

食べもの

※10%消費税込み価格です

※お支払いは現金のみです

だいたいあるもの

味	串揚
塩辛 310円	おまかせ3本 540円
もずく酢 310円	5本 850円
とろとろ 530円	7本 1120円
たこポ酢 530円	10本 1500円
かにみそつまみ 530円	単品 200円
たこぶつ 530円	焼
いわしの1ツ 640円	いわし丸干し 420円
たらこのつまみ 640円	ウギの肝串2本 420円
金目鯛かぶと煮 640円	鯛かぶと焼 530円
酢の物 700円	うなぎ串焼2本 530円
サラダ 750円	やまいもステーキ 530円
海鮮なっとう 860円	ほっけ 半身 640円
揚	さばの塩焼 750円
ごぼうの唐揚 420円	銀だら塩焼 750円
さつま揚げ 420円	銀だら西京焼 750円
揚げ豆腐 420円	汁
げその唐揚 530円	しじみのみそ汁 90円
たこの唐揚 640円	かにのみそ汁 420円
あなごの天ぷら 640円	茶碗蒸し 530円
めひかりの唐揚 640円	飯
ふぐの唐揚 750円	酢飯 160円
焼鳥	酢飯小盛 110円
皮(塩) 160円	うめしそ茶漬 470円
つくね 160円	中華つけ麺 530円
手羽(塩) 220円	稲庭うどん 530円
	明太子がゲティ 640円

お刺身

単品の刺身860円くらい(530~1100円くらい)です

お刺身盛り合わせ

1人前 1100円	2人前 1700円
3人前 2500円	4人前 3300円

人数分、ご予算、お好みの物等、お申付け下さい

にぎり

90円	たまご・とびこ・なっとう
160円	いか・いわし・ホ 仏たこ
	ササ・赤貝のひも・たい
	あじ・さば・かんぱち・かにみそ
	明太子・こはだ
210円	まぐろ・穴子・きんめだい・かに
	えび・生たこ・ほたて・ねぎとろ
	しまあじ・ひらめ・うなぎ・甘えび
270円	中トロ・つぶ貝・いくら
330円	赤貝・うに・ぼたんえび・えんがわ

1人前にぎり	太巻
にぎり9個と玉子焼	4つ切り
並 1450円	並 450円
上 1850円	上 900円
特上 2300円	特上 1350円

ちやりんちらし

バラちらしです

小 0.7人前 1100円
中 1人前 1600円

手巻・細巻

手巻130円	かっぱ・梅しそ・梅きゅう
細巻360円	かんぴょう・たくあん
	たまご・なっとう・山ごぼう
手巻190円	鉄火・ひもきゅう
細巻470円	いかしそ・明太子
手巻250円	ねぎとろ・とろたく
細巻580円	親子・えびきゅう
	穴きゅう
手巻310円	中とろ・うにきゅう・いくら
細巻690円	

あったりなかったりする季節のもの (今日あるものは店内に掲示してあります)

春	秋
新玉社 ねおすらい 420円	ぎんなん 420円
そらまめ 420円	柿 我の天ぷら 470円
島らっきょう 420円	マイ竹の天ぷら 470円
春キャブツのワダ 530円	しいたけ焼 530円
フルツト 530円	さといもから揚 530円
柿丸 530円	
行者ごころ天ぷら 530円	冬
うどの芽天ぷら 530円	おひたし 310円
こしあぶら天ぷら 530円	揚げもち 420円
竹の子焼・天ぷら 640円	春菊の丸 420円
カキのバター焼 750円	揚げ銀杏 420円
夏	千枚漬け 420円
冷ややっこ 310円	ササ任天ぷら 470円
三方原じゃがバター 420円	生がき 640円
茶豆 420円	ワ根と比 かけ揚 640円
甘ながとうがらしの塩昆布炒め 420円	たらの芽天ぷら 640円
谷中しょうが 420円	白子ポ酢・焼 640円
トリツの天ぷら 530円	あん肝 640円
焼アガカス 530円	皮ハギ刺 860円
丸なすのソテー 530円	その他(通年)
水なすワビ和え 530円	柿の磯辺焼 640円
みょうが天ぷら 530円	のどぐろの塩焼 1300円
あゆの塩焼 530円	きんきの煮付 1600円
スッキニ炒め 530円	
比 せりの天ぷら 640円	
岩がき 640円	

テイクアウト各種出来ます

消費税は8%ですが、包装容器を使用する為
店内飲食と同じ料金になります