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す。。※表示は全て税込みです。

地魚料理

人気一番	地金目の土鍋ご飯	一合 二三〇〇
		二合 三八〇〇
		出汁 五〇〇
	黒ムツの煮付け 100g～	二六七〇
おすすめ	朝獲れ！赤いか刺身 身・ゲソ・エンペラ入り	四九八〇
おすすめ	赤いか刺身 身のみ	二八〇〇
	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	二〇〇〇
	地魚漬け丼	一六〇〇
	地魚寿司 十かん・ネタ種類仕入状況により	二三〇〇～
	地金目寿司 十かん・生、湯引き、炙り	三九八〇
	地魚刺し身盛り合わせ 二人前・赤いか入り	二七〇〇～

冷前菜

だし巻き玉子　四九〇
タコぶつ　一三五〇
タコのマリネ　～バジルとニンニク～　一四五〇
まぐろ山かけ　六五〇
ホタテのオイル漬け　六八〇
冷奴 食べるラー油　五二〇
冷やしトマト　五六〇
大根サラダ　九五〇
ポテトサラダ　五八〇
お新香　五五〇
みょうがの甘酢漬け　九八〇

温前菜

もつ煮　六五〇
揚げ出し豆腐　六二〇
キノコバターソテー　六六〇
キャベツのアンチョビソテー　七五〇
ジャガ芋と明太子のチーズ焼き　八九〇
さつま芋バター焼き　六六〇
皮付きポテトフライ　五八〇
エビマヨ　八五〇
タマゴサンド　七五〇

肉料理

鶏のからあげ　一〇八〇
低温調理蒸し鶏　～ネギのソース～　一一八〇

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

土鍋ご飯（白米）
二合　一三〇〇

鶏そぼろと半熟卵の土鍋ご飯
二合　二四〇〇

ご飯　二〇〇

みそ汁　一五〇

パスタ

一五〇g　一、五人前です。

ボロネーゼ　一六五〇

魚介のトマトソース　一八五〇

シラスと香味野菜のペペロンチーノ　一八五〇

アカイカのペペロンチーノ　二四〇〇

カルボナーラ　一八〇〇

たらこのクリーム　一八〇〇

チキンとキノコのクリーム　一六五〇

明太子とアカイカの和風　二五〇〇

ベーコンとキノコのバター正油　一八〇〇

エビのトマトクリーム　一八〇〇

郷土料理

正油飯　二合　二五〇〇

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。

甘味

杏仁豆腐　四五〇

ブリュレ　四五〇

ガトーショコラ　四二〇

龍宮 × 銀座とんき

TONKATSU TONKI

メニュー

ロースカツ	一枚 150g	一二八〇
ヒレカツ	四枚 120g	一〇〇〇
特撰ヒレカツ	一枚 150g	一二五〇
トンカツ盛り合わせ	ヒレ二枚 60g・ロース一枚 150g・エビ二本	二四八〇
ミックスフライ	地魚二枚・ロース一枚 150g・エビ二本	二一八〇
特選盛り合わせ	特選ヒレ二枚 150g・ロース一枚 150g・エビ二本	三二五〇

＋追加単品

ヒレ一枚	30g	二六〇
ロース一枚	150g	一一八〇
エビ一枚		四二〇

・ご飯 二〇〇　・みそ汁 一五〇　・豚汁 二〇〇