

SENGOKU 鮮極

NIIGATA UONUMA
GASTRONOMY

Striving For Ultimate Freshness

鮮度を極める。

食材の鮮度を極めるのはもちろんのこと、
お客様に喜んで頂けるようにお店の鮮度を極めること、
そして何歳になっても挑戦し
学び続ける人の鮮度を極めること。
そんな想いを込めて店名を名付けました。



厳選まぐろ3種盛り重
(赤身・中トロ・ネギトロ)
¥2,980



越後三味海鮮重
(かに・ネギトロ・いくら)
¥2,980



kiwami 鮮極5種盛り重
(まぐろ・ネギトロ・かに・いくら・サーモン)
¥2,980



鮮極 特製漬け重
(まぐろ・サーモン・ネギトロ)
¥2,680



ネギトロサーモンいくら
3種盛り重
¥2,680



ネギトロサーモン
2種盛り重
¥2,280



ネギトロ
温玉ユッケ重
¥2,280



新潟和牛 焼きしゃぶ重
¥2,880



新潟和牛 ローストビーフ重
¥2,880



越後もち豚
タレかつ重
¥2,180



越後 大海老天重
(海老3本・舞茸・八色椎茸・ししとう)
¥2,380



越後もち豚
ローストポーク重
¥2,180



新潟和牛 焼きしゃぶカレー
¥2,680



新潟和牛 ローストビーフカレー
¥2,680



大海老天カレー
¥2,580



新潟和牛と越後もち豚
合い盛りカレー
¥2,480



越後もち豚
ローストポークカレー
¥2,180



越後もち豚
カツカレー
¥2,180

朝食限定
(8:00~10:00)

SENGOKU
群極

NIIGATA UONUMA
GASTRONOMY

その場で握る
魚沼産コシヒカリ

魚沼産コシヒカリ
朝の握りたてセット
(おにぎり2ヶ+青さの味噌汁)
¥1,300

魚沼産コシヒカリ
朝の握りたておにぎり
(おにぎり2ヶ)
¥980

青さ香る 味噌汁
¥400



具材を2種類お選びください



魚沼かぐら南蛮味噌



銀鮭の焼き浸し



もち豚の生姜ねぎ味噌



熟成すじこ



きくらげ山椒ラー油



極上 辛子明太子