丈アカムツ

ハ丈島でよく獲れる南洋の魚。白身で淡泊な身

レア度：★★★★★



86) イシナギ

モロコとも呼ばれ、最大2mにもなるハタ科の魚

レア度：★★★★★



87) アイサキ

南国系のお魚。日本では主に小笠原諸島で獲れる。イサキの名だがハタの仲間

レア度：★★★★★



88) イサキ

梅雨時が旬で、塩焼きで有名な旨い魚

レア度：★



89) コショウダイ

背に黒い斑点があり、磯に住む。鯛という名だが、イサキの仲間

レア度：★★



90) ヒゲソリダイ

イサキの仲間。ヒゲダイと比べるとヒゲが薄く、ヒゲを剃ったように見えるので

レア度：★★★★

【レア度は★いくつか】★：一般的な大衆魚 ★★：季節的な魚やたまに入る大衆魚 ★★★：たまに入る地魚や高級魚
★★★★：滅多に入らないマニアな魚 ★★★★★：知っていたら学者級の超レア魚。今日食べたらいいことあるかも！？

8

魚我志むさしで扱ったお魚達⑦



91) オジサン
ヒメジという名の仲間。とても美味しく、刺身・煮つけにむく。おさしで人気No.1!
レア度：★★★★



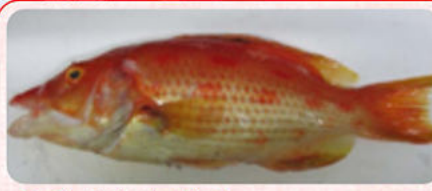
92) タカサゴ
沖縄の県魚。別名のグルクンと呼ばれている方が有名な魚
レア度：★★★★



93) エビスダイ
全身をガラス質のうろこで覆われ、宝石のように赤い高級魚
レア度：★★★★★



94) キツネベラ
少し柔らかいが非常に上質の白身。南日本の太平洋で獲れる
レア度：★★★★★



95) キツネダイ
ベラの仲間。漁獲量が少なく、キツネベラと同様とても美味
レア度：★★★★★



96) イラ
ベラの仲間。縄張り意識が高く、噛みつくので苛(イラ)という名がついた
レア度：★★★★★



97) ハナフエダイ
小笠原や沖縄などの熱帯で稀に獲れる
レア度：★★★★★



98) ヨコスジフエダイ
白身で癖のない魚。フエダイの仲間では一位二位を争う
レア度：★★★★



99) クロホシフエダイ
ヨコスジフエダイと同類。産卵後を除き、あまり味が落ちない魚。白子も美味
レア度：★★★★★



100) メイチダイ
フエフキダイの仲間。頭部に一筋の帯模様があるので目一鯛と呼ばれた
レア度：★★★★★



101) 太刀魚
鱗がなく、グアニン色素で銀白色に光る。鮮度が落ちやすい
レア度：★★



102) ウツボ
海のギャングと言われ、夜行性で獰猛。皮が厚く、コラーゲンが豊富
レア度：★★★



103) ボタン海老 レア度：★
標準名トヤマ海老。主に生食用の海老。小さいものは全てオスで、大きくなるとメスに性転換して卵を持つ



104) ブドウ海老
色合いがブドウ色をした非常に珍しい海老。年々漁獲量が減っている
レア度：★★★★★



105) イバラモ海老
北海道でゴジラ海老とも呼ばれる幻の海老。日本海側で獲れる
レア度：★★★★★

【レア度は★いくつかな】★：一般的な大衆魚 ★★：季節的な魚やたまに入る大衆魚 ★★★：たまに入る地魚や高級魚
★★★★：滅多に入らないマニアな魚 ★★★★★：知っていたら学者級の超レア魚。今日食べたらいいことあるかも！？

