

ダシ付きで二度美味しい!

「ぬまづ丼 桜海老かき揚げ丼」

味噌汁付き

一、五〇〇円
(税込一、六五〇円)

香りを楽しむ丼です

ほかほかのご飯の上に、焼いてほぐしたアジの干物とぬまづ茶を粉にした茶塩を振りかけ、そのうえにサクサクの桜エビかき揚げがのった丼です。
駿河湾の豊かな香りがハイモニーを奏でているその香りをまずお楽しみ下さい。



「二度美味しい!」その魅力...!
きっと貴方も虜になるでしょう



ぬまづ丼 対決!

(あなたは
どちらを食べる?)

ぬまづ丼は、アジ干物
炊き込みご飯も旨いんです。

のっている海鮮は、生シラス・生桜エビとアジのたたき。ごく普通の具材ですネ。でも、ぬまづ丼の魅力は、むしろその下の炊き込みご飯と海鮮具材のコーポレーションにあるのです!

ぬまづ丼のご飯は、沼津名産(全国シェアの約4割)の「アジの干物」をこんがり焼いて、身を丁寧にほぐして、やはり沼津名産(全国シェアの約8割)の駿河サバのだし汁で釜に入れた炊き込みご飯なのです。ですから、すでに下味がついています。これが旨いんです!



活きのイイ海鮮ネタ!

「ぬまづ丼」

三色丼

生桜海老・生しらす・アジたたき

味噌汁付き一、六〇〇円(税込一、七六〇円)



駿河湾の海の幸と、沼津の魅力を
てんこ盛りにして味わえる地元名物丼

1 [薬味醤油]をつくる!
どんぶりの真ん中にある生姜と刻みネギの薬味を醤油小皿にとって、醤油をたらし、薬味醤油をお作り下さい。



2 ぬまづ丼に[薬味醤油]をかける!
薬味醤油をどんぶりに少しずつちらしながら、お召上がり下さいませ。お醤油をそのままドボンとかけると海鮮の甘みがきえてしまいますから「ご注意、ご注意。」

3 食べる!
最初は、生シラスと下のご飯を一緒にすくってまず一口。ピンピンした生シラスの甘みが口に広がります。次は、生桜エビとご飯、エビの食感が駿河湾の香りを運んでくれます。そして、アジのたたきとご飯、新鮮アジと干物アジの絶妙の組み合わせに、新しい発見を感じただけのものとなります。

丼ぶりごはん大盛り100円(税込110円) 丼ぶりごはん小盛り100円引き(税込110円)

1 ダシ汁はそのまま、まずは、かき揚げ丼ぶりとして食します。サクサクの桜エビかき揚げ丼ぶりをお召上がりいただくと、桜エビの香ばしさと、茶塩の風味が幸せ感を盛り上げます。

2 残りご飯が三分の一になったら、ダシ汁を注ぎます。そのまま、一気に完食したくなるのですが、残りご飯三分の一程度になったときに、しばし、休憩。かたわらにあるダシ汁を、トクトクと丼に注いで下さい。

丼ぶりごはん大盛り100円(税込110円)

3 天茶漬けに変身した丼を、サジでさらさら召し上がり下さい。残っていたかき揚げ桜エビも、一瞬にして美味しい天茶漬けの「具」に変身します。匙ですくって口に運ぶと、あら不思議。さっきまでサクサク香ばしかった海老さんが、ふんわり甘く、優しい味に変わります。

「公認ぬまづ丼」って? [ぬまづ丼コンテスト公認委員会認定]
2000年開催のぬまづ丼コンテストで市民公募で選ばれたレシピです。沼津市民が親しんだ食材でてんこ盛りでお楽しみ頂けます。

どんぶり用 TOKUMORI 特盛り

各500円
(税込550円)

丼ぶりご注文の方に限り!
追加ご注文いただけます。

どれを
トッピング
しようかな?



どんぶりを
さらに贅沢に!

