

# 店長が好きな食材だけ集めたおすすめ料理(笑)



## ・絶品！穴子の天ぷらと

### たこ釜飯御膳



【穴子の天ぷら、刺身3種、小鉢、茶碗蒸し】

¥2,800 円(税別)

## ・大海老と穴子の天ぷら定食

【大海老と穴子の天ぷら、小鉢、茶碗蒸し】 ¥2,400 円(税別)

## ・大海老天重



¥1,800 円(税別)

【18センチ大海老いか キス 煮卵 しいたけ 大葉 蓮根】

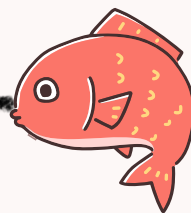
→天ぷら茶漬けできます

## ・穴子の天ぷら定食

¥1,800 円(税別)

【穴子の天ぷら、小鉢、茶碗蒸し】

・単品 穴子天ぷら 1,200 円(税別)



## ・真鯛づくし！あら煮定食

【真鯛のあら煮、茶碗蒸し、小鉢】 ¥1,400 円(税別)

数量限定メニュー  
です！

さらに！

銀シャリ、刺身3種、潮汁がついたおすすめセット

## ・真鯛のあら煮御膳

【真鯛のあら煮、茶碗蒸し、小鉢、刺身3種、銀シャリ釜飯、鯛の潮汁】

¥2,100 円(税別)

旬の味覚満載

## 今月の季節釜飯



### ・穴子釜飯

¥1,680 円(税別)

香ばしく炊き上げた出汁ご飯に、ふっくら煮穴子をたっぷり。初夏に嬉しい味わいです。

### ・たこと新生姜釜飯

¥1,680 円(税別)

ぷりぷりのタコと爽やかな新生姜を合わせた、夏にぴったりのさっぱり釜飯です。

### ・あわびといくら釜飯

¥3,000 円(税別)

やわらかく蒸した鮑とぷちぷちのいくら。夏の贅沢を詰め込んだ彩り豊かな一品です。

### ・師崎産 くろむつの煮付け定食

【くろむつ煮付け 茶碗蒸し 先付】 定食 2,100 円(税別)

単品 1,700 円(税別)

僕は  
やわらかい魚が  
好きです！

### ・三重県産 ほうぼうの煮付け定食

【ほうぼう煮付け 茶碗蒸し 先付】 定食 1,800 円(税別)

単品 1,500 円(税別)

# おつまみメニュー



## とりあえず

- だし巻き卵 . . . . . 1000円
- だし巻き卵 (ハーフ) 550円
- 枝豆 . . . . . 350円
- もずく酢 . . . . . 350円

## 逸品



真鯛の潮汁 380円 自家製どて煮 480円

## 豆腐

- 揚げ出し豆腐 (1丁) . . . 680円
- 揚げ出し豆腐 (半丁) . . . 350円
- 寄せ豆腐 . . . . . 480円
- 名物 お釜豆腐 . . . . . 880円



## お刺身盛り

- お刺身竹盛 2,800円
- お刺身梅盛 1,600円
- 活鮓活造り 1,800円
- まぐろ刺身 1,500円



## 天ぷら

揚げたての天ぷら追加も、お持ち帰りできます!

- ・海老 . . . 300円 (税込330円)
- ・鯛 . . . 190円 (税込209円)
- ・大海老 . . . 680円 (税込748円)
- ・さつまいも . . . 180円 (税込198円)
- ・穴子 . . . 1,200円 (税込1,320円)
- ・ねんこん . . . 200円 (税込220円)
- ・太刀魚 . . . 1,500円 (税込1,650円)
- ・ナス . . . 180円 (税込198円)
- ・イカ . . . 280円 (税込308円)
- ・しいたけ . . . 200円 (税込220円)
- ・生麸4ヶ . . . 600円 (税込660円)
- ・玉ねぎのかき揚げ
- ・キス . . . 190円 (税込209円)
- ・ . . . 250円 (税込275円)

・テイクアウト天重弁当 1,800円

他にもいろいろ魚メニュー!! テイクアウトもOK

- ・サバの塩麹焼き . . . 680円 (税込748円)
- ・カレイの幽庵焼き (切身) . . . 780円 (税込858円)
- ・鮭の幽庵焼き (切身) . . . 680円 (税込748円)
- ・真鯛の幽庵焼き (切身) . . . 680円 (税込748円)



※テイクアウトは商品価格に消費税8%+容器2%含みます