魚我志むさしで扱ったお魚達⑧



106) モガニ レア度：★
別名オオクリガニ。北海道が生産地。お刺身にしても甘みのあるカニ



107) カメノテ レア度：★★★★
石灰質の殻を持つ甲殻類に分類される。酒蒸し、味噌汁に入れると美味しい



108) ホタテ レア度：★
生産地は北海道。貝柱は甘みと特有の香りがある



109) サザエ
身は固く、特有のほろ苦さがある。旬は春
レア度：★★



110) 白ミル貝
正式名称ナミガイ。非常に深く砂に潜る性質がある為、貝殻の中に納まらない
レア度：★★★



111) ツブ貝
正式名称エソボラ。食感があり、歯ごたえがある貝
レア度：★



112) タイラ貝 レア度：★★
正式名称タイラギ。ホタテより歯触りが良く、ほのかな甘みがある



113) マダコ レア度：★
高タンパク・低カロリーでダイエットに向く



114) テナガダコ レア度：★★★★★
大きさはイイダコぐらいだが、腕が長く、踊り食いがおススメなダコ



115) スルメイカ レア度：★
疲れた体に良いタウリンが多く含まれている。肝の多いイカ。塩辛の原材料。秋冬が旬



116) ヤリイカ レア度：★★
当店ではご要望があれば、透明な活き造りを提供します。要予約。春のイカ



117) ケンサキイカ レア度：★★★
非常に甘みがあり、美味しいイカ。旬は春から秋。呼子の活イカが有名



118) マンボウ レア度：★★★★★
身は貝に似た白身の淡泊な味。腸はホルモンのミノのようなコリコリ感があります



119) ヤガラ レア度：★★★★
ストローのような口でイワシ等の小魚を食べる水面を泳いでいる高級魚。可食部が少なくしっかりした歯応えの魚



120) メヒカリ レア度：★★★
身は柔らかく脂ものっている。骨は細いので唐揚げが美味！お刺身も美味！

【レア度は★いくつかな】★：一般的な大衆魚 ★★：季節的な魚やたまに入る大衆魚 ★★★：たまに入る地魚や高級魚
★★★★：滅多に入らないマニアな魚 ★★★★★：知っていたら学者級の超レア魚。今日食べたらいいことあるかも！？

今日はどんな盛付けで登場するかな？

～お刺身盛りの様々な表情～



頂があります！



世界に一つだけの
あなただけのお刺身盛り



お客様のシーンや
人数に合わせて



こんな魚料理もできます

～素材の魅力を活かした料理～



活イカお刺身



前菜盛り合わせ



さわがにの唐揚げ



魚我志ラーメン

あんこう鍋



お祝いの鯛



鯛の土鍋飯

120種類のお魚一覧 50音順

あ行のお魚

赤イサキ	8P (87)
赤ハタ	4P (24)
赤ムツ	4P (19)
アザハタ	4P (28)
アジ	6P (46)
アナゴ	4P (17)
アラ	7P (73)
アンコウ	3P (14)
イサキ	8P (88)
石カレイ	5P (32)
イシダイ	5P (40)
イシガキダイ	5P (41)
イシナギ	8P (86)
イシモチ	3P (7)

イタチウオ	6P (57)
イトヒキアジ	6P (52)
イバラモ海老	9P (105)
イボダイ	5P (34)
イラ	9P (96)
ウスバハギ	7P (71)
ウツボ	9P (102)
ウマヅラハギ	7P (70)
ウメイロ	8P (81)
エビスダイ	9P (93)
オアカムロ	6P (48)
オオメハタ	4P (22)
オキアジ	6P (51)
オコゼ	3P (11)
オジサン	9P (91)
オナガダイ	8P (84)

か行のお魚

カイワリ	6P (50)
カガミダイ	5P (39)
カゴカマス	6P (56)
カジカ	3P (10)
カナガシラ	3P (9)
カマス	6P (54)
カメノテ	10P (107)
カワハギ	7P (69)
カンパチ	7P (63)
キス	4P (16)
黄ハタ	4P (25)

キジハタ	4P (26)
キツネダイ	9P (95)
キツネベラ	9P (94)
金目鯛	3P (3)
クエ	4P (29)
クロシビカマス	6P (55)
クロソイ	8P (76)
クロホシフエダイ	9P (99)
黒ムツ	4P (20)
毛ガニ	10P (106)
ケンサキイカ	10P (117)
コショウダイ	8P (89)
小判鮫	6P (58)

さ行のお魚

サザエ	10P (109)
サヨリ	8P (78)
サワラ	6P (59)
サンマ	7P (68)
シイラ	6P (60)
シマアジ	6P (49)

シマソイ	8P (77)
白ミル貝	10P (110)
スズキ	7P (74)
スマ	7P (67)
スミクイウオ	4P (21)
スルメイカ	10P (115)
ソウダガツオ	7P (65)

