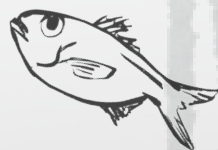


お品書き

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



人気番

地金目の土鍋ご飯

一合

二一〇〇

二合

三八〇〇

＋出汁

五〇〇

おすすめ

黒ムツの煮付け^{100g}

二一〇〇

おすすめ

朝獲れ！赤いか刺身 身・ゲン・エンペラ入り

二八〇〇

赤いか刺身 身のみ

一四〇〇

赤いか寿司 十かん

二五〇〇

赤いかバター炒め

一一〇〇

赤いか沖漬け

八五〇

赤いか明太子和え

九五〇

島寿司 十かん

一六〇〇

地魚漬け丼

一五〇〇

地魚寿司 十かん・ネタ種類仕入状況により

一八〇〇

地金目寿司 十かん・生、湯引き、炙り

三五〇〇

地魚刺し身盛り合わせ 二人前・赤いか入り

二二〇〇

冷前菜

温前菜

肉料理

だし巻き玉子

五〇〇

もつ煮

六〇〇

鶏のからあげ

九五〇

タコぶつ

九五〇

揚げ出し豆腐

五五〇

豚の生姜焼き

一〇五〇

タコのマリネ

〜バジルとニンニク〜

一二〇〇

キノコバターソテー

七〇〇

低温調理蒸し鶏

〜ネギのソース〜

一〇〇〇

まぐろ山かけ

六〇〇

キャベツの

アンチョビソテー

七〇〇

お母のピザ

二五〇〇

ホタテのオイル漬

六五〇

ジャガ芋と明太子の

チーズ焼き

七五〇

冷奴食べるラー油

五五〇

さつま芋バター焼き

七〇〇

冷やしトマト

六〇〇

大根サラダ

八〇〇

皮付きポテトフライ

五五〇

ポテトサラダ

五五〇

エビマヨ

八五〇

お新香

五〇〇

タマゴサンド

七五〇

みょうがの甘酢漬

九五〇

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 一〇〇〇

ボロネーゼ

一七〇〇

チキンとキノコの

クリーム

鶏そぼろと半熟卵の

魚介のトマトソース

土鍋ご飯

二一〇〇

明太子とアカイカの

和風

二合 二二〇〇

シラスと香味野菜の

シラス丼

ペペロンチーノ

二三〇〇

小サラダ・みそ汁付

一八〇〇

ベーコンとキノコの

バター正油

アカイカの

一二〇〇

親子丼

ペペロンチーノ

一八〇〇

小サラダ・みそ汁付

一九〇〇

エビのトマトクリーム

二一〇〇

一三〇〇

カルボナーラ

生ラーメン

一七〇〇

塩/正油

たらこのクリーム

一八〇〇

九五〇

ご飯

三〇〇

みそ汁

二〇〇

甘味

郷土料理

杏仁豆腐

四〇〇

ブリュレ

三五〇

正油飯

二〇〇〇

ガトーショコラ

三〇〇

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。