ご注文のトッピングは



小皿で
ご提供します。



丼ぶり
対決

漁港をまるごと楽しめる
「魚河岸海鮮丼」
味噌汁付き 一、六〇〇円
(税込一、七六〇円)

※生マグロは、魚市場入荷状況により変わることがあります。

みなとで食す
海鮮丼といえば、コレ!

近海生マグロ・生シラス・ねぎトロ・ホッキ貝・甘エビ・アジたたき・旬の地魚・厚焼き玉子の魚河岸ならではの人気者を盛り込んだ。「これぞ!この一品!」どんぶり



ちよつとゼイタクなウニ付き
「上魚河岸海鮮丼」
味噌汁付き 一、九〇〇円
(税込二、〇九〇円)

海の宝石箱やあ〜
まぐろ・イクラ・イカ・タコ・サーモン・白身地魚・ハマチ・玉子焼きなど数種類の魚貝がたっぷり!



せっかく伊豆に来たから
金目鯛刺身付き
「上まかない丼」
味噌汁付き 一、九〇〇円
(税込二、〇九〇円)

金目鯛刺身の甘み
脂ののった肉厚な、新鮮な金目鯛ならではの美味さをプラスした人気丼!



残りものをブツ切ったたら
スゲー豪華な海鮮丼
「まかない丼」
味噌汁付き 一、四〇〇円
(税込一、五四〇円)

サーモン好きだモン
「サーモンと炙りサーモン丼」
味噌汁付き 一、六〇〇円
(税込一、七六〇円)



脂ののったサーモンを、サラリと炙った「炙りサーモン」と「生サーモン」の合わせ技!
サーモン好きなあなたにたっぷりサーモンを食べて欲しい。

季節限定
透明でプリプリとした食感がたまりません。お醤油をちょろちょろとタラしてお召し上がり下さい。

イクラ付き
しらすに、イクラの塩加減がベストマッチ!



甘くて濃厚
たっぷり食べる!
「生しらす丼」
味噌汁付き 一、五〇〇円
(税込一、六五〇円)

酢飯
白米に
変更OK

丼ぶりごはん大盛り100円 (税込110円) 丼ぶりごはん小盛り100円引き (税込110円引き)



金目鯛の姿煮
1,800円
(税込1,980円)

「金目鯛」といえば、
なんとと言っても「煮付け」。
脂がのって煮汁がしみ込んだ身を
箸でホロリとくずせば、
あったかご飯の最高のおかずだ。

金目鯛の漁獲量日本一の伊豆下田

地元名物を食らう！



沼津ごちそう
ひもの盛り5選 [五種] 800円
(税込880円)

干ものの港町ぬまづを満喫！
それぞれの素材の旨味を比較
グループで取り分けも出来る
定食をセットにすれば干物定食に！

※15分程お時間を頂きます。

太刀魚・アジ・サバ・エボダイ・金目鯛
※旬の限定干物と一部入れ替わることがあります。

ひもの盛り5選 定食セット 1,400円(税込1,540円)
珍味・酢の物・小鉢・ご飯・味噌汁・お新香付き

沼津名物

サザエのかき揚げ



地元の贅沢な旨さ

三つ葉などのお野菜と一緒に
新鮮サザエをカット
贅沢にかき揚げました！
レモンとお塩でさっぱり！
お召し上がり下さい。

800円
(税込880円)

南伊豆の三大名産といえは
伊勢海老・アワビ・サザエ。
サザエのこりっとした歯ごたえ
たまりませんね！
地元ツウならではの食べ方！
サザエのかき揚げは絶品品！



飛鳥時代からの伝統献上品

当店ではしか召し上がりません。

鯉節の三大名産地の一つ、西伊豆田子の名産として名高いのが鯉節と
その副産物である酒漬(しゅとう・かつおの塩辛)ですが、地元で正月用
に作られる「塩鯉(潮かつお)」も忘れてはならない。

