

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	ぎんだら塩焼	860円
さつま揚げ	420円	汁	
揚げ豆腐	420円	しじみのみそ汁	90円
げその唐揚	530円	かにのみそ汁	420円
たこの唐揚	640円	茶碗蒸し	530円
あなごの天ぷら	640円	飯	
めひかりの唐揚	640円	酢飯	160円
ふぐの唐揚	750円	酢飯小盛	110円
焼鳥		うめしそ茶漬	470円
皮(塩)	160円	中華つけ麺	530円
つくね	160円	稲庭うどん	530円
手羽(塩)	220円	明太子パゲティ	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・ホイルたこ
	サモイ・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・えんがわ

1人前にぎり

にぎり9個と玉子焼	並	450円
並	1450円	上
上	1850円	特上

太巻(4つ切り)

並	450円
上	900円
特上	1350円

ちゃりんちらし

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	かつぱ・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

新玉祥 ねむろイロ	420円
そらまめ	420円
島らっきょう	420円
春キャブツのサラダ	530円
フルトマト	530円
柿丸	530円
行者ニンニク天ぷら	530円
うどの芽天ぷら	530円
こしあぶら天ぷら	530円
竹の子焼・天ぷら	640円
カキのバター焼	750円

秋

冬

ぎんなん	420円
柿の葉の天ぷら	470円
マイタケの天ぷら	470円
しいたけ焼	530円
さといもから揚	530円
おひたし	310円
揚げもち	420円
春菊のナムル	420円
揚げ銀杏	420円
千枚漬け	420円
サマ任天ぷら	470円
生がき	640円
川根と比かき揚	640円
たらちの芽天ぷら	640円
白子ホイル酢・焼	640円
あん肝	750円
皮ハギ刺	860円

夏

冷ややっこ	310円
三方原じゃがバター	420円
茶豆	420円
甘ながとうがらしの塩昆布炒め	420円
谷中しょうが	420円
ゆめいりの天ぷら	530円
焼アスパラ	530円
丸なすのステーキ	530円
水なすワザ和え	530円
みょうが天ぷら	530円
あゆの塩焼	530円
ズッキーニ炒め	530円
比刺りの天ぷら	640円
岩がき	640円

その他(通年)

柿の磯辺焼	640円
のどぐろの塩焼	1300円
きんきの煮付	1600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