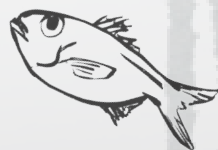


# お品書き

本日はご来店頂き、誠に有難うございます。  
その日、の水揚げや店主の力量により事前にご予約頂  
いた場合ご用意できません。 ※表示は全て税込みです。

## 地魚料理



人気番

地金目の土鍋ご飯

一合

二五二〇

二合

四五〇〇

十出汁

五〇〇

黒ムツの煮付け 100g

二六七〇

朝獲れ！赤いか刺身 身・ゲソ・エンペラ入り

五三八〇

赤いか刺身 身のみ

三二五〇

赤いか寿司 十かん

四五〇〇

赤いかバター炒め

一八〇〇

赤いか沖漬け

一二〇〇

赤いか明太子和え

一三〇〇

神津島産 心太

六五〇

島寿司 十かん

二一六〇

地魚漬け 井

一六〇〇

地魚寿司 十かん・ネタ種類仕入状況により

二四八〇

地金目寿司 十かん・生、湯引き、炙り

四二九〇

地魚刺し身盛り合わせ 二人前・赤いか入り

二七〇〇

おすすめ

おすすめ

# 冷前菜

# 温前菜

# 肉料理

だし巻き玉子

五四〇

もつ煮

六五〇

鶏のからあげ

一二五〇

タコぶつ

一四八〇

揚げ出し豆腐

六二〇

低温調理蒸し鶏

ネギのソース

一一八〇

タコのマリネ

バジルとニンニク

一五八〇

キノコバターソテー

七二〇

まぐろ山かけ

八五〇

キャベツの

アンチョビソテー

八五〇

ホタテのオイル漬

七五〇

ジャガ芋と明太子の

チーズ焼き

九五〇

冷奴食べるラー油

五八〇

冷やしトマト

五六〇

さつま芋バター焼き

七五〇

大根サラダ

九五〇

皮付きポテトフライ

五八〇

ポテトサラダ

五八〇

エビマヨ

九五〇

お新香

五五〇

タマゴサンド

八五〇

みょうがの甘酢漬

九八〇

その他 刺身、寿司事前予約でなんでもやります。  
ご相談ください。

\* お寿司は十カンからお願いします。

# 飯物

# パスタ

一五〇g 一、五人前です。

土鍋ご飯(白米)

二合 一三〇〇

ポロネーゼ

一八〇〇

チキンとキノコの

クリーム

鶏そぼろと半熟卵の

土鍋ご飯

二合 二四〇〇

魚介のトマトソース

一九八〇

明太子とアカイカの

一八〇〇

シラスと香味野菜の

和風

ペペロンチーノ

二五〇〇

ご飯

二〇〇

アカイカの

一八五〇

ベーコンとキノコの

バター正油

みそ汁

一五〇

ペペロンチーノ

一八〇〇

二四〇〇

エビのトマトクリーム

一九八〇

カルボナーラ

一八〇〇

たらこのクリーム

一八九〇

# 甘味

# 郷土料理

正油飯 二合 二五〇〇

杏仁豆腐

四五〇

ブリュレ

四五〇

ガトーショコラ

四二〇

うるち米ともち米を正油で味付けし、  
岩のりを入れて土鍋で炊き上げたご飯です。

# 龍宮 ×



TONKATSU TONKU

# メニュー

ロースカツ 1枚 150g 1 1280

ヒレカツ 4枚 120g 1 1180

特撰ヒレカツ 1枚 150g 1 1250

トンカツ盛り合わせ  
ヒレニ枚 60g・ロース一枚 150g・エビ二本 2480

ミックスフライ  
地魚ニ枚・ロース一枚 150g・エビ二本 2180

特選盛り合わせ  
特選ヒレ一枚 150g・ロース一枚 150g・エビ二本 3250

+追加单品  
ヒレ一枚 280

ロース一枚 150g 270

エビ一枚 450

・ご飯ニ〇〇  
・みそ汁一五〇  
・豚汁ニ〇〇