「潮かつお」は、別名正月魚とも言われ、古来より縁起のよい食
として正月神棚にお供えした保存食です。「西伊豆田子」
の古来より伝えられた加工法を元に製造されました。
是非一度ご堪能あれ。



西伊豆田子 漁師風の幻の珍味！

西伊豆田子
伝統献上品
ココに復活！

潮かつお
漁師風甘酢漬け 600円
(税込660円)



静岡の定番！桜エビ
香りと甘みが嬉しいかき揚げ
桜エビのかき揚げ

1,200円
(税込1,320円)



「駿河湾の桜えび」は、
富士山の恵みをうけた
駿河湾でしか獲れない
大変貴重な食材！

当店創業以来、人気の定番メニューです。
生の桜海老を、衣を少なめにしてカラッと揚げてから、サクサク
とした食感と桜えびの甘さ、香ばしさを味わえます！
ぜひご堪能ください。

生桜海老は、駿河湾由比産を使用しておりますが
不漁時は台湾産に替わることがあります。



生桜エビ やっぱり！
生も食べたい 700円
(税込770円)

「ちょっと食べたい」半分サイズ
桜エビのかき揚げ小

600円
(税込660円)

好きな単品メニューに定食セットを付けられます。定食セット600円(税込660円) 珍味・酢の物・小鉢・ご飯・味噌汁・お新香付き



ローストビーフ巻き WITH 雲丹イクラ 900円 (税込990円)

ローストビーフ巻き軍艦に
生雲丹とイクラをのせた贅沢な逸品。
口の中で合わさる贅沢な旨味
おろしニンニクぼん酢でご堪能ください。

マグロはら身焼き

脂ののった海のステーキ
塩を利かせてシンプルに
900円
(税込990円)



あと
もう一品

サザエつぼ焼き

港で食べたい絶品定番!
潮の香りとコリコリ食感
700円
(税込770円)



静岡名物

黒はんぺん焼き

静岡名物のイワシのはんぺん
魚まるごとだから栄養満点!
500円
(税込550円)

沼津の学校給食で おなじみ! かりあじ君

アジの干物を何もつけずに
カリッと素揚げ。
骨ごと丸ごと食べれちゃう…。
お酒の肴に人気の逸品。
400円
(税込440円)

沼津名物



イカスマヨネーズ
レモン付き

アジのなめろう

新鮮なアジに味噌をからめた
ご飯にも、酒の肴にも合う一品。
600円
(税込660円)



生桜海老と 生シラスの二色盛り

沼津港の定番!
生エビと生桜海老
みんな大好き!
800円
(税込880円)



サーモンの イクラがけ軍艦

酒の肴に…
お食事の総仕上げに…。
各種海鮮おつまみ軍艦巻きを
ご用意しています。
700円
(税込770円)



釜揚げしらす

沼津地元民の定番は
釜揚げしらす!
400円
(税込440円)



生しらす

沼津港の定番 700円
(税込770円)

たっぷり釜揚げシラスと 葉ネギのサラダ 600円 (税込660円)

ノンオイル青じそドレッシングで食べる





いかメンチは
駿河サバにコマ切れイカを
ミックスしました
魚河岸いかメンチカツ
さばメンチカツの中に
「ぶつ切りイカ」入り **300円**
(税込 330円)



サバ感満載!ボリュームに満足!
駿河さばメンチカツ
自家製オリジナル!メンチカツ
地元産の駿河サバの
コクのある旨味が魅力です
300円
(税込 330円)

メンチカツ

下味がしっかり
ついているので
ソース(醤油)をかけず
まずはひと口!



王道! あじフライ
沼津港の定番あじフライ
みんな大好き! **400円**
(税込 440円)



地あじフライ
地元産アジ使用
あじの旨味が
サクリじんわり **800円**
(税込 880円)

沼津港に来た〜!
豪快な磯料理気分を
盛り上げるならこの一品!