120種類のお魚一覧 50音順

た行のお魚

タイラ貝	10P (112)
タカサゴ	9P (92)
タカノハダイ	5P (42)
タカベ	8P (80)
太刀魚	9P (101)
ダツ	8P (79)
チカ	5P (36)
チカメキントキ	3P (6)
ツバメウオ	5P (45)
ツブ貝	10P (111)
ツボダイ	5P (44)
テナガダコ	10P (114)
テングダイ	5P (43)
トビウオ	6P (53)

ま行のお魚

マコカレイ	5P (33)
真鯛	3P (1)
マダコ	10P (113)
松川カレイ	5P (31)
マトウダイ	5P (38)
マハタ	4P (23)
マンボウ	10P (118)
ミシマオコゼ	3P (12)
ミドリフサアンコウ	3P (15)
ミノカサゴ	3P (13)
メアジ	6P (46)
メイチダイ	9P (100)
メジマクロ	7P (64)
メダイ	5P (35)
メヒカリ	10P (120)

な行のお魚

ナンヨウキンメ	3P (4)
のれそれ	4P (18)

は行のお魚

ハガツオ	7P (66)
ハシキンメ	3P (5)
ハ丈アカムツ	8P (85)
ハチビキ	8P (82)
ハナフエダイ	9P (97)
ヒゲソリダイ	8P (90)
ヒメダイ	8P (83)
ヒラスズキ	7P (75)
ヒラマサ	7P (62)
ヒラメ	4P (30)
ブドウ海老	9P (104)
ホウボウ	3P (8)
ホタテ	10P (108)
ボタン海老	9P (103)
ホッケ	7P (72)
本ししゃも	5P (37)

や行のお魚

ヤガラ	10P (119)
ヤマトハタ	4P (27)
ヤリイカ	10P (116)
ヨコスジフエダイ	9P (98)

ら行わ行のお魚

レンコ鯛	3P (2)
ワラサ	7P (61)

魚我志むさしのお魚図鑑

魚我志むさし お魚スタンプカード

- ・ご来店の際、魚スタンプカードを提示すると、2回目からスタンプと共にこだわりの一品をプレゼント
- ・1回目：お魚図鑑&スタンプブックをプレゼント
- ・2回目：本日の肴より一品をプレゼント
- ・3回目：大将の裏メニューをプレゼント
- ・他の割引サービスとの併用はできません
- ・3つスタンプが貯まったら、下記を記入してお店にお渡し下さい。大将の裏メニューをプレゼント致します

氏名

電話

魚我志むさしでございます。

☆こんなシーンでご利用頂いています

家族のお祝いで 職場の人たちと 魚が食べたい時に

家族での普段使いを始め、家族のお祝い事や法事等の行事でご利用頂いています。

例) お食い初め、七五三、結納、法事、お誕生日会



職場の仲間達との普段使いから行事。お客様との接待でご利用頂いています。

例) 歓送迎会、忘新年会月の会、接待



「東京で一番魚が美味しい」お客様に言われたこともあります。「美味しい魚が食べたい」そう思った時に予約してご利用頂くことが多いです。



「こんなシーンで利用したい」がありましたら、気軽に声をかけて下さい

日々のお魚の入荷状況は
こちらで配信中です。

電話:03-3823-4634

魚我志むさし
ホームページ

魚我志むさし
Facebook



千駄木 魚我志むさし

〒113-0022

東京都文京区千駄木4-7-15

朝日動坂マンション201

電話: 03-3823-4634

HP: <http://uogashi-musashi.com/>

【営業時間】

ランチ 12:00~14:00

ディナー17:00~23:00

(食事L.O.22:00 ドリンクL.O.22:30)

定休日:水曜日



〔製作:ヒューマンアップ株式会社 塩崎 俊樹(しおさん)〕

切り取り線

魚我志むさしの
お魚スタンプカード



お魚スタンプを3つ集めよう!

ご来店の際にお魚スタンプカードを提示すると、2回目からスタンプと共にこだわりの一品をプレゼント。

1回目: お魚図鑑&スタンプーフをプレゼント

2回目: 本日の肴より一品をプレゼント

3回目: 裏メニュー大将の一品をプレゼント
ぜひお魚図鑑とお魚スタンプカードを併せて、
魚我志むさしの魚料理をお楽しみください。