

おいしい水族館「アクアクロス」 メニュー表



1 ハッピーオーシャンズカレー Happy Oceans Curry Rice with Fried Skipjack tuna

ハッピーオーシャンズのシンボルマークであるカツオを
やわらかいフライにして、カレーにトッピングしました。
セット ¥1300 (税込) / 単品 ¥1000 (税込)
カツオフライ、カレーライス、
サラダ、ドリンクバー



2 カラマリカレー Curry Rice with Calamari

「カラマリ」とは、イタリア語でイカのこと。
スルメイカをから揚げにしてトッピングしました。
セット ¥1300 (税込) / 単品 ¥1000 (税込)
カラマリカレー、サラダ、
ドリンクバー



3 縄文カレー Johmon Curry Rice with Fried Duck

縄文人も食べていた鴨と根菜。鴨をつみれに
レンコンをチップスにしておいしいカレーにトッピングしました。
セット ¥1300 (税込) / 単品 ¥1000 (税込)
縄文カレー、サラダ、
ドリンクバー
※ライスは古代米と白米から選べます。(写真は古代米です。)



4 真さばみそ煮 Miso Cooked Chub Mackerel

ハッピーオーシャンズで青信号の代表魚である
真さばを味噌煮にしました。
セット ¥1300 (税込) / 単品 ¥800 (税込)
真さばみそ煮、本日の汁物、ご飯、
サラダ、お新香、ドリンクバー
※こちらの単品は、
受付にお申し付けください。
(食券はございません)



5 ヘミングウェイのメカジキメンチ Swordfish Minced Meat Cutlet

ノーベル文学賞作家・ヘミングウェイの有名な小説「老人と海」は、孤島の老人
サンチャゴじいさんがたった一人で巨大なカジキを釣り上げる話です。
カジキを美味しいメンチカツにしてトマトソースをかけました。
セット ¥1200 (税込) / 単品 ¥700 (税込)
メカジキメンチ、海鮮汁、ご飯、
サラダ、ドリンクバー
※こちらの単品は、
受付にお申し付けください。
(食券はございません)



8 メカジキメンチカツバーガー Swordfish Minced Meat Cutlet Burger

小名浜名物メカジキメンチを使ったハンバーガーです。
揚げたてサクサクのメンチにたっぷりのタルタルソース。
パンズとの相性はばっちりな、ボリュームある一品です。
セット ¥1200 (税込) / 単品 ¥800 (税込)
メカジキメンチカツバーガー、
フライドポテト、ドリンクバー



6 コガネガレイ唐揚げ (黒酢あんかけ) Deep-Fried Flounder with Black Vinegar Sauce

北海道沿岸に分布するコガネガレイをカラリと揚げ、
香りとコクの黒酢あんをかけました。
セット ¥1300 (税込) / 単品 ¥800 (税込)
コガネガレイ唐揚げ、本日の汁物、
コガネガレイ唐揚げ
ご飯、サラダ、ドリンクバー
※中骨は取り除いてありますが、小さな骨にお気をつけください。
カラリと揚げたてはも食べられます。
※こちらの単品は、受付にお申し付けください。(食券はございません)



7 うみ 海の幸 (くじらカツ) Deep-fried breaded Whale meat

くじら漁が盛んな場所であった小名浜にちなんでつくりました。
くじらカツです。
セット ¥1300 (税込) / 単品 ¥800 (税込)
くじらカツ、鰹汁、ご飯、サラダ、
ドリンクバー



9 縄文シュウマイ (鹿肉) Deer meat Shumai

縄文人が狩猟をして食べていた鹿肉をシュウマイにしました。
セット ¥1200 (税込) / 単品 ¥700 (税込)
縄文シュウマイ (鹿肉) 3個、わかめスープ
ライス、ザーサイ、サラダ、ドリンクバー
※ライスは古代米と白米から選べます。(写真は古代米です。)
※こちらの単品は、受付にお申し付けください。(食券はございません)

ソフトクリーム Soft Cream



21 ドリンクバー FREE Drink Refills

ソフトドリンク、コーヒーなど
おかわり自由
¥300 (税込)

最高級品ソフトオーレを使用した

30 バニラ
バニラとアクアマリンの

31 ミックス
ヨーグルト風味のオリジナル

32 アクアマリン
各 ¥350 (税込)

22 缶ビール BEER ¥400 (税込)

23 ノンアルコール ビール Non-Alcoholic BEER ¥300 (税込)

食券をお買い求めになり、カウンタースタッフへお渡しください。



10 ベニズワイガニドリア Rice Casserole with Red Snow Crab and White Sauce

深海にいるときからゆたような赤い色をしている
ベニズワイガニのドリアです。
セット ¥1000 (税込) / 単品 ¥700 (税込)
ベニズワイガニドリア、サラダ、
ドリンクバー



11 海鮮塩焼きそば Seafood Stir-fried Noodle

ほたて・ムール貝・豚肉などが入った塩味の
さっぱり焼きそばです。
セット ¥1300 (税込) / 単品 ¥900 (税込)
海鮮塩焼きそば、わかめスープ、
ドリンクバー



12 シーフードかきあげうどん Japanese UDON Noodles with Seafood Fritters

イカ・エビ・野菜の大きなかき揚げをのせた
讃岐うどんです。
セット ¥1100 (税込) / 単品 ¥900 (税込)
シーフードかきあげうどん、
ドリンクバー

キッズメニュー



13 ハッピーこどもセット Happy Kids Lunch Combo

焼きおにぎり、魚型オムレツ、
マリッコロッケ、アミアミポテト、
サラダ、デザート、ドリンクバー
¥850 (税込)
※マリッコロッケのデザインは変更になる場合があります。

キッズメニュー



14 キッズセット Kid's Combo Meal

こどもカレー、エビフライ、
マリッコロッケ、アミアミポテト、
サラダ、デザート、ドリンクバー
¥850 (税込)
※マリッコロッケのデザインは変更になる場合があります。



15 イカたからスティック Japanese Flying Squid & Pacific Cod Stick

真ダラとスルメイカのすりみ揚げ
¥400 (税込)



16 えびロング Shrimp Stick

エビぎっしりのフライ
¥600 (税込)



17 マリンたこ焼き Deep Fried North Pacific Giant Octopus

たこ型の揚げたこ焼き (3個入り)
¥600 (税込)



18 たらロング Pacific Cod Stick

タラの中で資源が安定している
青信号の真ダラを大きなフライにしました。
¥600 (税込)



19 イカキューブ Deep Fried Squid

アカイカ(スルメイカの仲間)をカリッと
フライにしました。
¥400 (税込)



24 海鮮汁 Seafood Soup

海の幸を使った団子と野菜たっぷりスープ
¥400 (税込)



25 小名浜クラムチャウダー Onahama Clam Chowder

アサリと野菜のクリーミーな定番スープ
¥400 (税込)



26 鯨汁 Whale Miso Soup

福島県会津地方の郷土料理です。
¥400 (税込)

ごんべ焼き Gombe-yaki

27 クリーム

28 チョコレート

29 小倉あん

各 ¥400 (税込)

アクアマリンふくしまオリジナルシーラカンスたい焼き



「ごんべ焼き」はアフリカでのシーラカンスの呼び名
「ゴンベッサ」に由来します。

20 ネコザメエッグポテト Bullhead Shark Egg-Shaped French Fries

ネコザメの卵のような
ドリル状のフライドポテト

¥400 (税込)