特撰大皿刺身盛り(三人盛)
活きサザエ・アジのたたき姿造り・まぐろ
生しらす・生桜海老・目鯛・カンパチ
カニ・甘海老・メサバ・タコ・地魚 など
駿河湾の海の幸が大漁盛りで味わえます。

※魚市場の入荷・季節により、内容が変わります。

3,600円
(税込 3,960円)

**サーモンと
炙りサーモン刺身** **800円**
(税込 880円)



地魚三点盛り(小)
旬の地魚三点盛り **900円**(税込 990円)
お刺身盛り **1,500円**(税込 1,650円)
まぐろ・生しらす・生桜海老・甘海老・カンパチ・目鯛・アジ・地魚など



**イカスミの
さきいか天ぷら**
お酒のおつまみにピッタリ!
イカスミマヨネーズ付き
600円
(税込 660円)

さかなや千本一の 人気モノ

お刺身を食べたら
やっぱり!天ぷらも食べたい〜
このひと皿でさらに豪華に華咲きます。
天ぷら盛り合わせ **1,200円**
(税込 1,320円)
海老2本・キス・イカ・ホウボウ
茄子・南瓜・ししとう・椎茸 など

天ぷら盛り合わせ定食
珍味・酢の物・小鉢
ご飯・味噌汁・お新香付き
1,800円
(税込 1,980円)



**伊豆漁師風小鍋
地魚のあら汁**
〈2人前〉**1,200円**
(税込 1,320円)

いろんな魚の
濃厚なうま味エキスが
コッテリと凝縮されたうま味&栄養満点!
漁師みそ汁をぜひ…。



カニ汁 **600円**
(税込 660円)



卓上海鮮焼き
イカ瓦焼き **900円**
(税込 990円)
創業からの定番人気メニュー
バターの香りがたまりません。



イカわた・皮付きポテト付き
ポン酢、ゴマだれ、レモンで
お召上がり下さい。

ご当地 **井田塩** 千年井田塩使用
アイスクリーム **300円**
(税込 330円)



抹茶・バニラほか
※係りにお尋ねください。
ほんのり塩味と、まろやかな甘みが美味しい!
日本一!の透明度を誇る、沼津市井田の海水を
薪で焚き上げてつくる、手作りの「井田塩」を使った
地元沼津製造の駿河湾のミネラルたっぷりのアイス。



お好きな単品メニューに定食セットを付けられます。 **定食セット600円** 珍味・酢の物・小鉢・ご飯・味噌汁・お新香付き
(税込 660円)

丼ぶり

味噌汁 が付きます。
酢飯 白米に
変更できます。

■ 丼ぶりごはん大盛り100円
（税込1100円）
（ぬまづ井・桜海老のかき揚げ）
（天丼・穴子天丼を除く）
■ 丼ぶりごはんに小盛り100円引き
（税込1000円）

人気一番

ぬまづ井（桜海老かき揚げ）タシ付き

1,500円
（税込1,650円）

コンテラストで優勝した元祖ぬまづ井ぶり。サクサク桜海老のかき揚げ井ぶり。タシ汁をかけて味わうお茶漬け風の二通りの味を楽しめます。

人気一番

ぬまづ井（三色井）

1,600円
（税込1,760円）

「ぬまづ名産あじ干物」の炊き込みご飯に、生しらす・桜海老・地あじのたたきがのった漁師風どんぶりです。

売れスジ

魚河岸海鮮丼

1,600円
（税込1,760円）

近海生まぐろ・ねぎトロ・生しらす・ホッキ貝・アジたたき
駿河湾地魚・甘海老・厚焼き五子がのった満足満足井ぶり。

売れスジ

上魚河岸海鮮丼（ウニ付き）

1,900円
（税込2,090円）

※魚市場の入荷・季節により
内容が変わります。

売れスジ

まかない井

1,400円
（税込1,540円）

5〜6種類の魚貝がたっぷり入ったバラちらし
まぐろ・イクラ・駿河湾地魚・サーモン・カンパチ・イカなど

人気一番

上まかない井（金目鯛の刺身付き）

1,900円
（税込2,090円）

生しらす井 イクラ・厚焼き五子付き

人気一番

イクラ井

1,000円
（税込1,100円）

人気一番

ウニ・イクラ井

1,300円
（税込1,430円）

人気一番

ねぎトロ井

1,400円
（税込1,540円）

人気一番

サーモンと炙りサーモン井

1,600円
（税込1,760円）

人気一番

天井

1,600円
（税込1,760円）

人気一番

穴子天井

1,500円
（税込1,650円）

人気一番

海老2本・キス・イカ・ホウボウ
茄子・南瓜・ししとう・椎茸

人気一番

穴子二尾

1,500円
（税込1,650円）

定食

珍味・酢の物・小鉢・ご飯・味噌汁・お新香
が付きます。

人気一番

刺身盛り合わせ定食

2,000円
（税込2,200円）

まぐろ・生しらす・生桜海老・甘海老・カンパチ・目鯛・アジ・地魚など
※魚市場の入荷・季節により、内容が変わります。

活アジのたたき定食

1,600円
（税込1,760円）

まぐろ刺身定食

1,600円
（税込1,760円）

天ぷら盛り合わせ定食

1,800円
（税込1,980円）

海老2本・キス・イカ・ホウボウ・茄子・南瓜・ししとう・椎茸

売れスジ

桜海老のかき揚げ定食

1,800円
（税込1,980円）

フライ盛り合わせ定食

1,800円
（税込1,980円）

海老2本・マグロのはらみ・ホタテ・キス・イカ・アジ

売れスジ

海老フライ定食（二尾）

2,800円
（税込3,080円）



フライ盛り合わせ定食
港のごちそうを味わうならコレ! 1,800円
（税込1,980円）

フライ盛り合わせ
[海老2本・マグロのはらみ・ホタテ・キス・イカ・アジ]
珍味・酢の物・小鉢・ご飯・味噌汁・お新香



刺身盛り合わせ定食
活きの良さを味わうならコレ! 2,000円
（税込2,200円）

刺身盛り合わせ
[まぐろ・生しらす・生桜海老・甘海老・カンパチ・目鯛
アジ・地魚など]
珍味・酢の物・小鉢・ご飯・味噌汁・お新香
※魚市場の入荷・季節により、内容が変わります。



丼ぶりごはん大盛り100円
（税込1,100円）

アナタ好みの
白くて甘いアナゴ
「穴子天井」
味噌汁付き
1,500円
（税込1,650円）

パリパリよりも
プリプリの正統派
「天井」
味噌汁付き
1,600円
（税込1,760円）

プリプリ
海老二尾!
プリプリの海老
に、キス・ホウボ
ウの白身魚・イカ
の新鮮な海鮮素材
と、季節の野菜で
作る自慢の天井。

穴子たっぷり!二本
大ぶりな穴子二本と、旬の野菜で作る
魚河岸ならではの穴子天井。甘タレが
しつかり絡んでご飯がすすみます。

魚河岸風瓦焼き

バター香る、卓上海鮮焼き 薬味(ポン酢・ごまだれ・レモン)

- イカの瓦焼き** (税込九九〇円) いかわた付き
- 鯛の瓦焼き** (税込九九〇円)
- マクロの瓦焼き** (税込九九〇円)
- サーモンの瓦焼き** (税込九九〇円)
- ブリの瓦焼き** (税込九九〇円)

ぬまづ名産 ひもの焼き

- 沼津ごちそうひもの盛り五選(五種)** (税込八八〇円)
- アジひもの(二尾)** (税込五五〇円)
- 金目鯛ひもの** (税込八八〇円)
- イカ一夜干し** (税込七〇〇円)
- サバ醤油干し** (税込六六〇円)
- 自家製マクロ血合い醤油干し** (税込五五〇円)

ごはん

- カニゼウすい** (税込九九〇円)
- 鯛茶漬け** (税込八八〇円)
- アジたたき茶漬け** (税込八八〇円)
- マクロすきみ茶漬け** (税込八八〇円)
- サバの押し寿司** (税込八八〇円)
- アジの押し寿司** (税込七〇〇円)
- ごはん** (税込三三〇円)
- ごはん(大)** (税込三三〇円)
- 自家製ぬか漬** (税込四〇〇円)
- おにぎり(二ヶ)** サケおにぎり (税込四〇〇円)
- 定食セット** 珍味・酢の物・小鉢
ごはん・味噌汁・新香 (税込六六〇円)

伊豆漁師風小鍋汁

- 地魚のあら汁(二人前)** (税込一一〇〇円)

- カニ汁** (税込六六〇円)

焼き物

- ササエいわ焼き(二ヶ)** (税込七〇〇円)
- 海老塩焼き** (税込一一〇〇円)
- 黒はんぺん焼き(三ヶ)** (税込五〇〇円)
- マクロのかま焼き** (税込一、〇〇〇円)
- マクロはら身焼き** (税込九九〇円)
- うなぎ肝焼き(二本)** (税込四〇〇円)
- うくねの串焼き(二本)** (税込四〇〇円)

卓上海鮮焼き
イカ瓦焼き 900円 (税込990円)
創業からの定番人気メニュー
バターの香りがたまりません。



イカわた・皮付きポテト付き
ポン酢、ゴマだれ、レモンで
お召し上がり下さい。

おつまみ軍艦巻

お酒を頂いたあとのおつまみに...
お食事の仕上げに...
「軍艦寿司」は、いかかですか?
「おつまみ軍艦巻」をご用意しております。

- てん二盛りネギトロ軍艦** (二貫) (税込七〇〇円)
- てん二盛りサーモンのイクラがけ軍艦** (二貫) (税込七〇〇円)
- てん二盛りウニ軍艦** (二貫) (税込九〇〇円)
- てん二盛りイクラ軍艦** (二貫) (税込九〇〇円)
- てん二盛り生しらす軍艦** (二貫) (税込九〇〇円)
- てん二盛り釜揚げしらす軍艦** (二貫) (税込七〇〇円)
- てん二盛り生桜海老軍艦** (二貫) (税込九〇〇円)
- てん二盛りアジたたき軍艦** (二貫) (税込七〇〇円)
- ローストビーフ巻き雲丹イクラ** (二貫) (税込九〇〇円)

お子様メニュー

お子様御膳

まぐろブツ・海老フライ
玉子焼き・シヤケおにぎり・乳酸飲料

700円 (税込770円)



※ご注文は、「小学校低学年」以下の方に限ります。

刺身

特撰大皿刺身盛り(三人盛)

三、六〇〇円
(税込三、九六〇円)

※

お刺身盛り

〈アジのたたき・姿造り・活きサザエ・まぐろ・甘海老・ホツキ貝・ホタテ貝・クラゲ刺し・カンパチ・甘海老・真鯛・金目鯛・目鯛など〉
※魚市場の入荷・季節により、内容が変わります。

一、五〇〇円
(税込一、六五〇円)

おまかせ地魚三点盛り(大)

一、八〇〇円
(税込一、九八〇円)

おまかせ地魚三点盛り(小)

九〇〇円
(税込九、九〇〇円)

マグロ

一、〇〇〇円
(税込一、一〇〇円)

あじ(三尾)

一、〇〇〇円
(税込一、一〇〇円)

活きあじたたき(一尾)

一、〇〇〇円
(税込一、一〇〇円)

あじのなめろう

六〇〇円
(税込六、六〇〇円)

生しらす

七〇〇円
(税込七、七〇〇円)

生桜海老

七〇〇円
(税込七、七〇〇円)

生しらす桜海老の二色盛り

八〇〇円
(税込八、八〇〇円)

活きサザエ(二ヶ)

七〇〇円
(税込七、七〇〇円)

甘海老(五尾)

六〇〇円
(税込六、六〇〇円)

マグロぶり

五〇〇円
(税込五、五〇〇円)

金目鯛

一、三〇〇円
(税込一、四三〇円)

サーモンと炙りサーモン

八〇〇円
(税込八、八〇〇円)

ずわいかに盛り

一、〇〇〇円
(税込一、一〇〇円)



早出し

潮かつお

六〇〇円
(税込六、六〇〇円)

いか塩辛

五〇〇円
(税込五、五〇〇円)

かつお塩辛

四〇〇円
(税込四、四〇〇円)

いかすみ塩辛

五〇〇円
(税込五、五〇〇円)

かにみそ

四〇〇円
(税込四、四〇〇円)

あじ南蛮漬け

五〇〇円
(税込五、五〇〇円)

もずく酢

四〇〇円
(税込四、四〇〇円)

釜揚げしらす

四〇〇円
(税込四、四〇〇円)

イクラおろし

五〇〇円
(税込五、五〇〇円)

サラダ

海藻サラダ

六〇〇円
(税込六、六〇〇円)

お刺身サラダ

一、〇〇〇円
(税込一、一〇〇円)

ホタテ貝柱のシーサーサラダ

八〇〇円
(税込八、八〇〇円)

たっぷり釜揚げシラスと菜ネギのサラダ

六〇〇円
(税込六、六〇〇円)

フライ

フライ盛合わせ(六種)

一、二〇〇円
(税込一、三〇〇円)

マグロの竜田揚げ(五ヶ)

五〇〇円
(税込五、五〇〇円)

いかゲソの唐揚げ

五〇〇円
(税込五、五〇〇円)

甘海老の唐揚げ

六〇〇円
(税込六、六〇〇円)

タコの唐揚げ

七〇〇円
(税込七、七〇〇円)

さばメンチカツ(二ヶ)

三〇〇円
(税込三、三〇〇円)

いかメンチカツ(二ヶ)

三〇〇円
(税込三、三〇〇円)

あじフライ(二ヶ)

四〇〇円
(税込四、四〇〇円)

地あじフライ(半身三ヶ)

八〇〇円
(税込八、八〇〇円)

いかフライ(四ヶ)

六〇〇円
(税込六、六〇〇円)

海老フライ(二尾)

一、二〇〇円
(税込一、四〇〇円)

鶏の唐揚げ

五〇〇円
(税込五、五〇〇円)

手羽先の唐揚げ(三ヶ)

五〇〇円
(税込五、五〇〇円)

かりあじ君

四〇〇円
(税込四、四〇〇円)

天ぷら

天ぷら盛合わせ(八種)

一、二〇〇円
(税込一、三〇〇円)

桜海老のかき揚げ(大)

一、二〇〇円
(税込一、三〇〇円)

桜海老のかき揚げ(小)

六〇〇円
(税込六、六〇〇円)

サザエのかき揚げ

八〇〇円
(税込八、八〇〇円)

シラスのかき揚げ

八〇〇円
(税込八、八〇〇円)

穴子の天ぷら(二尾)

七〇〇円
(税込七、七〇〇円)

イカスミのさきいか天ぷら

六〇〇円
(税込六、六〇〇円)

煮物

地魚のおまかせカブト煮

一、〇〇〇円
(税込一、一〇〇円)

地魚のあら煮

八〇〇円
(税込八、八〇〇円)

金目鯛の姿煮

一、八〇〇円
(税込一、九八〇円)

甘味

アイスクリーム

井田塩・バニラ・抹茶
その他、係りにお尋ねください。

三〇〇円
(税込三、三〇〇円)

抹茶アイスせんざい

五〇〇円
(税込五、五〇〇円)

せんざい

四〇〇円
(税込四、四〇〇円)